Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

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 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore Accoglienza

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente

Prof.ssa Eliana Flore

PROGRAMMA

1) Turismo, territorio e alimentazione

- Territorio e turismo sostenibile
- Territorio e impatto ambientale
- Capacità di carico di una località turistica
- Sistemi di gestione ambientale
- Consumi alimentari in Europa, consumi alimentari italiani nel panorama europeo

2) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche e sistema HACCP

- Sicurezza alimentare e filiera produttiva
  - Regolamenti per il controllo degli alimenti e pacchetto igiene
  - Concetti di *food safety* e *food security*
  - Filiera nel sistema agroalimentare
  - Sistema di tracciabilità e rintracciabilità
  - Qualità degli alimenti

- Definizione di contaminante
- Igiene degli alimenti
- Pericolo e rischio alimentare
- Tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica
- Effetti delle contaminazioni sull'essere umano

- Contaminazione fisica
  - Presenza di corpi estranei nell'alimento
  - Contaminazione radioattiva (radionuclidi)

- Contaminazione chimica
  - Esempi di contaminanti chimici (agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze rilasciate da contenitori a contatto con gli alimenti)
  - Intossicazione da composti chimici: acuta e cronica
  - DGA (Dose Giornaliera Accettabile), limite teorico tossicologico e limite massimo di residuo
  - I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio)

- Contaminazione biologica
    - Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
    - Agenti biologici e modalità di trasmissione
    - Contaminazione primaria, secondaria e contaminazione crociata
    - Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari e parassitosi
    - Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti

- Sistema HACCP
    - Piano di autocontrollo e caratteristiche
    - Fasi preliminari del sistema HACCP
    - I 7 principi del sistema HACCP

3) Alimentazione equilibrata e LARN

- Fabbisogno e dispendio energetico
- Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione e livello di attività fisica
- Bilancio energetico
- Calcolo dell'indice di massa corporea (IMC)
- I LARN (2014) e dieta equilibrata
- Fabbisogno di proteine, di lipidi e di glucidi; fabbisogno di vitamine e sali minerali; fabbisogno di acqua e molecole bioattive nell'individuo adulto e in condizioni fisiologiche
- Linee guida per una sana alimentazione

4) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia (cenni)
- La dieta nell'individuo adulto
- La dieta dell'individuo dall'età evolutiva alla terza età (cenni)

5) La dieta in particolari condizioni patologiche

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
    - Ipertensione
    - Aterosclerosi

- La dieta nelle malattie metaboliche
    - Diabete mellito
    - Obesità

- Allergie e intolleranze alimentari
    - Caratteristiche e differenze tra allergie e intolleranze alimentari
    - Intolleranza al lattosio ed indicazioni dietetiche
    - Celiachia e indicazioni dietetiche

- Disturbi del comportamento alimentare
- Alimentazione e tumori

6) Alimentazione nella ristorazione collettiva

- Tipologie di ristorazione collettiva e predisposizione di menù
- Tipologie dietetiche (cenni)

Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2021/2022

Classe: 5^A **Indirizzo:** Enogastromico/cucina-accoglienza

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 e in volo.

• 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: Flessibilità catena cinetica posteriore, forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza statica 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, palla-tamburello.

• Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

Elementi di Teoria: Cenni sull’apparato locomotore e cardio-vascolare. Elementi di primo soccorso e BLS.

Galtellì 08/06/2022

Il Docente

Erika Pisanu

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

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

Anno scolastico	2021/22
Classe	5 A ENOGASTRONOMIA SETTORE ACCOGLIENZA
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: Alessandra Paci-NOUVEAU VOYAGES ET PARCOURS-CLITT

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**POSTULER A UN EMPLOI**	• Comment devenir réceptionniste dans un hôtel • Le recrutement du personnel • Les annonces : offres et demandes • Le bureau pour l'emploi : pôle emploi • La lettre de candidature • Le CV : l'Europass (attività di educazione

		civica) • Le courriel • Les contrats de travail • L'entretien
2	**LA BELLE EPOQUE ET LA NAISSANCE DE MODERNES FORMES DE RESTAURATION**	LA BELLE EPOQUE • Une période de prospérité • Une économie en pleine mutation • La richesse de la France • Le progrès technique • Richesse et joie de vivre • L'exposition universelle et la construction de la Tour Eiffel • L'art impressionniste • Contradictions LA NAISSANCE DE LA GRANDE HOTELLERIE ● L'ère des grands hôtels ● Prestations hôtelières ● Les grands hôteliers ● Vieux hôtels et nouveaux palaces
3	**LA CONSTRUCTION D' UN ITINÉRAIRE**	• Identification de la demande • Les choix des visites et du transport • Les sources documentaires La rédaction de l'itinéraire

