

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	4^B Sala
Docente	Ladu Rossella

PROGRAMMA SVOLTO DI

Tedesco

Libro di Testo utilizzato:

**Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café, Pierucci, Fazzi, Moscatiello,
Loescher**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Modulo 1 Die Servicebrigade	<ul style="list-style-type: none">• Il personale di sala e le rispettive mansioni.
2	Modulo 2 Die Mise en place	<ul style="list-style-type: none">• Le principali attrezzature di lavoro in sala e al bar.
3	Modulo 3 Im Speisesaal Gespräche mit den Gästen	<ul style="list-style-type: none">• Situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni, ordinazioni, descrizioni di piatti, reclami ecc.).• Situazioni comunicative al bar (ordinazioni, descrizioni di cocktail ecc.) sia al banco sia al tavolo.
4	Modulo 4 Rezepte aus Italien und aus den deutschsprachigen Ländern	<ul style="list-style-type: none">• Le ricette della tradizione tedesca e della tradizione italiana e loro specialità culinarie.• I piatti tipici della cucina

		regionale tedesca.
--	--	--------------------

Siniscola lì 8-06-2023

Il Docente: Rossella Ladu



I.T. C. G. "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.gov.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1881-1951

A.S. 2022 – 2023
PROGRAMMA DI MATEMATICA
Classe 4^B Sala

Docente Maria Rosa Buccheri

Libro di testo : Matematica in cucina, in sala, in albergo con tutor – M.Bergamini , G. Barozzi, A. Trifone Trifone. Zanichelli

Ripasso anni precedenti :

Equazioni e disequazioni

Le equazioni di secondo grado intere Le equazioni di secondo grado fratte.

Le disequazioni di secondo grado numeriche intere

Le disequazioni di secondo grado fratte

Rappresentazione grafica di una disequazione di secondo grado.

Le disequazioni intere

Le disequazioni fratte.

I sistemi di disequazioni

Sistemi con disequazioni intere

Sistemi con disequazioni fratte

I regimi finanziari

Le operazioni finanziarie

Capitalizzazione attualizzazione

Unità di misura del tempo

Il regime dell'interesse semplice

Calcolo dell'interesse

Calcolo del montante

Calcolo del capitale tasso, del tempo

lo sconto commerciale

sconto razionale

Il regime dell'interesse composto

Capitalizzazione composta

Calcolo del montante per tempi interi e frazionati

Calcolo del capitale tasso, del tempo

Problemi sulla capitalizzazione composta

Le rendite concetto

Montante di una rendita temporanea

Siniscola 08/06/2023

Gli alunni La Docente

._Maria Rosa Buccheri



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

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	4B eno Sala/ Bar
Docente	<u>Prof.ssa R. Sirigu</u>

**PROGRAMMA SVOLTO DI
FRANCESE**

Libro di Testo utilizzato: _

PLANETE RESTAURANT_

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	GRAMMAIRE	L'interrogation ;les adverbes interrogatifs;les auxiliaires; quelques verbes irreguliers (vouloir,pouvoir,savoir,faire, de voir)Il faut.
2	• DOSSIER 1: F comme... formation	<ul style="list-style-type: none"> • Les métiers de la restauration. • Les formes de restauration.
3	• DOSSIER 2 :E....comme équipe	<ul style="list-style-type: none"> • La brigade de restaurant. • Recherche personnel de restaurant :profil de la personne idéale. • Profil psychologique de la clientèle.

		<ul style="list-style-type: none">• La tenue professionnelle: le maitre d'hotel, le chef de rang et le commis.
4	<ul style="list-style-type: none">• Dossier 3 : Accueillir en restauration.	<ul style="list-style-type: none">• Dynamisme et respect.• L'accueil au téléphone.• L'arrivée et le départ des clients.• Comment accueillir un client: le respect ,la courtoisie ,la communication,la serviabilité.
5	<ul style="list-style-type: none">• Dossier 4 L'heure du cocktail.	<ul style="list-style-type: none">• Comment préparer un bon cocktail.• La classification des cocktail.

Istituto Tecnico Commerciale per Geometri
"Luigi Oggiano "Siniscola (NU)

PROGETTO ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
per l'anno scolastico 2022/2023

PREMESSA : classe 4 B SALA

Il progetto relativo alle discipline pittoriche (A009) si è rivolto a tutti gli alunni della scuola che hanno scelto di svolgere l'attività alternativa alla religione cattolica.

