

# Programma di Religione svolto nell'Istituto "Oggiano" di Siniscola

Anno scolastico: 2022/23

Classe: 4A ENO

Coscienza, libertà e responsabilità nel pensiero cristiano:

- La fede e la scienza.
- Uso utile e pericoloso della ricerca scientifica;
- Interessi economici e militari legati alla ricerca scientifica;
- Il caso Galileo.

La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società:

- Verità nella scienza e nella religione;
- Complementarietà scienza-fede;
- Il vero e il dimostrabile;
- Tutto frutto del caso ?;
- Uomo e robot.

Le scelte di vita:

- L'uomo nei racconti della creazione;
- Il peccato originale ed il simbolo del serpente;
- La nuova creazione con Noè. La torre di Babele;
- Affrontare la vita, la sofferenza e la morte;
- Sacralità e dignità umane;
- Rispetto della salute propria ed altrui;
- Il male oggi.

Il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana:

- Le virtù cardinali e le virtù teologali;
- Il cristiano e le responsabilità di ognuno per creare un mondo più giusto e solidale.

I principi dell'etica cristiana: i valori a cui ispirarsi, i principi da seguire, i comportamenti da assumere:

- I racconti della creazione;
- Il valore della vita;
- L'eutanasia;
- Il principio dell'azione a doppio effetto.

Pier Paolo Coronas

## Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2022/2023

**Classe:** 4<sup>A</sup> **Indirizzo:** Enogastronomico/cucina

**Docente:** Pisanu Erika

### **LA PERCEZIONE DI SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE**

- Miglioramento funzione cardio-respiratoria e sviluppo resistenza aerobica.
- Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari (a carico naturale, raramente con carichi addizionali di entità adeguata, attività formative a coppie ed in piccoli gruppi, percorsi e giochi di movimento).
- Mobilizzazione articolare (attiva, individuale, a coppie ed a gruppi; stretching).
- Sviluppo velocità e varie forme di reattività.
- Coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo.
- Equilibrio statico e dinamico.
- Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching e la tenuta di posizioni in esercizi di potenziamento o test motori strutturati.
- Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione con palloni e altri piccoli attrezzi.
- Esercitazioni di potenziamento della condizione fisico-motoria generale.
- Test motori: forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza arti superiori, rapidità e orientamento spazio-temporale.

### **LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY**

- Pratica delle seguenti discipline sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton, pallatamburello.
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

**Elementi di Teoria:** Linguaggio specifico delle scienze motorie, Lo sport e i social (ed. civica)

Galtelli 30/05/2023

Il Docente

Erika Pisanu

## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4^A Cuc
<b>Docente</b>	Ladu Rossella

### PROGRAMMA SVOLTO DI

### Tedesco

**Libro di Testo utilizzato:**

**Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, Pierucci, Fazzi, Moscatiello, Loescher**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	Modulo 1 <b>Zur Arbeit in der Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il personale di cucina e le relative mansioni.</li></ul>
<b>2</b>	Modulo 2 <b>Küchengeräte und -maschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gli strumenti utilizzati in cucina.</li></ul>
<b>3</b>	Modulo 3 <b>Garmethoden</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I diversi metodi di cottura. Gli alimenti e il loro tipo di cottura.</li></ul>
<b>4</b>	Modulo 4 <b>Menüs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il menù.</li><li>• I diversi tipi di menù.</li><li>• La differenza tra Menü e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e a confronto il menù italiano con quello tedesco.</li><li>• Tradurre un menù o una carta. Menù particolari: cucina dietetica, cucina</li></ul>

		mediterranea, menù vegetariano, menù per bambini, menù degustazione.
<b>5</b>	Modulo 5 <b>Rezepte aus Italien und aus den deutschsprachigen Ländern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ricette della tradizione tedesca e della tradizione italiana e loro specialità culinarie.</li> <li>• I piatti tipici della cucina regionale tedesca.</li> </ul>

Siniscola lì 8-06-2023

Il Docente: Rossella Ladu

# Programma di Religione svolto nell'Istituto "Oggiano" di Siniscola

Anno scolastico: 2022/23

Classe: 4A ENO

Coscienza, libertà e responsabilità nel pensiero cristiano:

- La fede e la scienza.
- Uso utile e pericoloso della ricerca scientifica;
- Interessi economici e militari legati alla ricerca scientifica;
- Il caso Galileo.

La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società:

- Verità nella scienza e nella religione;
- Complementarietà scienza-fede;
- Il vero e il dimostrabile;
- Tutto frutto del caso ?;
- Uomo e robot.

Le scelte di vita:

- L'uomo nei racconti della creazione;
- Il peccato originale ed il simbolo del serpente;
- La nuova creazione con Noè. La torre di Babele;
- Affrontare la vita, la sofferenza e la morte;
- Sacralità e dignità umane;
- Rispetto della salute propria ed altrui;
- Il male oggi.

Il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana:

- Le virtù cardinali e le virtù teologali;
- Il cristiano e le responsabilità di ognuno per creare un mondo più giusto e solidale.

I principi dell'etica cristiana: i valori a cui ispirarsi, i principi da seguire, i comportamenti da assumere:

- I racconti della creazione;
- Il valore della vita;
- L'eutanasia;
- Il principio dell'azione a doppio effetto.

Pier Paolo Coronas

## Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2022/2023

**Classe:** 4<sup>A</sup> **Indirizzo:** Enogastronomico/cucina

**Docente:** Pisanu Erika

### **LA PERCEZIONE DI SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE**

- Miglioramento funzione cardio-respiratoria e sviluppo resistenza aerobica.
- Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari (a carico naturale, raramente con carichi addizionati di entità adeguata, attività formative a coppie ed in piccoli gruppi, percorsi e giochi di movimento).
- Mobilizzazione articolare (attiva, individuale, a coppie ed a gruppi; stretching).
- Sviluppo velocità e varie forme di reattività.
- Coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo.
- Equilibrio statico e dinamico.
- Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching e la tenuta di posizioni in esercizi di potenziamento o test motori strutturati.
- Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione con palloni e altri piccoli attrezzi.
- Esercitazioni di potenziamento della condizione fisico-motoria generale.
- Test motori: forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza arti superiori, rapidità e orientamento spazio-temporale.