4	**DESTINATION FRANCE !** **PARIS** **UNE REGION DE LA FRANCE : LA PACA (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)**	• Paris en 48 heures • Paris Napoléonien • Paris des artistes • La ville moderne • La PACA une mosaïque de paysages entre histoire et modernité • Aspects physiques • Villes • Economie • Aspects culturels
5	**LA PROMOTION ET LA CRÉATION DU PRODUIT TOURISTIQUE**	• Définition d'un produit touristique • La spécificité du produit touristique • Les produits touristiques en évolution • La conception d'un produit touristique • La vente d'un produit touristique

Siniscola lì 08/06/22

Il Docente:
Antonina Barca

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

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

Anno scolastico	2021/22
Classe	5 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: Christine Duvallier-GOURMET oenogastronomie- Eli

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**POSTULER À UN EMPLOI**	• Comment devenir chef de cuisine • Le recrutement du personnel • Les annonces : offres et demandes • Le bureau pour l'emploi : pole • Emploi • La lettre de candidature • Le CV : l'Europass • Le courriel • Les contrats de travail

		• L'entretien
2	**LA BELLE EPOQUE ET LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE AVEC AUGUSTE ESCOFFIER**	**LA BELLE EPOQUE** • Une période de prospérité • Une économie en pleine mutation • La richesse de la France • Le progrès technique • Richesse et joie de vivre • L'exposition universelle et la construction de la Tour Eiffel • L'art impressionniste • Contradictions **AUGUSTE ESCOFFIER** • La naissance de la gastronomie moderne • Escoffier cuisiner, homme d'affaire, inventeur de génie • Les apports à l'art culinaire • La cuisine bourgeoise du XIXième siècle • Les restaurants un véritable institution au XXième siècle La ville d'origine, le musée, les places dédiés à lui
3	**LA SÉCURITÉ : L'HACCP**	• Santé et sécurité : HACCP • Les sept principes • La maitrise des

		points critiques • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination (1) • Les risques et les mesures préventives contre la contamination (2)
4	**L'EVOLUTION DES TECHNIQUES DE CONSERVATION DANS L'HISTOIRE**	• L'évolution des méthodes de conservation au cours des siècles • Nicolas Appert et la découverte de l'appertisation • Le développement de l'industrie alimentaire • La conservation aujourd'hui • Les méthodes physiques • Les méthodes chimiques • Les méthodes psyco-chimiques et biologiques

Siniscola lì 08/06/22

Il Docente:

Antonina Barca

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR
SARDEGNA

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 1892-1981

PROGRAMMA

Classe V SEZ A

Indirizzo: Cucina/Accoglienza

Materia: sala e vendita Docente: prof.

ANTONIETTA TRANCHINI.

PROFESSIONE RISTORAZIONE :
Le aziende della ristorazione commerciale
La ristorazione collettiva
La neo-ristorazione e le nuove tendenze ristorative.

LE ABITUDINI ALIMENTARI:
Le scelte gastronomiche
Le diete alimentari
La dieta mediterranea
Le intolleranze e i disturbi alimentari.

IL VINO:
La produzione vitivinicola
La normativa del settore vitivinicolo
Il servizio del vino.

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE :
L' analisi sensoriale
La sommelier
L' analisi organolettica del vino
L' esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo
Le sensazioni finali
L' abbinamento tra cibo e vino
I principi di abbinamento.

CATERING E BANQUETING :
Il catering
Il banqueting e il catering-banqueting
La preparazione di un evento speciale
Il buffet.