Il fine è stato quello di motivare gli alunni ad un utilizzo consapevole del tempo, evitando che questa attività diventasse un momento di disimpegno ma bensì piena di interessi ed esperienze utili alla formazione della persona.

Infatti il progetto essenzialmente ha avuto lo scopo di promuovere negli allievi attraverso il laboratorio artistico una molteplicità di esperienze manuali che hanno favorito la capacità di autonomia, il confronto ed il dialogo con l'altro, in un clima di collaborazione e creatività in cui il valore della diversità è requisito fondamentale per la crescita personale .

Descrizione del programma svolto: contenuti- difficoltà-tempi- metodi e obiettivi.

I contenuti affrontati durante l'anno hanno fatto riferimento a due progetti sostanzialmente diversi tra loro ma entrambi riconducibili a tematiche comuni relative agli aspetti storici, culturali e paesaggistici del territorio come: il ritratto di Luigi Oggiano e il paesaggio del faro di capo Comino.

Per quanto riguarda invece i contenuti relativi all'indirizzo disciplinare sono stati: l'aspetto morfologico del ritratto, l'importanza della struttura compositiva, l'effetto plastico attraverso le ombre e le luci, il cromatismo in funzione della macchia mediterranea e del suo mare.

Obiettivi programmati:

L'indirizzo attivato di discipline pittoriche nella sua specificità si è prefissato il raggiungimento di obiettivi volti alla realizzazione di semplici manufatti nonché al conseguimento di competenze basilari per lo sviluppo dell'espressione creativa e artistica, fornendo inoltre agli allievi una maggiore consapevolezza del loro patrimonio storico-culturale e paesaggistico anche attraverso la partecipazione di concorsi pubblici e privati.

Strategie e metodi:

Con l'istituzione del corso di discipline pittoriche avviato presso l' istituto, si è volutamente dato spazio al lavoro di gruppo e alle molteplici esperienze derivanti dal laboratorio per poter meglio favorire l'approccio degli allievi verso la disciplina. Inoltre ho fatto riferimento al disegno dal vero e alla fotografia.

Mezzi utilizzati:

colori acrilici, acquarelli, matite colorate, pennelli cartoncini, libri di illustrazione, fotografia , internet , strumenti digitali.

Criteri di valutazione:

La valutazione è stata formativa e sommativa e ha tenuto conto degli esiti delle prove grafiche, pittoriche, plastiche, degli obiettivi raggiunti, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, alla partecipazione e al senso di responsabilità dimostrati durante il corso dell'anno scolastico .



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	4 B SALA
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Libro di Testo utilizzato: Storia in corso vol 2

Di De Vecchi e Giovannetti –Ed Mondadori

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La società del primo settecento	La società di antico regime
2	L'età dell'illuminismo	Conquiste di civiltà La riflessione politica nell'età dei lumi
3	Guerre e assolutismo illuminato	Un secolo di guerre Il dispotismo illuminato L'Italia tra arretratezza e rinnovamento
4	La prima rivoluzione industriale	L'Inghilterra La fabbrica Le conseguenze dell'industrializzazione
5	La rivoluzione Americana	La rivoluzione delle tredici colonie La dichiarazione di indipendenza La costituzione americana La conquista del west

6	La rivoluzione francese	La società dei privilegi Dalla rivoluzione alla costituzione del 1791 La fine della monarchia Dal terrore al direttorio L'eredità delle rivoluzioni
7	L'età napoleonica	Concetti generali
8	L'età della restaurazione	Concetti generali
9	La diffusione dell'industria	Concetti generali
10	L'Europa tra 1848 e 1870	Concetti generali
11	Risorgimento e Unità d'Italia	La costituzione repubblicana Le guerre d'indipendenza Mazzini, Garibaldi e Cavour: incontro a cena con i menù dei personaggi risorgimentali

Siniscola lì 07/06/2023 Il Docente: Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI Italiano