### **LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY**

- Pratica delle seguenti discipline sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton, pallatamburello.
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

**Elementi di Teoria:** Linguaggio specifico delle scienze motorie, Lo sport e i social (ed. civica)

Galtelli 30/05/2023

Il Docente

Erika Pisanu

## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)  
[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916  
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4^A Cuc
<b>Docente</b>	Ladu Rossella

### PROGRAMMA SVOLTO DI

### Tedesco

**Libro di Testo utilizzato:**

**Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, Pierucci, Fazzi, Moscatiello, Loescher**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	Modulo 1 <b>Zur Arbeit in der Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il personale di cucina e le relative mansioni.</li></ul>
<b>2</b>	Modulo 2 <b>Küchengeräte und -maschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gli strumenti utilizzati in cucina.</li></ul>
<b>3</b>	Modulo 3 <b>Garmethoden</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I diversi metodi di cottura. Gli alimenti e il loro tipo di cottura.</li></ul>
<b>4</b>	Modulo 4 <b>Menüs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il menù.</li><li>• I diversi tipi di menù.</li><li>• La differenza tra Menü e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e a confronto il menù italiano con quello tedesco.</li><li>• Tradurre un menù o una carta. Menù particolari: cucina dietetica, cucina</li></ul>

		mediterranea, menù vegetariano, menù per bambini, menù degustazione.
<b>5</b>	Modulo 5 <b>Rezepte aus Italien und aus den deutschsprachigen Ländern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ricette della tradizione tedesca e della tradizione italiana e loro specialità culinarie.</li> <li>• I piatti tipici della cucina regionale tedesca.</li> </ul>

Siniscola li 8-06-2023

Il Docente: Rossella Ladu



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
<b>Docente</b>	BARCA ANTONINA

### PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE

**Libro di Testo utilizzato: Isabelle Médeuf- PLANÈTE CUISINE-Ducroz**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<b>Revisione programma funzioni linguistiche base:</b>	Se présenter Présenter sa famille Acheter des aliments et payer Commander au restaurant/au café: Le déjeuner Le petit déjeuner
2	<b>Dossier 3 Pour commencer</b>	<b>Unité 2 les hors d'œuvres froids et chauds</b> Les verbes de la découpe Recettes :

		<p>Courgettes aux crevettes</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Soufflé aux trois fromages</p>
3	<p><b>Le travail en cuisine</b>  <b>(sviluppo di</b>  <b>competenze e abilità</b>  <b>professionali e digitali)</b></p> <p><b>Progetto GEL</b>  <b>(giornata europea</b>  <b>delle lingue</b>  <b>straniere)</b></p>	<p>Organiser et produire différents menus et cartes ;</p> <p>Préparer des fiches de recettes de la gastronomie française</p> <p>Comprendre une recette</p> <p>Réaliser des recettes de la gastronomie française</p>
4	<p><b>Dossier 4 Direction le potager</b></p>	<p><b>Unité 1 Du jardin à la cuisine</b></p> <p>Les légumes : définition et mode d'emploi</p> <p>Planche de légumes</p> <p>Le B.A.-BA du chef</p> <p>Monder les tomates</p> <p>Cuire les légumes</p> <p>Recettes : la ratatouille</p> <p>Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire  (materiale preparato dalla docente e pubblicato su classroom)</p> <p><b>Unité 3 Herbes aromatiques et épices</b></p> <p>Planche des plantes aromatiques</p> <p>Planche des épices</p> <p>Recette : thon mariné au citron et aux épices</p>

<b>5</b>	<b>Dossier 5 Chez le boucher</b>	<b>Unité 1 Rouge, blanche ou noir ?</b>  <b>Unité 2 La viande et leur découpe</b> Les viandes et leur conservation Recette : poulet bonne femme

Siniscola li 08/06/23

Il Docente  
Antonina Barca



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI  
"LOGGIANO"  
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023  
PROGRAMMA DI ECONOMIA AZIENDALE

Classe prima IV sez A Corso ENO

Docente: MURRU MARCO

**Libro di testo:**

*GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE* – S. RASCIONI, F. FERRIELLO (TRAMONTANA)

**Modulo A**

**I finanziamenti delle imprese turistico ristorative:**

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
  - Concetto di finanziamento, interesse e sconto, fonti di finanziamento, capitale proprio e capitale di debito
- I finanziamenti bancari
  - Cos'è una banca, funzioni di una banca, forme di finanziamento.

**Modulo B**

**La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative**

- La comunicazione aziendale
  - Cosa si intende per comunicazione, il sistema informativo aziendale
- Le scritture dell'impresa turistico ristorativa
  - Cos'è un conto
  - Le scritture della contabilità: banche, fornitori, clienti, magazzino
- La contabilità generale
  - Scopo della sua tenuta
  - Partita doppia e principali registrazioni di acquisto, vendita, pagamento, incasso

## Modulo D

### I contratti delle imprese turistico ristorative

- I principali contratti
  - Cos'è un contratto
  - Il contratto di vendita e le sue principali forme
  - I contratti tipici di: somministrazione, appalto, deposito, trasporto, opera

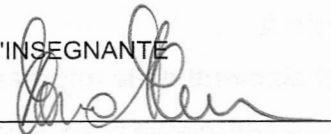
Siniscola 03/06/2023

Firma per Presa visione degli alunni

\_\_\_\_\_

L'INSEGNANTE

PROF. \_\_\_\_\_





**Istituto Tecnico Commerciale per Geometri  
"Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (NUORO) Via P. Micca n. 13

[NUTD10000B@istruzione.it](mailto:NUTD10000B@istruzione.it) - Pec: [NUTD10000B@pec.istruzione.it](mailto:NUTD10000B@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.gov.it](http://www.itcgoggiano.gov.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C.F. 80005590916

Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**  
**CLASSE 4°A cucina enogastronomico**  
**MATERIA: MATEMATICA APPLICATA**  
**DOCENTE : GIUSEPPINA CATTE**

**OGGETTO : PROGRAMMA SVOLTO**

**MATEMATICA FINANZIARIA**

I regimi finanziari: generalità

Interesse e capitalizzazione

Capitalizzazione semplice: calcolo dell'interesse, del montante, del capitale, del tasso d'interesse, del tempo.