LA CUCINA REGIONALE E INTERNAZIONALE :
Le cucine del mondo
Le culture alimentari
Le cucine regionali

Il docente

Antonietta Tranchini

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

come da Dlgs39/1993

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

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

Anno scolastico	2021/22
Classe	5
Docente	Graziella Imprugas

PROGRAMMA SVOLTO DI

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	***Igiene e salubrità delle lavorazioni.***	1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. 2. Il piano di autocontrollo.
2	***Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.***	1. La sicurezza sul lavoro. 2. I rischi lavorativi nella ristorazione.
3	***Catering e Banqueting.***	1. Tecniche di catering e banqueting. 2. Servizio a buffet
4	***Qualità alimentare***	1. La qualità degli alimenti. Norma Uni En ISO 8402
5	***La storia della gastronomia***	1. La storia della cucina dall'ottocento ai giorni nostri. 2. Gli stili di cucina

6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 6/06/2022….. Il Docente: Graziella Imprugas

Istituto Tecnico Commerciale per Geometri "Luigi Oggiano" - SINISCOLA

Programma svolto nell'A.S. 2021/2022

Classe: 5ª A Enogastronomico Articolata Cucina/Accoglienza

Materia: Matematica

Docente: Anna Mulas

Modulo di ripasso su equazioni, disequazioni e parabola

Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado; disequazioni di 1° e 2° grado; come tracciare il grafico di una parabola sulla base della sua equazione.

Ricerca Operativa

Introduzione alla ricerca operativa; le fasi di svolgimento di un problema di ricerca operativa.

I problemi di scelta: definizione e classificazione. Problemi di scelta in condizioni di certezza e immediatezza in una sola variabile di azione: funzione obiettivo di utile lineare; funzione obiettivo di utile quadratica; funzione del costo unitario iperbole. Analisi del tipo Break-Even e diagramma di redditività con funzioni lineari.

Programmazione lineare

Introduzione alla Programmazione Lineare: definizioni e impostazione di un problema. Risoluzione di un problema di programmazione lineare con il metodo grafico. Utilizzo degli strumenti algebrici-disequazioni con due variabili; sistemi di disequazioni in due variabili; costruzione della regione ammissibile e ricerca dei vertici; ricerca di punti di massimo e minimo di una funzione lineare in due variabili d'azione soggetta a vincoli.

Modulo CLIL sulla descrizione delle funzioni e dei loro grafici

Modulo CLIL sulla Ricerca Operativa: descrizione dei diagrammi di redditività e conseguente interpretazione relativamente all'analisi Break-Even

Siniscola, 6 giugno 2022

La docente **Gli studenti**

Anna Mulas

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA FSE 2014-2020

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	2021/22
Classe	QUINTA A ENO CUCINA
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libri di Testo utilizzato:

Scienza e cultura dell'alimentazione, Autore L. Machado – MARKES EDITORE

PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI	
1° Quadrimestre	1. Concetto di Sostenibilità Ambientale.
	2. Concetto di sostenibilità dei processi di gestione dell'impresa ristorativa; concetto di turismo sostenibile; concetto di Doppia piramide alimentare.
	3. Differenza tra il concetto di agricoltura convenzionale, biologica, integrata e biodinamica.
	4. Nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionale, probiotici e prebiotici – origine e funzione svolta nell'organismo. Concetto di Novel Food. Concetto di OGM.
	5. Concetto di HACCP: concetto di Sicurezza Alimentare; cenni sul quadro normativo dell'Unione Europea; cenni sul Reg Ce 178/02 e sul concetto di tracciabilità e rintracciabilità; il Sistema HACCP; concetto di CCP; ambiti di applicazione del Sistema HACCP; i Sette Principi del Sistema HACCP.
	6. Concetto di contaminante: i contaminanti chimici e fisici e biologici; meccanismi di sviluppo microbico. Cenni sulle Norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica nel settore ristorativo. Concetto di GMP e GHP. Cenni sulla legislazione comunitaria in ambito di Sicurezza Alimentare.
2° Quadrimestre	7. Concetto di fabbisogno nutrizionale ed energetico; concetto di Metabolismo basale, concetto di Termogenesi indotta dalla dieta; concetto di Livello di attività fisica. Fabbisogno energetico di termoregolazione, accrescimento e totale. Concetto valutazione dello stato nutrizionale, di composizione corporea, IMC; concetto di Peso teorico ideale. Concetto di LARN e dieta equilibrata. L'importanza dei 5 Gruppi nutrizionali INRAN.
	8. Concetto di obesità. Le caratteristiche cliniche dell'obesità. Cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità. Malattie e indicazioni dietetiche legate all'obesità.
	9. Concetto di Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.