Prof.re Fabrizio Casu

Classe IV B Sala A.S 2022/2023

Libri di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura Vol 2

DI Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria

Edizioni Pearson Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	Le tipologie testuali	testi argomentativi, espositivi La comunicazione: principi basilari Testo espositivo, informativo, descrittivo: scopo e uso corretto delle tipologie testuali
2	Le origini della lingua italiana:	Come parliamo, come scriviamo.
3	INTRODUZIONE ALLO STUDIO DELLA LETTERATURA	I generi :dal testo narrativo a quello espressivo :
4	Il Seicento: la cultura	Barocco: una parola dall'origine incerta La Chiesa cattolica e la Controriforma L'Indice e l'Inquisizione La teoria copernicana Galileo Galilei: la vita, il pensiero e la poetica
5	Il Seicento: letteratura	L'età del Barocco La poesia La poesia dell'Arcadia La letteratura del Seicento in Italia Dal poema al romanzo: Adone di Marino e Don Chisciotte di Cervantes Gianbattista Marino: vita, opere e poetica

6	Il settecento	<p>L'Illuminismo: caratteristiche Gli autori e il loro pensiero Carlo Goldoni: La riforma del teatro "La locandiera": la prima rappresentazione e la fortuna dell'opera La struttura e la trama dell'opera La protagonista Gli altri personaggi Da "La Locandiera": Le malizie di Mirandolina"</p> <p>Ugo Foscolo: vita, opere, il pensiero e la poetica Poesie: "Alla sera" "In morte di fratello Giovanni"</p>
7	L'ottocento	<p>Alessandro Manzoni Vita e opere in generale Il romanzo storico La questione della lingua</p>
8	LINGUA ITALIANA	<p>Esercizi e strategie per il recupero e il consolidamento delle abilità linguistiche di base (ascoltare, leggere, scrivere e parlare) – Riepilogo continuo delle regole ortografiche e delle principali strutture morfo-sintattiche - Attività di arricchimento del lessico e indicazioni sull'uso dei dizionari Geosinonimi e italianismi Elementi di metrica, - Attività guidate relative alle competenze testuali: sottolineare, parafrasare, riassumere, parafrasare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, argomentare - Indicazioni metodologiche per lo studio della letteratura e dei testi letterari</p>
9	Attualità	<p>Dibattiti e discussioni guidate in classe su grandi tematiche di interesse sociale e culturale</p>
10	ED CIVICA	<p>Manifesto delle parole ostili I MASS MEDIA Le fake news Lo screening dei profili social Gli Youtuber del Presidente Identità online :Selfie e poi L'impronta digitale La diffamazione I diritti delle donne</p>



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	IV B
Docente	Imprugas Graziella

PROGRAMMA SVOLTO DI Laboratorio di enogastronomia

Libro di Testo utilizzato: Tecniche di cucina e pasticceria.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La sicurezza nel mondo del lavoro.	Il Testo Unico 81/08: obblighi e responsabilità. Datore di lavoro. RSPP. Preposto. Incaricato primo soccorso. ILA. Medico competente. RLS. Lavoratore. Classificazione dei principali fattori di rischio: cause e come ridurre il rischio. Rischio da urti, cadute e scivolamento. Rischio da taglio. Rischio da ustione. Rischio microclimatico. Rischio movimentazione manuale. Rischio chimico
2	L'igiene nella ristorazione.	L'igiene professionale. La cura e l'igiene della persona. L'igiene personale. L'igiene delle mani. Gli ambienti: igiene e sicurezza. La marcia avanti e la separazione dei percorsi. I requisiti strutturali. La lotta agli infestanti. Le attrezzature: igiene e sicurezza. Detersione, sanificazione e

		disinfezione.
3	Il Catering	<p>L'igiene professionale. La cura e l'igiene della persona. L'igiene personale. L'igiene delle mani.</p> <p>Gli ambienti: igiene e sicurezza. La marcia avanti e la separazione dei percorsi. I requisiti strutturali. La lotta agli infestanti. Le attrezzature: igiene e sicurezza. Detersione, sanificazione e disinfezione.</p>
4	Il banqueting.	<p>Che cosa si intende per banqueting. Forme di banqueting. Il banqueting congressuale e aziendale. Il banqueting cerimoniale. Il private banqueting. Il banqueting manager. L'organizzazione di un banchetto. La location. I momenti ristorativi. Il contratto di banqueting. L'organizzazione della logistica. L'organizzazione della sala.</p>



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

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	4 B ENO
Docente	Bagnaro Paola