Capitalizzazione composta: calcolo del montante, del capitale, del tasso, del tempo.

ANALISI INFINITESIMALE: funzioni reali

Definizione di funzione

Classificazione delle funzioni matematiche

Ricerca del dominio di una funzione

Studio del segno di una funzione: positività e negatività di una funzione

Intersezioni con gli assi

I limiti: definizioni

Limite per  $x$  che tende a un valore finito e come risultato dia un numero finito o infinito

Limite per  $x$  che tende a un valore infinito e come risultato dia un numero finito o infinito

Calcolo di limiti che presentano forme indeterminate

Forme indeterminate:  $+\infty -\infty$  ;  $\infty/\infty$  ;

L' insegnante Prof.ssa

Catte Giuseppina



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)



Luigi Oggiano 1892-1981



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4A Eno Cucina
<b>Docente</b>	Alessandro Fois

## PROGRAMMA SVOLTO DI

### Inglese

**Libro di Testo utilizzato:**

**Cibelli Olga / D'avino Daniela Cookbook Club Compact - Volume Unico**

**(Ldm) / Terza Edizione - Clitt**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	<b>Cooking Methods</b>	Hot air/Hot liquid/Hot fat Mixed methods



<b>2</b>	<b>Meals and Menus</b>	British meals
<b>3</b>	<b>Recipes: First things first</b>	Sauces Starters Soups First Courses (pasta and rice) Main Course& Sides
<b>4</b>	<b>Main courses and side dishes</b>	Meat dishes: Boiled meats and meatloaf Fish dishes
<b>5</b>	<b>Desserts</b>	Apple pie Cheesecake
<b>6</b>	<b>Enogastronomy</b>	Italian Food heritage Quality certification
<b>7</b>	<b>Italian gastronomy tour</b>	Lombardy Veneto Piedmont Emilia Romagna Toscana Umbria Sicily Sardinia
<b>8</b>	<b>Sustainability</b>	Sustainability
<b>Educazione civica</b>		Identità digitale europea

## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcoggiano.edu.it](http://www.itcoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4A CUCINA
<b>Docente</b>	MARIA GIOVANNA ARCADU

### **PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DI CUCINA**

**Libro di Testo utilizzato:** : CHEF E PASTRY CHEF - ALMA - EDIZIONI PLAN

*La sottoscritta ha integrato con materiale didattico in formato digitale (APPUNTI SEMPLIFICATI, EBOOK DEL LIBRO DI TESTO, VIDEO E LINK DI RIFERIMENTO, RICETTARI), condiviso con gli allievi e caricato sull'applicativo Classroom e R.E.*

**N.B. La classe è stata impegnata fino al 1 Dicembre nelle qualificazioni IeFP. Fino a tale data la programmazione è stata concentrata sulle conoscenze e abilità strettamente legate all'esame finale.**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO/CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA: APPROFONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE: IL REG.852 E 178/02 E LA CORRETTA APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP</li><li>✓ LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (DECRETO 81/08)</li></ul>
<b>2</b>	LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE</li><li>✓ I MARCHI DI QUALITÀ</li><li>✓ LE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE NORMATE E NON</li><li>✓ LE ISO</li></ul>

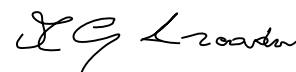
3	LA RISTORAZIONE OGGI: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. (CENNI PRATICI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CATERING</li> <li>✓ BANQUETING</li> <li>✓ SERVIZIO A BUFFET</li> <li>✓ L'ELABORAZIONE DI MENÙ E CARTE</li> <li>✓ SERVIZIO A COMANDA</li> <li>✓ FOOD COST E GESTIONE SCORTE (APPROFONDIMENTI DEDICATI ALL'ATTIVITA' DI ED. CIVICA)</li> </ul>
4	LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ IL TERRITORIO E LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA</li> <li>✓ PREDISPOSIZIONE DI MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA</li> <li>✓ MENU' E STAGIONALITA'</li> <li>✓ I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA</li> </ul>
5	LE MATERIE PRIME E PREPARAZIONI DI CUCINA E PASTICCERIA (CENNI PRATICI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ PREPARAZIONI DI BASE DI CUCINA E PASTICCERIA IN RELAZIONE ALLE MATERIE PRIME CONOSCIUTE</li> <li>✓ TECNICHE DI COTTURA</li> <li>✓ TECNICHE DI CONSERVAZIONE</li> <li>✓ L'UTILIZZO CONSAPEVOLE ED ECOSOSTENIBILE DELLE MATERIE PRIME (LA STAGIONALITA')</li> <li>✓ I PESCI – I CROSTACEI – I MOLLUSCHI</li> </ul>

**N.B.**

*Le conoscenze e abilità necessarie per il raggiungimento delle competenze previste dalle U.D.A. sono state supportate e consolidate attraverso un'intensa attività laboratoriale, fondamentale per acquisire le competenze previste per questa disciplina. Gli allievi hanno inoltre integrato e rafforzato le loro competenze grazie all'esperienza del P.C.T.O., svolto sia in loco che all'estero, per circa un mese.*

Siniscola lì 6 giugno 2023

Il Docente: Maria Giovanna Arcadu





## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4 <sup>A</sup>
<b>Docente</b>	Marianna Sannia

### PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**Libro di Testo utilizzato:** Le occasioni della letteratura 2 di G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti e G. Zaccaria. Pearson - Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	L'età del Barocco e della "nuova scienza"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le strutture politiche, socio-economiche e culturali</li> <li>2. Gli intellettuali e l'organizzazione della cultura</li> <li>3. La questione della lingua</li> <li>4. Forme e generi letterari del Seicento</li> </ol>
2	Galileo Galilei	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> <li>2. L'elaborazione del pensiero scientifico e il metodo galileiano</li> <li>3. Il <i>Sidereus nuncius</i></li> <li>4. Il Dialogo sopra i massimi sistemi del mondo, tolemaico e copernicano</li> </ol>
3	L'età della "ragione" e dell'Illuminismo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La storia politica, l'economia e il diritto</li> <li>2. L'Illuminismo</li> <li>3. Gli intellettuali e le istituzioni culturali in Italia</li> </ol>

		<p>4. La questione della lingua nel Settecento</p> <p>5. Forme e generi letterari del Settecento</p>
<b>4</b>	Carlo Goldoni	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. La commedia dell'arte</p> <p>3. La locandiera</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tutto il mio piacere</i> da La locandiera, atto I, scena 9</li> <li>- <i>Le decisioni di Mirandolina</i>, attoIII, scene 18-19 e ultima</li> </ul>
<b>5</b>	Ugo Foscolo	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. Ultime lettere di Jacopo Ortis</p> <p>3. Poesie</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Alla sera</i>, da Poesie</li> <li>- <i>A Zacinto</i>, da Poesie</li> <li>- <i>In morte del fratello Giovanni</i>, da Poesie</li> </ul>
<b>6</b>	Giacomo Leopardi	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. Zibaldone di pensieri</p> <p>3. Canti</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>L' Infinito</i>, dai Canti, XII</li> <li>- <i>Il sabato del villaggio</i>, da Canti, XXV</li> </ul>



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri  
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.it](http://www.itcgoggiano.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

---

## PROGRAMMA

Classe IV<sup>a</sup> sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Materia: STORIA

*Docente*

*Prof.ssa Emma Ricci*

## **MOD.1**

### **Modulo introduttivo allo studio della storia**

*La linea del tempo.*

*Il calcolo degli anni, dei secoli e dei millenni.*

*I periodi storici.*

*Il lessico settoriale: società, cultura, economia, politica, ceto, classe, ecc.*

## **MOD. 2**

### **Storia dell'uomo**

*Preistoria: Paleolitico e Neolitico (Gli avvenimenti più importanti).*

*Storia antica : Grecia e Roma (Approfondimento).*

*Storia medievale: analisi economica, politica, sociale e culturale dell'Alto e del Basso medioevo.*

*Storia moderna: Conquista dell'America.(Approfondimento).*

## **MOD. 3**

### **La prima rivoluzione industriale**

*Le cause*

*Le conseguenze*

*Le risorse umane e la questione sociale*

*Agricoltura e demografia*

## **MOD. 4**

### **L'Illuminismo**

*La cultura illuminista*

*La nascita dell'economia politica*

*Il dibattito sulla pena di morte*

*Il dibattito sui diversi tipi di stato: Monarchia assoluta, Repubblica, Monarchia costituzionale*

*Voltaire : la tolleranza religiosa*

*Kant: Saggio sull'Illuminismo*

## **MOD. 5**

### **La rivoluzione americana**

*Le colonie degli Europei*

*Una società multi-etnica e borghese*

*All'origine della rivoluzione*

*Verso l'indipendenza*

*La costituzione dello Stato*

## **MOD. 6**

### **La rivoluzione Francese**

*Le cause*

*Le conseguenze*

*La Dichiarazione dei diritti*

*Le Costituzioni*



## **MOD. 7**

### **Storia della Sardegna**

*L'arrivo del primo uomo in Sardegna*

*La civiltà prenuragica*

*La civiltà nuragica*

## **MOD. 8**

### **Attualità**

*Conflitto Ucraina\_Russia*

*Le conseguenze delle azioni dell'uomo sul sistema ecologico*

Siniscola, 06,06,2023



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.



Luigi Oggiano 1892-1981

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2022/23
Classe	4°A ENO
Docente	Monica Faggiani

### Programma svolto di Sala e Vendita

- La Birra: gli ingredienti, le fasi di produzione e i diversi tipi di birra.
- Le tecniche di servizio della birra. La tecnica belga e la tecnica tedesca.
- Il Catering: la classificazione, l'organizzazione e il trasporto.
- Il Banqueting: l'organizzazione di un evento.
- La figura del Banqueting Manager.
- L'Enologia: la scienza che studia il vino.
- La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.
- La vinificazione in bianco, rosso e rosato.
- I trattamenti e le correzioni che subisce il vino.
- L'evoluzione del vino dall'affinamento alla bottiglia.
- I vini passiti e la loro produzione.
- I vini di ghiaccio e la loro produzione.
- Gli spumanti: metodo classico e metodo Charmat.
- I vini e i vitigni della Sardegna.
- Simulazione d'impresa.





# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.it](http://www.itcgoggiano.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023 - CLASSE QUARTA SEZIONE A ENO

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO  
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE GIOVANNICO MANCA  
ITP: MARIA GIOVANNA ARCADU

N. ore settimanali nella classe: 3+1

### 1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

L'insegnamento della disciplina promuove:

- La capacità di leggere, interpretare, rielaborare e produrre testi;
- lo sviluppo di capacità intuitive e logiche;
- lo sviluppo delle capacità di correlazione e orientamento;
- la capacità di utilizzare regole e procedure;
- la maturazione dei processi di astrazione e di formazione dei concetti;
- la capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente;
- lo sviluppo delle attitudini all'analisi e alla sintesi;
- l'abitudine alla precisione di linguaggio;
- la capacità di ragionamento coerente ed argomentato.

Le finalità indicate sono comuni a tutti gli indirizzi di studio perché concorrono, in armonia con l'insegnamento delle altre discipline, alla promozione culturale ed alla formazione umana di tutti i giovani, sia per coloro che intendono proseguire gli studi sia per quelli che decidono di orientarsi direttamente verso il mondo del lavoro.