Siniscola lì 08/06/2022

Il Docente

Giovannico Manca

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} A

INDIRIZZO: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

SETTORE: Accoglienza

MATERIA: Teorie e tecniche della comunicazione

Docente

Prof.ssa Giovanna Bottaru

Modulo 1

Competenze relazionali nel settore dell'accoglienza turistica

-L'interazione diretta con il cliente

-il momento del contatto

-Essere cortesi

-Riconoscere lo stile comunicativo del cliente

-Le regole per gestire il colloquio con il cliente in ambito turistico

-La gestione delle obiezioni e dei reclami

-le comunicazioni telefoniche e le email

Modulo 2

Il team working

-Il concetto di gruppo

-I conflitti nel gruppo

-La gestione dei conflitti

-Le barriere comunicative in un gruppo

Modulo 3

Comunicazioni di massa e mezzi pubblicitari

-la comunicazione pubblicitaria

-gli obiettivi pubblicitari

-i padri fondatori della pubblicità

-le strategie del linguaggio pubblicitario

-l’efficacia comunicativa nel messaggio pubblicitario

Modulo 4

Il marketing e il turismo

-l’offerta turistica

-il positioning

-l’analisi SWOT

-il marketing MIX

-il design persuasivo

Modulo 5

Le comunicazioni aziendali

-la mission aziendale

-le riunioni di lavoro

-la promozione dell’immagine di un albergo

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



Anno scolastico	2021/22
Classe	5 A ENO Cucina-Accoglienza
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura vol 3

Di Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria Ed. Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
	UNITÀ 1 Giacomo Leopardi	Biografia e poetica
	UNITÀ 2 L'età postunitaria	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 3 La Scapigliatura	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 5 Naturalismo e Verismo	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 6 Giovanni Verga	Biografia e poetica
	UNITÀ 7 Il Decadentismo	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 9 Gabriele d'Annunzio	Biografia e poetica
	UNITÀ 10 Giovanni Pascoli	Biografia e poetica
	UNITÀ 11 Il primo Novecento	Concetti generali Storico letterari

	UNITÀ 12 Le avanguardie del primo Novecento in Italia Il Fuurismo	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 13 Italo Svevo	Biografia e poetica
	UNITÀ 14 Luigi Pirandello	Biografia e poetica
	UNITÀ 15 L'Italia tra le due guerre	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 17 Umberto Saba	Biografia e poetica
	UNITÀ 18 Giuseppe Ungaretti	Biografia e poetica
	Emiolio Lussu e Antonio Gramsci	Biografia e poetica
	UNITÀ 20 Eugenio Montale	Biografia e poetica
	UNITÀ 21 Dal dopoguerra ai giorni nostri	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 23 La narrativa in Italia dal secondo dopoguerra ai giorni nostri	Concetti generali Storico letterari
	UNITÀ 24 Cesare Pavese	Biografia e poetica
	UNITÀ 25 Carlo Emilio Gadda	Biografia e poetica
	UNITÀ 26 Pier Paolo Pasolini	Biografia e poetica
	UNITÀ 27 Italo Calvino	Biografia e poetica

Siniscola lì ….. 08/06/2022 Il Docente: Fabrizio Casu

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



Anno scolastico	2021/22
Classe	5°A CUCINA-ACCOGLIENZA
Docente	CLAUDIA CONGIU

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzati:

Cibelli O., D'Avino D, *Cook Book Club Compact*-Clitt

Caminada E, Girotto M, Hogg N, Meo A, Perfetto P, *New You're Welcome*-Hoepli

GRAMMAR (per entrambi gli indirizzi Cucina e Accoglienza)

- Simple present
- Present Continuous
- Modal Verbs and their use
  - MUST /HAVE TO
  - Should/shouldn't
  - Can/ Could/might/may
- Would rather/ Had better
- Past simple to be
- Past simple Verbi regolari e irregolari
- Past Continuous
- Past Continuous *vs* Simple Past
- Present Perfect
- Past simple *vs* Present perfect
- Future tense:
- Simple Present -Present continuous for future
- To be going to
- Will/Won't
- Past Perfect
- Conditionals
- Wish/ If Only