PROGRAMMA SVOLTO DI

Arte e territorio

Libro di Testo utilizzato: //

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La legislazione sui beni culturali	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 9 e 33 della Costituzione italiana • Decreto legislativo 22-01-2004 n. 42, <i>Codice dei beni culturali e del paesaggio</i>
2	L'arte pre-nuragica	<ul style="list-style-type: none"> • Neolitico antico e medio: ceramica cardiale, dee madri • Neolitico recente: La cultura di S.Michele di Ozieri : ceramiche, domus de janas, villaggi • Dolmen e menhir
3	L'architettura nuragica	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura di Bonnanaro: allees couvertes e protonuraghi • Nuraghi a corridoio, a tholos semplici e complessi • Gli edifici sacri: pozzi, fonti sacre, tempietti • Tombe dei giganti

Siniscola lì 10/06/2023 La Docente: Paola Bagnaro

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo

unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e
norme collegate

Pag. **1** di **1**



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

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	4 ^a sez. B SALA
Docente	Giuseppe Lucchese

PROGRAMMA SVOLTO DI

Diritto e tecniche amministrative

Libro di Testo utilizzato:

Gestire le imprese ricettive più 2

Ferriello, Rascioni

N. 3 ore settimanali nella classe

MODULO	Competenze	Conoscenze
A • I finanziarie delle imprese turistico ristorative	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • Interesse e sconto • Capitale proprio e capitale di debito • Banca e sue funzioni • Finanziamenti bancari • Prestito obbligazionario
B • La contabilità e il bilancio delle imprese turistico	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema informativo aziendale • Scritture contabili dell'impresa turistico ristorativa • Contabilità elementari,

ristorative	aziende turistico alberghiere • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	sezionali e complesse • Contabilità generale • Bilancio d'esercizio • Interpretazione del bilancio d'esercizio • Indici di bilancio e margini patrimoniali
--------------------	--	--

Siniscola, _06/06/2023_____ Il Docente



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 180-1981

Anno scolastico	2022/2023
Classe	4 ^A B ENO SALA E VENDITA
Docente	MANUELA DELUSSU

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE

Libro di Testo utilizzato:

CIBELLI OLGA / D'AVINO DANIELA WINE&DINE CLUB UP – CLITT

edizioni Fotocopie dell'insegnante

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Grammar	<ul style="list-style-type: none"> • Revision of past simple of regular and irregular verbs • Present Perfect, ever, never, just still, already, yet, since and for
2	Revision	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktails • Taking orders
2	British meals and recipes (photocopies and interactive presentation on classroom)	<ul style="list-style-type: none"> • British meals • British recipes <ul style="list-style-type: none"> ○ Fish and chips ○ Sunday roast ○ Full English breakfast ○ Victoria Sponge ○ Classic Trifle ○ Scones
3	Module 4 Unit 2	<ul style="list-style-type: none"> • The wine service

		<ul style="list-style-type: none"> ○ A meal without wine is like a day without sun ○ Sommelier's duties and requirements ○ The sommelier's tools ○ How to choose the right wine glass ○ Decanting wine ○ The wine list ○ Wine service step-by-step procedure
4	Module 5 Unit 1	<ul style="list-style-type: none"> • Italian style and cross cultural food ○ Enogastronomy ○ Italian food heritage and quality certification ○ PDO, PGI, TSG ○ Slow food ○ Slow food presidia in Italy ○ Food cultural diversity
5	Module 7 Unit 1	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition ○ Well-being ○ Nutrients ○ Food groups and healthy diet ○ The food pyramid ○ The healthy eating plate
6	Social studies (Photocopies and video on classroom)	Privacy and digital divide



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1893-1981

Anno scolastico: 2022/2023

Classe: 4 B SALA

Disciplina: Religione Cattolica

Professoressa: Carzedda Daniela

PROGRAMMA SVOLTO

LE RELIGIONI NEL MONDO: IL BUDDHISMO	La storia di Siddharta Gautama, il Buddha. Il testo sacro. La salvezza e le otto vie per raggiungere il Nirvana. I fondamenti dottrinali: le quattro nobili verità . Le feste più importanti: Wesak, la Festa del dente e la Festa dell' acqua. Il significato della sofferenza nella riflessione buddhista. Gli elementi del culto. Il culto delle relique e delle immagini del Buddha. La meditazione e lo yoga. Il pellegrinaggio in vari luoghi legati alla vita e alla predicazione del Buddha.
LE RELIGIONI NEL MONDO: L' ISLAM	Biografia di Maometto. Il Credo Islamico La pratica religiosa I ♣ cinque pilastri dell' Islam Il Corano e la Sunna, le caratteristiche ♣ principali. La moschea e l' anaconismo L' iman e il muezzin. Il ♣ giorno della preghiera: il venerdì. Integralismo e fondamentalismo. <i>Approfondimento</i> La condizione della donna in Afghanistan, il velo islamico: il burqa.