## 2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

### ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA TIPOLOGIA DI CLASSE

<input type="checkbox"/> Vivace	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Mediamente vivace</b>	<input type="checkbox"/> Tranquilla
<input type="checkbox"/> Poco collaborativa	<input checked="" type="checkbox"/> <b>A tratti interessata</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>A volte poco motivata</b>
<input type="checkbox"/> Inutilmente chiacchierosa		<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Poco scolarizzata</b>		<input type="checkbox"/> .....
<input type="checkbox"/> Indisciplinata		<input type="checkbox"/> .....

### LIVELLI DI PARTENZA RILEVATI (medi della classe)

Strumenti utilizzati	Risultato conseguito	
<input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Discreto
<input checked="" type="checkbox"/> Prove non strutturate	<input checked="" type="checkbox"/> Scarso	<input type="checkbox"/> Buono
<input type="checkbox"/> Colloquio	<input checked="" type="checkbox"/> Mediocre	<input type="checkbox"/> Ottimo
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione aperta	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/>

### LIVELLI DI PREPARAZIONE RILEVATI DOPO 50 GIORNI DI ATTIVITA'

Lacune rilevate	Preparazione rilevata
<input checked="" type="checkbox"/> Lacune gravi	<input checked="" type="checkbox"/> Preparazione di base modesta
<input checked="" type="checkbox"/> Lacune lievi	<input checked="" type="checkbox"/> Preparazione di base accettabile
<input checked="" type="checkbox"/> Lacune diffuse	<input type="checkbox"/> Preparazione di base discreta
<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> Preparazione di base buona

## 3. ULTERIORI INFORMAZIONI SUL Profilo generale della classe

La situazione generale della Classe dopo circa 50 giorni di lezione rispecchia quanto indicato nella rilevazione del livello di partenza. Nonostante ciò, gli allievi componenti la Classe durante lo svolgimento delle attività didattiche in aula manifestano un certo interesse e partecipazione. Per contro, il risultato delle verifiche evidenzia una generale mancanza di impegno nello studio e nell'approfondimento a della disciplina.

## 4. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: TECNICO SCIENTIFICO ai sensi del D.lgs. 61/2017

### Competenze disciplinari dell'Indirizzo Enogastronomia.

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

## 5. LE COMPETENZE DI CITTADINANZA

RELATIVAMENTE ALLA PROGRAMMAZIONE ANNUALE: Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza.

1.  **IMPARARE A IMPARARE:**

Individuare il problema, scomporre il problema in sotto-problemi, trovare la strategia appropriata per la risoluzione.

2.  **PROGETTARE:**

Utilizzare le conoscenze apprese per definire strategie di azione e verificare i risultati raggiunti.

3.  **RISOLVERE PROBLEMI:**

Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni.

4.  **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:**

Individuare e rappresentare, anche con diversi registri semiotici, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra oggetti matematici cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze.

5.  **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:**

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione matematica ricevuta.

6.  **COMUNICARE:**

Comprendere messaggi tecnici e scientifici trasmessi utilizzando linguaggi diversi (matematico, logico e simbolico) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

7.  **COLLABORARE E PARTECIPARE:**

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

8.  **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:**

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

## 6. EVENTUALE PARTECIPAZIONE A COMPITI ESPERTI / U.D.A E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

<del>SI</del>	
NO	

## 7. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

Relativamente all'anno in corso ai sensi del D.lgs. 61/2017

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</li> <li>• Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</li> <li>• Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</li> <li>• Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</li> <li>• Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> <li>• Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</li> <li>• Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</li> <li>• Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</li> </ul>

## 8. CONTENUTI DISCIPLINARI ANALITICI DA PROPORRE

<b>UD 1</b>	Frutta e verdure: definizione, origine e classificazioni. Cenni sulle principali caratteristiche nutrizionali delle verdure e della frutta; aspetti merceologici legati alla commercializzazione di frutta e verdure.
<b>UD 2</b>	Oli e grassi da condimento; origine, caratteristiche e particolarità dell'olio extravergine d'oliva
<b>UD 3</b>	I principi nutritivi e le molecole bioattive: definizione, origine, composizione chimica, caratteristiche nutrizionali e aspetti funzionali.
<b>UD 4</b>	Il "Bisogno di energia": metodologie per l'individuazione e il calcolo del dispendio e del fabbisogno energetico di un individuo. Principi di alimentazione equilibrata.
<b>UD 5</b>	Certificazioni volontarie di qualità ed etichettatura.
<b>UD 6</b>	Concetto di Sicurezza Alimentare; cenni sulla normativa comunitaria e nazionale in materia; il protocollo di controllo HACCP; sistemi di controllo della qualità; l'igiene personale; l'igiene nei luoghi di lavoro.
<b>UD 7</b>	Aspetti tecnologici, metodologici e nutrizionali della cottura e della conservazione degli alimenti.
<b>UD 8</b>	L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.
<b>UD 9</b>	Alimentazione e prevenzione.
<b>UD 10</b>	Malattie correlate all'alimentazione.

## 9. METODOLOGIE DIDATTICHE

Tutte le attività e le strategie didattiche messe in atto dal sottoscritto saranno corredate dalla somministrazione di esercizi, compiti e verifiche scritte fornite tramite le diverse piattaforme.

<b>DIDATTICA</b>	<b>GESTIONE DEL GRUPPO CLASSE</b>
• Problem solving	• Lezione dialogata/interattiva
• Brain storming	• Esercitazioni guidate tramite uso di indicazioni date.
• Attività di feedback	• Esercitazioni a gruppi tramite uso di Meet.
	• Apprendimento cooperativo tra studenti su esercizi dati.
• <u>La <b>programmazione</b> della disciplina prevede per gli alunni disabili con obiettivi minimi, che le unità di apprendimento, seguano quanto evidenziato nella Programmazione di Classe. Agli alunni con DSA verrà permesso l'uso di tutti gli strumenti compensativi stabiliti in funzione della loro situazione specifica.</u>	

## 10. ATTIVITA' DIDATTICHE E INTEGRATIVE DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

Indicare le tipologie di attività

Visite guidate	Da predisporre di concerto con il C.d.C.
Viaggi d'istruzione	Da predisporre di concerto con il C.d.C.