INDIRIZZO CUCINA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**Italian style & cross-cultural food**	Enogastronomy Italian Food heritage & quality certification PDO, PGI, TSG, Agri food products Slow Food Presidia Food cultural diversity Sardinian gastronomy WORKGROUP PROJECT: Design a 3-day food & wine tour in Sardinia
2	**Sustainability**	Food sustainability Biodiversity From farm/fish to fork The short supply chain Beware of greenwashing
3	**Traceability and certification**	The food supply chain The organic choice The GMOs controversy Traceability and certification
4	**Nutrition**	Well being Nutrients The food pyramid The healthy eating plate
5	**Food Allergies and intolerances**	Allergy vs Intolerance Food safety laws and guidelines Food allergy order procedure WORKGROUP PROJECT: Create an allergen-free menu
6	**Food safety**	World food safety Food contamination Food poisoning
7	**Food Safety Certification**	Globalization and food safety HACCP in catering Practical HACCP 7 principles Safety precautions Food safety guidelines
8	**Food Preservation systems**	Food preservation Preservation methods Refrigerated storage systems Vacuum cooking

INDIRIZZO ACCOGLIENZA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**Promoting local products**	Traditions, gastronomy and tourism New value for local products Adjectives to describe wines in a brochure or in a wine list Traditional feast and events Slow Food Presidia and quality certification Gourmet wine tours WORKGROUP PROJECT: Design a 3-day food & wine tour in Sardinia
2	**Sustainability**	Tourism sustainability Destination life cycle Carrying Capacity Sustainable and respectful tourism Eco-tourism vs Eco-friendly tourism The Albergo diffuso option
3	**Marketing**	Marketing and Marketing strategies: from researching to targeting The Marketing mix SWOT analysis Branding Communication and promotion Niche markets
4	**Promoting An Area**	Destination Management Marketing techniques and promotional material Promoting a destination Advertising brochures Brochures about cities and regions Tourism 3.0 Experiential Tourism Digital travel and Smart contents WORKGROUP PROJECT: Create a digital brochure to promote a European city
5	**Culture And Civilization**	The British isles at a glance Overseas English-speaking countries The UK England- London Scotland The U.S.

		New York
	EDUCAZIONE CIVICA	World employments and social outlook trends 2022 The world of work after the pandemic: future jobs and careers The 15 most in demand skills Job hunting Creating a good cv/ resume Writing an application/cover letter Tips for a successful job interview

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente

Claudia Congiu

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	2021/22
Classe	5 A ENO Cucina/Acccoglienza
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI

STORIA

Libro di Testo utilizzato: Storia in corso vol 3

Di De Vecchi e Giovannetti –Ed Mondadori

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Le grandi potenze all'inizio del 900	L'Italia e l'età giolittiana Stati nazionali e multinazionali
2	La prima guerra mondiale	Le ragioni profonde della guerra Una guerra di logoramento L'Italia in guerra Il dopoguerra e i trattati di pace L'inizio della crisi dei colonialismi
3	La rivoluzione russa	Concetti generali
4	Il Fascismo	Dopoguerra e biennio rosso Primi anni del governo fascista La dittatura totalitaria Politica economica
5	La crisi del 29 e il new deal	Concetti generali
6	Il regime Nazista	La repubblica di Weimar Il nazismo e Hitler

		La dittatura nazista La guerra civile spagnola
7	La seconda guerra mondiale	L'Europa dei lager e della shoah La svolta della guerra La guerra di liberazione La resistenza
8	La guerra fredda	Concetti generali
9	Il boom economico	Concetti generali
10	L'Italia Repubblicana	La nascita della repubblica italiana La costituzione
11	**Dagli anni 70 agli anni 90**	Concetti generali

Siniscola lì ….. 08/06/2022 Il Docente: Fabrizio Casu

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"



Luigi Oggiano 1892-1981

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

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE

DI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE

Anno scolastico	2021/22
Classe	5A ACC
Docente	SANNA GAVINO

- **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 8 alunni (5 femmine e 3 maschi).
È presente 0 alunni diversamente abili.
È presente 1 alunni DSA

- **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

Gli allievi hanno mostrato nei confronti delle discipline un atteggiamento:
☐ Molto positivo X positivo ☐ abbastanza positivo ☐ accettabile ☐ talvolta negativo
e una partecipazione:
☐ produttiva X attiva ☐ generalmente attiva ☐ accettabile ☐ talvolta negativa
La preparazione è:
☐ soddisfacente X accettabile ☐ globalmente eterogenea ☐ complessivamente accettabile
☐ non ancora accettabile ☐ _____
L'autonomia di lavoro è:
☐ buona X accettabile ☐ nel complesso accettabile ☐ non ancora adeguata

---

- **RAPPORTO CON L'INSEGNANTE**

Il rapporto con l'insegnante è stato:

☐ costruttivo X abbastanza costruttivo ☐ buono ☐ talvolta difficoltoso a causa di …….