LE RELIGIONI NEL MONDO: L' EBRAISMO	Elementi fondamentali della storia della religione ebraica e del popolo di Israele: Abramo, la monolatria, l'Alleanza Elementi fondamentali e insegnamenti cardine della fede ebraica-cristiana. Il testo sacro. Festività, tradizioni e luoghi sacri. L'esodo: Un cammino di liberazione. Le radici ebraiche del cristianesimo; eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'Antico Testamento.
IL CRISTIANESIMO: I RITI E I GESTI	Come è suddiviso l' anno liturgico: tempo di Avvento, Natale, Quaresima e Pasqua. Il giorno del Signore: la domenica.

	<p>Il credo cristiano simbolo della fede. I gesti di salvezza: i sacramenti. I sacramenti di iniziazione cristiana: il Battesimo, la Cresima e l' Eucarestia. I sacramenti della guarigione: la Confessione e l' Unzione degli infermi. I sacramenti di vocazione: l' ordine presbiterale e il matrimonio.</p>
<p>LA PASQUA EBRAICA E LA PASQUA CRISTIANA</p>	<p>La pesach e il significato della pasqua cristiana. Il memoriale. Il Sèder pasquale. Il piatto pasquale: il pane azzimo, la zampa d' agnello, l' uovo sodo, le erbe amare e l' haroseth. Alimenti importanti nella pasqua cristiana: l'agnello pasquale e il significato cristiano simbolico dell'uovo di pasqua. Il significato e l' importanza degli alimenti e delle bevande utilizzati/e per la celebrazione dei sacramenti e dei sacramentali cristiani: acqua, pane, sale, vino e olio.</p>

<p>IL CIBO NELLE RELIGIONI</p>	<p>La sacralità del cibo nelle religioni. Il cibo nelle religioni rivelate: non solo un elemento naturale e materiale ma considerato un dono di Dio. L' atto di alimentarsi: un atto sacro, anche di ringraziamento a Dio che l'ha donato all' uomo per assicurarne la sopravvivenza. Come atto sacro l' assunzione di cibo deve anche rispondere all' esigenza spirituale di moderazione e virtù propria di ciascuna religione. Il significato del digiuno nelle diverse religioni. Le norme alimentari nell' islam e nell' ebraismo. I cibi halal (leciti) ed haram (proibiti) nell' Islam. La cucina kasher nella religione ebraica. Come realizzare un menù interreligioso.</p>
--------------------------------	--

Siniscola, 29 maggio 2023 L'insegnante Carzedda Daniela ,



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

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 190-1981

Anno scolastico	2022/2023
Classe	4 ^A B sala enogastronomico
Docente	Eliana Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienza E Cultura dell’Alimentazione

**Libro di Testo utilizzato: Alimentazione oggi, autore Silvano Rodato,
Clitt**

N°	UNITA’ DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di nutriente - Macronutrienti e micronutrienti: aspetti generali e funzioni - Metabolismo dei principi nutritivi; catabolismo e anabolismo
2	I glucidi	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - Struttura chimica - Classificazione in semplici e complessi - Funzioni dei glucidi - Monosaccaridi: glucosio, fruttosio e galattosio - Disaccaridi: lattosio, maltosio e saccarosio - Polisaccaridi: glicogeno, amido e cellulosa - Glucidi alimentari - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno
3	I protidi	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - Chimica - Classificazione in base alla composizione chimica e alla configurazione spaziale - Funzioni delle proteine - Struttura delle proteine