## 11. STRUMENTI DIDATTICI

<p><b><u>ATTIVITÀ DIDATTICHE IN PRESENZA E SU PIATTAFORME:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale didattico sul registro elettronico Argo;</li> <li>• G-Suite Classroom;</li> <li>• Piattaforma BooktabZ;</li> <li>• WhatsApp;</li> <li>• E-mail.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo cartaceo e online su piattaforma BooktabZ: <u>Alimentazione Oggi – Silvano Rodato - Clitt Editore</u>;</li> <li>• Video lezioni da canali web;</li> <li>• Riviste e quotidiani online;</li> <li>• Materiali vari forniti dal docente in formato PDF, Word, fogli di calcolo, mp3, mp4 et al.</li> </ul>
<p><b><u>EVENTUALI LEZIONI IN VIDEOCONFERENZA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meet di G-Suite.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schede di lavoro preparate dal docente;</li> <li>• Laboratorio d'informatica, uso del software disponibile</li> <li>• Visite guidate e viaggi d'istruzione nei modi permessi dalla legge.</li> </ul>	

## 12. Tipologie di VERIFICA SOMMATIVA:

La misurazione dei risultati di apprendimento verrà effettuata attraverso n°:

prove scritte	prove orali	test	Altro (elaborati di gruppo)
2	Min. 2	Vedi prove scritte	1

Le prove di verifica saranno precedute in itinere da verifiche formative che permettono all'insegnante di intervenire individualmente per colmare le singole lacune.

Esse saranno del tipo:

Interventi spontanei	Domande flash	Correzione dei compiti assegnati per casa	Interrogazioni brevi e questionari
Controllo dell'attività nel lavoro di gruppo. <b>SI</b>	<b>SI</b>		<b>SI</b>

Nella VALUTAZIONE di periodo (1°e 2° Quadrimestre), si terrà conto dell'impegno, dell'interesse e motivazione allo studio, della partecipazione, della progressione rispetto ai livelli iniziali, della diligenza nell'esecuzione dei compiti, della precisione nel prendere appunti.

Per quanto riguarda la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e di abilità si seguiranno le indicazioni del P.T.O.F.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO ATTIVITÀ DI RECUPERO:

Da predisporre di concerto con il C.d.C.

MODALITA' DI VALUTAZIONE ATTIVITÀ DI RECUPERO:

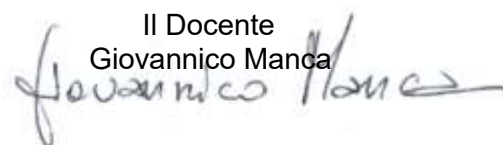
Da predisporre di concerto con il C.d.C.

MODALITA' DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE:

Da predisporre di concerto con il C.d.C.

Siniscola, 21 novembre 2022

Il Docente  
Giovannico Manca



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
<b>Docente</b>	BARCA ANTONINA

### PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE

**Libro di Testo utilizzato: Isabelle Médeuf- PLANÈTE CUISINE-Ducroz**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<b>Revisione programma funzioni linguistiche base:</b>	Se présenter Présenter sa famille Acheter des aliments et payer Commander au restaurant/au café: Le déjeuner Le petit déjeuner
2	<b>Dossier 3 Pour commencer</b>	<b>Unité 2 les hors d'œuvres froids et chauds</b> Les verbes de la découpe Recettes :

		<p>Courgettes aux crevettes</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Soufflé aux trois fromages</p>
<b>3</b>	<p><b>Le travail en cuisine</b> (sviluppo di competenze e abilità professionali e digitali)</p> <p><b>Progetto GEL</b> (giornata europea delle lingue straniere)</p>	<p>Organiser et produire différents menus et cartes ;</p> <p>Préparer des fiches de recettes de la gastronomie française</p> <p>Comprendre une recette</p> <p>Réaliser des recettes de la gastronomie française</p>
<b>4</b>	<p><b>Dossier 4 Direction le potager</b></p>	<p><b>Unité 1 Du jardin à la cuisine</b></p> <p>Les légumes : définition et mode d'emploi</p> <p>Planche de légumes</p> <p>Le B.A.-BA du chef</p> <p>Monder les tomates</p> <p>Cuire les légumes</p> <p>Recettes : la ratatouille</p> <p>Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire ( materiale preparato dalla docente e pubblicato su classroom)</p> <p><b>Unité 3 Herbes aromatiques et épices</b></p> <p>Planche des plantes aromatiques</p> <p>Planche des épices</p> <p>Recette : thon mariné au citron et aux épices</p>

<b>5</b>	<b>Dossier 5 Chez le boucher</b>	<b>Unité 1 Rouge, blanche ou noir ?</b>  <b>Unité 2 La viande et leur découpe</b> Les viandes et leur conservation Recette : poulet bonne femme

Siniscola li 08/06/23

Il Docente  
Antonina Barca



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI  
"LOGGIANO"  
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023  
PROGRAMMA DI ECONOMIA AZIENDALE

Classe prima IV sez A Corso ENO

Docente: MURRU MARCO

**Libro di testo:**

*GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE* – S. RASCIONI, F. FERRIELLO (TRAMONTANA)

**Modulo A**

**I finanziamenti delle imprese turistico ristorative:**

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
  - Concetto di finanziamento, interesse e sconto, fonti di finanziamento, capitale proprio e capitale di debito
- I finanziamenti bancari
  - Cos'è una banca, funzioni di una banca, forme di finanziamento.