……

SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE DI: Disciplina

☐ I contenuti delle unità sono stati svolti;

X Non sono stati svolti completamente per i seguenti motivi:

A causa delle numerose assenze dovute anche al COVID, l'impegno discontinuo della parte iniziale dell'anno scolastico hanno rallentato i lavori della classe.----------
---

- **OBIETTIVI CONSEGUITI**

Gli obiettivi educativi generali sono stati:

☐ pienamente acquisiti X acquisiti ☐ sufficientemente acquisiti ☐ non ancora acquisiti

Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe:

X è complessivamente migliorata ☐ è rimasta stabile

Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti giungendo a risultati complessivamente:

☐ molto positivi X positivi ☐ abbastanza positivi

In relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, gli obiettivi della disciplina sono stati raggiunti in modo:

- ✔ **Eccellente - N° di alunni: 3**
- ✔ **Molto Soddisfacente - N° di alunni: 1**
- ✔ **Soddisfacente - N° di alunni: 3**
- ✔ **Essenziale- N° di alunni: 1**
- ✔ **Parziale- N° di alunni: 0**

- **DIFFICOLTA' PREVALENTI INCONTRATE DAGLI ALUNNI**

☐ Memorizzazione ☐ comprensione consegne X studio a casa X organizzazione

☐ esecuzione dei compiti ☐ concentrazione in classe ☐ ……

Per gli allievi che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo e attuati interventi di recupero.

EVENTUALI ANNOTAZIONI:

(solo per le classi con alunni DSA)

Per gli allievi con DSA, si è intervenuti, in piena collaborazione con il Consiglio di Classe attuando le misure dispensative e gli strumenti compensativi definiti nel PDP, si allega la SCHEDA DI MONITORAGGIO FINALE del PDP.

- **METODOLOGIA E STRUMENTI**

Per i presupposti metodologici e gli strumenti utilizzati ci si è attenuti a quanto stabilito nel piano di lavoro annuale.

- **SITUAZIONE DISCIPLINARE**

X Non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari rilevanti.
☐ Il comportamento è andato progressivamente evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità, tranne per gli alunni ……..
☐ Episodicamente e in via del tutto eccezionale si è fatto uso di annotazioni di richiamo personale.
☐ È stato necessario convocare alcune famiglie per problemi disciplinari.
☐ Sono stati presi provvedimenti disciplinari del consiglio di classe per i seguenti alunni:
……

- **RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

I genitori degli allievi sono stati contattati attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali; in particolare, la partecipazione della famiglia ai colloqui è stata:

☐ frequente, di quasi tutti gli alunni ☐ frequente, ma solo di alcuni alunni

☐ generalmente solo ai colloqui pomeridiani X saltuaria ☐ scarsa ☐ solo se sollecitata

Problematiche particolari nella comunicazione con le famiglie:

- **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate al termine di ogni unità di lavoro e adeguate a quanto proposto. Sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di:

X prove orali X scritte X laboratoriali ☐ altro

La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti previsti dalla scheda, in base agli indicatori stabiliti collegialmente.

La valutazione intesa in senso formativo è stata effettuata in relazione all'acquisizione da parte degli alunni degli obiettivi programmati, tenendo conto dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, anche in relazione all'ambiente socio-culturale di provenienza, dei ritmi di apprendimento, dei progressi fatti, dell'interesse e dell'impegno dimostrati.

- **ATTIVITÀ LABORATORIALI /PROGETTI**

Analisi casi aziendali

- **OSSERVAZIONI**

Gli allievi della classe durante l'anno scolastico, sono cresciuti sotto ogni punto di vista. Sono consapevoli delle proprie capacità. Pronti per affrontare con maggiore consapevolezza la prova dell'Esame di Stato.

Siniscola lì 08.06.2022.

Il Docente:

Prof. Gavino Sanna