		<ul style="list-style-type: none"> - Amminoacidi essenziali e amminoacidi non essenziali - - Classificazione in base al valore biologico: proteine ad alto, medio e basso valore biologico - Contenuto proteico degli alimenti - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno
4	I lipidi	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - Chimica - Classificazione in semplici e complessi - Funzioni dei lipidi - Lipidi di origine animale e di origine vegetale - Acidi grassi saturi e insaturi - Lipidi di interesse nutrizionale (gliceridi e colesterolo) - Acidi grassi essenziali (omega-3 e omega-6) - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno
5	Vitamine, sali minerali e acqua	<ul style="list-style-type: none"> - Vitamine: caratteristiche e funzioni; classificazione in idrosolubili e liposolubili; avitaminosi, ipervitaminosi e ipovitaminosi; fabbisogno. - Sali minerali: aspetti generali e funzioni; macroelementi e microelementi; carenza ed eccesso - Acqua: aspetti generali e funzioni, chimica, bilancio idrico e fabbisogno; centro della sete
6	Le molecole bioattive	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - Biomolecole ad azione positiva: antimicrobici, antiossidanti, antitumorali, fattori vitaminosimili (con esempi) - Biomolecole ad azione negativa: fattori antinutrizionali e tossine
7	Metabolismo energetico e alimentazione equilibrata	<ul style="list-style-type: none"> - Bioenergetica - Energia degli alimenti, caloria, chilocaloria e calorimetro; il joule - Dispendio energetico e fabbisogno energetico - Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta (TID), termoregolazione e accrescimento, livello di attività fisica (LAF) - Calcolo del fabbisogno energetico $FE = MB \times LAF$ - Bilancio energetico in equilibrio, positivo e negativo - - Valutazione del peso corporeo secondo l'IMC (calcolo) - - Valutazione della composizione corporea (massa grassa e massa magro; plicometria e impedenziometria) - LARN 2014, aspetti generali - Apporti nutrizionali di riferimento per l'adulto secondo i LARN: fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine, sali minerali, acqua e molecole bioattive - Linee guida per una sana alimentazione - Calcolo delle kcal contenute in una bottiglia di vino
8	Metodi di conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Scopo della conservazione degli alimenti - Metodi fisici: uso del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione), uso del calore (pastorizzazione e sterilizzazione), sottrazione di acqua (essiccamento) - Metodi chimici: conservazione con sostanze chimiche naturali (sale, zucchero, olio, aceto, alcol) e con additivi chimici - - Metodi chimico-fisici: affumicamento - Metodi biologici: fermentazione alcolica e lattica

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1910-1981

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1910-1981

PROGRAMMA

Classe IV sez B

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Lab. Sala e Vendita

Docente: Francesco Giorgio

Modulo 1

PROFESSIONE RISTORAZIONE

LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE

Ristorazione commerciale

Ristorazione collettiva

La Neoristorazione

LA SICUREZZA NELLE AZIENDE GASTRONOMICHE


La sicurezza alimentare: Il protocollo HACCP


La sicurezza sul Lavoro

Modulo 2

ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

LE ABITUDINI ALIMENTARI

 *Cibo e cultura*

 *La dieta mediterranea*

Modulo 3

I VINI

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

Il vino e l'enologia

La viticoltura

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

Normativa nazionale e comunitaria

I VINI SPECIALI

Champagne e spumanti

Vini liquorosi

Vini aromatizzati

Modulo 4

I SUPERALCOLICI

LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI

I distillati

Il ciclo di produzione dei distillati

CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI

I distillati di vino e vinacce

I distillati di cereali

I distillati di piante

I distillati di frutta e bacche

I LIQUORI E LE CREME

Produzione e classificazione dei liquori

Modulo 5

CAFFETTERIA E MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

I COCKTAIL E L'ATTREZZATURE

Definizione e classificazione delle bevande miscelate

I bicchieri e le altre attrezzature

LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

Le linee guida per la realizzazione di un cocktail

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La realizzazione autonoma di cocktail inediti

Modulo 6

MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO

COMUNICARE L'OFFERTA GASTRONOMICA

Comunicare attraverso il menu

I prodotti di qualità: i marchi europei e italiani

FIRMA DOCENTE FIRME ALUNNI



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

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 190-1987

AL

PROGRAMMA

Classe 4 - Sala a.s.2022-23

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Scienze Motorie

Docente: Paolo Lorusso

Modulo 1

Lo sport, le regole e il fair play

Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.

Modulo 2

***Salute, benessere, sicurezza e
prevenzione***

*Conferire all'attività motoria il giusto valore
di benessere e salute per prevenire patologie,
riconoscere ed evitare i comportamenti
devianti e a rischio.*

*Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari. Conoscere e saper applicare le varie
procedure riguardanti gli*

elementi del primo soccorso

Modulo 3

***Elementi di cittadinanza e
uguaglianza sociale***

*Sviluppare comportamenti responsabili e
attivi in relazione alle dinamiche sportive e
della vita quotidiana applicando i concetti di
uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere
il valore aggiunto delle diversità etniche,
religiose ecc.*