**Modulo B**

**La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative**

- La comunicazione aziendale
  - Cosa si intende per comunicazione, il sistema informativo aziendale
- Le scritture dell'impresa turistico ristorativa
  - Cos'è un conto
  - Le scritture della contabilità: banche, fornitori, clienti, magazzino
- La contabilità generale
  - Scopo della sua tenuta
  - Partita doppia e principali registrazioni di acquisto, vendita, pagamento, incasso

## Modulo D

### I contratti delle imprese turistico ristorative

- I principali contratti
  - Cos'è un contratto
  - Il contratto di vendita e le sue principali forme
  - I contratti tipici di: somministrazione, appalto, deposito, trasporto, opera

Siniscola 03/06/2023

Firma per Presa visione degli alunni

Bachisio Lozada

Chiara Goddi

Solatore Somma

L'INSEGNANTE

PROF. 



**Istituto Tecnico Commerciale per Geometri  
"Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (NUORO) Via P. Micca n. 13

[NUTD10000B@istruzione.it](mailto:NUTD10000B@istruzione.it) - Pec: [NUTD10000B@pec.istruzione.it](mailto:NUTD10000B@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.gov.it](http://www.itcgoggiano.gov.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C.F. 80005590916

Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**  
**CLASSE 4°A cucina enogastronomico**  
**MATERIA: MATEMATICA APPLICATA**  
**DOCENTE : GIUSEPPINA CATTE**

**OGGETTO : PROGRAMMA SVOLTO**

**MATEMATICA FINANZIARIA**

I regimi finanziari: generalità

Interesse e capitalizzazione

Capitalizzazione semplice: calcolo dell'interesse, del montante, del capitale, del tasso d'interesse, del tempo.

Capitalizzazione composta: calcolo del montante, del capitale, del tasso, del tempo.

ANALISI INFINITESIMALE: funzioni reali

Definizione di funzione

Classificazione delle funzioni matematiche

Ricerca del dominio di una funzione

Studio del segno di una funzione: positività e negatività di una funzione

Intersezioni con gli assi

I limiti: definizioni

Limite per  $x$  che tende a un valore finito e come risultato dia un numero finito o infinito

Limite per  $x$  che tende a un valore infinito e come risultato dia un numero finito o infinito

Calcolo di limiti che presentano forme indeterminate

Forme indeterminate:  $+\infty -\infty$  ;  $\infty/\infty$  ;

L' insegnante Prof.ssa

Catte Giuseppina





Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)



Luigi Oggiano 1892-1981



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4A Eno Cucina
<b>Docente</b>	Alessandro Fois

## PROGRAMMA SVOLTO DI

### Inglese

**Libro di Testo utilizzato:**

**Cibelli Olga / D'avino Daniela Cookbook Club Compact - Volume Unico**

**(Ldm) / Terza Edizione - Clitt**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	<b>Cooking Methods</b>	Hot air/Hot liquid/Hot fat Mixed methods

<b>2</b>	<b>Meals and Menus</b>	British meals
<b>3</b>	<b>Recipes: First things first</b>	Sauces Starters Soups First Courses (pasta and rice) Main Course& Sides
<b>4</b>	<b>Main courses and side dishes</b>	Meat dishes: Boiled meats and meatloaf Fish dishes
<b>5</b>	<b>Desserts</b>	Apple pie Cheesecake
<b>6</b>	<b>Enogastronomy</b>	Italian Food heritage Quality certification
<b>7</b>	<b>Italian gastronomy tour</b>	Lombardy Veneto Piedmont Emilia Romagna Toscana Umbria Sicily Sardinia
<b>8</b>	<b>Sustainability</b>	Sustainability
<b>Educazione civica</b>		Identità digitale europea

## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcoggiano.edu.it](http://www.itcoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4A CUCINA
<b>Docente</b>	MARIA GIOVANNA ARCADU

### **PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DI CUCINA**

**Libro di Testo utilizzato:** : CHEF E PASTRY CHEF - ALMA - EDIZIONI PLAN

*La sottoscritta ha integrato con materiale didattico in formato digitale (APPUNTI SEMPLIFICATI, EBOOK DEL LIBRO DI TESTO, VIDEO E LINK DI RIFERIMENTO, RICETTARI), condiviso con gli allievi e caricato sull'applicativo Classroom e R.E.*

**N.B. La classe è stata impegnata fino al 1 Dicembre nelle qualificazioni IeFP. Fino a tale data la programmazione è stata concentrata sulle conoscenze e abilità strettamente legate all'esame finale.**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO/CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA: APPROFONDIMENTI	✓ NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE: IL REG.852 E 178/02 E LA CORRETTA APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP ✓ LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (DECRETO 81/08)
<b>2</b>	LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE	✓ LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE ✓ I MARCHI DI QUALITÀ ✓ LE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE NORMATE E NON ✓ LE ISO

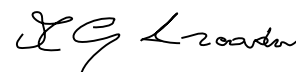
3	LA RISTORAZIONE OGGI: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. (CENNI PRATICI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CATERING</li> <li>✓ BANQUETING</li> <li>✓ SERVIZIO A BUFFET</li> <li>✓ L'ELABORAZIONE DI MENÙ E CARTE</li> <li>✓ SERVIZIO A COMANDA</li> <li>✓ FOOD COST E GESTIONE SCORTE (APPROFONDIMENTI DEDICATI ALL'ATTIVITA' DI ED. CIVICA)</li> </ul>
4	LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ IL TERRITORIO E LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA</li> <li>✓ PREDISPOSIZIONE DI MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA</li> <li>✓ MENU' E STAGIONALITA'</li> <li>✓ I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA</li> </ul>
5	LE MATERIE PRIME E PREPARAZIONI DI CUCINA E PASTICCERIA (CENNI PRATICI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ PREPARAZIONI DI BASE DI CUCINA E PASTICCERIA IN RELAZIONE ALLE MATERIE PRIME CONOSCIUTE</li> <li>✓ TECNICHE DI COTTURA</li> <li>✓ TECNICHE DI CONSERVAZIONE</li> <li>✓ L'UTILIZZO CONSAPEVOLE ED ECOSOSTENIBILE DELLE MATERIE PRIME (LA STAGIONALITA')</li> <li>✓ I PESCI – I CROSTACEI – I MOLLUSCHI</li> </ul>

**N.B.**

*Le conoscenze e abilità necessarie per il raggiungimento delle competenze previste dalle U.D.A. sono state supportate e consolidate attraverso un'intensa attività laboratoriale, fondamentale per acquisire le competenze previste per questa disciplina. Gli allievi hanno inoltre integrato e rafforzato le loro competenze grazie all'esperienza del P.C.T.O., svolto sia in loco che all'estero, per circa un mese.*

Siniscola lì 6 giugno 2023

Il Docente: Maria Giovanna Arcadu





# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4 <sup>A</sup>
<b>Docente</b>	Marianna Sannia

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**Libro di Testo utilizzato:** Le occasioni della letteratura 2 di G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti e G. Zaccaria. Pearson - Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	L'età del Barocco e della "nuova scienza"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le strutture politiche, socio-economiche e culturali</li> <li>2. Gli intellettuali e l'organizzazione della cultura</li> <li>3. La questione della lingua</li> <li>4. Forme e generi letterari del Seicento</li> </ol>
2	Galileo Galilei	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> <li>2. L'elaborazione del pensiero scientifico e il metodo galileiano</li> <li>3. Il <i>Sidereus nuncius</i></li> <li>4. Il Dialogo sopra i massimi sistemi del mondo, tolemaico e copernicano</li> </ol>
3	L'età della "ragione" e dell'Illuminismo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La storia politica, l'economia e il diritto</li> <li>2. L'Illuminismo</li> <li>3. Gli intellettuali e le istituzioni culturali in Italia</li> </ol>

		<p>4. La questione della lingua nel Settecento</p> <p>5. Forme e generi letterari del Settecento</p>
<b>4</b>	Carlo Goldoni	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. La commedia dell'arte</p> <p>3. La locandiera</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tutto il mio piacere</i> da La locandiera, atto I, scena 9</li> <li>- <i>Le decisioni di Mirandolina</i>, atto III, scene 18-19 e ultima</li> </ul>
<b>5</b>	Ugo Foscolo	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. Ultime lettere di Jacopo Ortis</p> <p>3. Poesie</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Alla sera</i>, da Poesie</li> <li>- <i>A Zacinto</i>, da Poesie</li> <li>- <i>In morte del fratello Giovanni</i>, da Poesie</li> </ul>
<b>6</b>	Giacomo Leopardi	<p>1. La vita e le opere</p> <p>2. Zibaldone di pensieri</p> <p>3. Canti</p> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>L' Infinito</i>, dai Canti, XII</li> <li>- <i>Il sabato del villaggio</i>, da Canti, XXV</li> </ul>



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri  
“Luigi Oggiano”**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

[www.itcgoggiano.it](http://www.itcgoggiano.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

## PROGRAMMA

Classe IV<sup>a</sup> sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Materia: STORIA

*Docente*

*Prof.ssa Emma Ricci*

## **MOD.1**

### **Modulo introduttivo allo studio della storia**

*La linea del tempo.*

*Il calcolo degli anni, dei secoli e dei millenni.*

*I periodi storici.*

*Il lessico settoriale: società, cultura, economia, politica, ceto, classe, ecc.*

## **MOD. 2**

### **Storia dell'uomo**

*Preistoria: Paleolitico e Neolitico (Gli avvenimenti più importanti).*

*Storia antica : Grecia e Roma (Approfondimento).*

*Storia medievale: analisi economica, politica, sociale e culturale dell'Alto e del Basso medioevo.*

*Storia moderna: Conquista dell'America.(Approfondimento).*

## **MOD. 3**

### **La prima rivoluzione industriale**

*Le cause*

*Le conseguenze*

*Le risorse umane e la questione sociale*

*Agricoltura e demografia*

## **MOD. 4**

### **L'Illuminismo**



*La cultura illuminista*

*La nascita dell'economia politica*

*Il dibattito sulla pena di morte*

*Il dibattito sui diversi tipi di stato: Monarchia assoluta, Repubblica, Monarchia costituzionale*

*Voltaire : la tolleranza religiosa*

*Kant: Saggio sull'Illuminismo*

## **MOD. 5**

### **La rivoluzione americana**

*Le colonie degli Europei*

*Una società multi-etnica e borghese*

*All'origine della rivoluzione*

*Verso l'indipendenza*

*La costituzione dello Stato*

## **MOD. 6**

### **La rivoluzione Francese**

*Le cause*

*Le conseguenze*

*La Dichiarazione dei diritti*

*Le Costituzioni*

## **MOD. 7**

### **Storia della Sardegna**

*L'arrivo del primo uomo in Sardegna*

*La civiltà prenuragica*

*La civiltà nuragica*

## **MOD. 8**

### **Attualità**

*Conflitto Ucraina\_Russia*

*Le conseguenze delle azioni dell'uomo sul sistema ecologico*

Siniscola, 06,06,2023



## **Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”**

**08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.**

**[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)**

**[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916**

**C.M. NUTD10000B**



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2022/23
<b>Classe</b>	4°A ENO
<b>Docente</b>	Monica Faggiani

### **Programma svolto di Sala e Vendita**

- La Birra: gli ingredienti, le fasi di produzione e i diversi tipi di birra.
- Le tecniche di servizio della birra. La tecnica belga e la tecnica tedesca.
- Il Catering: la classificazione, l'organizzazione e il trasporto.
- Il Banqueting: l'organizzazione di un evento.
- La figura del Banqueting Manager.
- L'Enologia: la scienza che studia il vino.
- La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.
- La vinificazione in bianco, rosso e rosato.
- I trattamenti e le correzioni che subisce il vino.
- L'evoluzione del vino dall'affinamento alla bottiglia.
- I vini passiti e la loro produzione.
- I vini di ghiaccio e la loro produzione.
- Gli spumanti: metodo classico e metodo Charmat.
- I vini e i vitigni della Sardegna.
- Simulazione d'impresa.

