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	5B SALA
Docente	MONICA DEMURU

PROGRAMMA SVOLTO DI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Il mercato turistico.	Il mercato turistico internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali. Il mercato turistico nazionale. Gli organismi e le fonti normative interne. Le nuove tendenze del turismo.
2	Il marketing.	Il marketing: aspetti generali. Il marketing strategico. Il marketing operativo. Il web marketing. Il marketing plan.
3	Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.	La pianificazione e la programmazione. Il budget. Il business plan.
4	La normativa del settore	Le norme sulla sicurezza del

	turistico-ristorativo.	lavoro e dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative.
5	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.	Le abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare.
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì …..

Il Docente:

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 1892-1981

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 5^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

Richiami anni precedenti,ripasso
riconducibili a prodotti di primo e secondo grado. Sistemi lineari: metodo di sostituzione e Cramer. Radicali aritmetici (Trasporto di un fattore fuori radice, radicali simili e somma algebrica di radicali,razionalizzazione del denominatore di una frazione con un radicale quadratico)
Disequazioni Intervalli limitati e illimitati di numeri reali: chiusi,aperti e semiaperti. Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie: metodo grafico e algebrico di risoluzione. Rappresentazione grafica e a intervallo della soluzione di disequazioni. Disequazioni prodotto. Sistemi di disequazioni. . Relazioni Le funzioni di una variabile Definizione di funzione. Classificazione e dominio di funzioni. Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione razionale intera, fratta. Rappresentazione grafica del dominio di una funzione. Le funzioni e le loro proprietà
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative – Individuar le principali proprietà di una funzione Risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte.
Le funzioni di una variabile Definizione di funzione. Classificazione e dominio di funzioni. Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione razionale intera, fratta, irrazionale, trascendente. Rappresentazione grafica del dominio di una funzione.
I limiti , il limite finito, il limite infiniti. gli asintoti verticali. il calcolo dei limiti, operazioni sui limiti, le forme indeterminate,. il grafico probabile di una funzione.
Le derivate, il rapporto incrementale, le derivate delle funzioni elementari, le regole di derivazione, la derivata delle funzioni composte. Studio delle funzioni: funzioni crescenti decrescenti e derivate massimi minimi e flessi. · I problemi di scelta in condizione di certezza. La ricerca operativa e le sue fasi. Classificazione dei problemi di scelta.

Siniscola 08/06/2022
Firma per Presa visione degli alunni

_____

_____

_____

L'INSEGNANTE

PROF. Maria Rosa Buccheri

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 Vª sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Italiano

Docente
Prof.ssa Emma Ricci

Emma Ricci

MOD.1

Le due anime del secondo ottocento: razionalismo e irrazionalismo

RAZIONALISMO

Filosofia

***A.Comte**: lo studio delle scienze e della società (fotocopie)*

Il Naturalismo francese (da pag. 65 a pag.68)

***G. Flaubert:** cenni sulla vita (pag.69).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura.

"Madame Bovary": la vicenda.

"Madame Bovary": analisi e commento del brano: "Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli" (da pag 72 a pag. 76).

***E. Zolà**: cenni sulla vita (pag 77).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura.

La visione della realtà e dell'uomo.

"Il denaro": la vicenda.

"Il denaro": analisi e commento del brano:"L'ebbrezza della speculazione"(pag78)

Il verismo italiano

***G. Verga**: cenni sulla vita (pag.92).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura (da pag.93 a pag 97)

La visione della realtà e dell'uomo.

Il verismo di Verga e il Naturalismo di Zolà a confronto (pag.98).

Da "I Malavoglia": lettura, analisi e commento della Prefazione

(da pag 116 a pag.118,)

Da Vita dei campi "Rosso Malpelo": lettura, analisi e commento della novella

(da pag 101 a pag.,111)

Vita dei campi "La lupa": lettura, analisi e commento della novella
(da pag 157 a pag.,160)

Da Drammi intimi "Tentazione": lettura, analisi e commento della novella (classe room)

Approfondimenti:

Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane (pag113)
Verga e l'inchiesta (pag 114)
Lotta per la vita e "darwinismo sociale" (pag 119)
Lo straniamento (pag 112)
Introduzione a Verga (pag 88)

IRRAZIONALISMO

Filosofia

***Schopenhauer**: La visione dell'uomo e della natura (Microsaggio pag.173)*
***Nietzsche**: La visione dell'uomo e della natura*
***Begrson**: Il tempo come durata*

Il decadentismo

L'origine del termine "Decadentismo"
La visione del mondo
La poetica
Le tecniche espressive
I temi (da pag.166 a pag.177)

Baudelaire e i poeti simbolisti

***Baudelaire : c**enni sulla vita*

I fiori del male: struttura e temi
Da "I fiori del male": Corrispondenze ": lettura, analisi e commento(pag.192)
L'albatro: lettura, analisi e commento (pag. 195)
Lo spleen:lettura, analisi e commento (pag.196)

MOD. 2

Il crollo delle certezze

Crisi del metodo scientifico

Einstain: *teoria della relatività*
Freud: *le tre sconfitte dell'uomo; le tre dimensioni della mente*

Gli intellettuali di fronte al crollo delle certezze

Ungaretti: *cenni sulla vita; visione dell'uomo e del mondo; la poetica.(da pag.680 a pag. 684).*

Da "L'allegria", lettura, analisi e commento di:
Il porto sepolto (pag.692)
Fratelli (pag.694)
Veglia (pag.695)
San Martino del Carso (pag. 700)
Mattina (pag. 703)
Soldati Pag. 704)
Sono una creatura (fot.)

Da "Il dolore",lettura, analisi e commento di:
Non gridate più (fot)

Pirandello: *la vita, i rapporti con il fascismo, la visione del mondo e dell'uomo, il relativismo conoscitivo, la poetica e l'umorismo*

Da "Novelle per un anno", riassunto, analisi e commento di:
Il treno ha fischiato (pag. 497)
La Carriola (file audio)
La patente (fot.)
Così è se vi pare (fot)

"L'esclusa": riassunto e analisi
"Il fu Mattia Pascal": riassunto e analisi.
"Uno, nessuno e centomila"

D'Annunzio*: la vita, i rapporti con il fascismo, la visione del mondo e dell'uomo.*
Il viaggio in Sardegna

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

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Vª sez B

Indirizzo: Sala

Materia: Storia

Docente: prof.ssa Emma Ricci

Il docente

Prof.ssa Emma Ricci

CONTENUTI

Modulo 1

La seconda rivoluzione industriale

- ***Industrializzazione e crisi:***
  - *la crisi economica del 1873-96:cause e conseguenze*
- ***Seconda rivoluzione industriale:***
- *confronto con la prima rivoluzione industriale;*
- *nascita dell'industria alimentare;*
- *verso il turismo di massa .*

- ***Il nuovo sviluppo coloniale:***
  - *una nuova forma di colonialismo: l'imperialismo ;*

- ***La "Belle époque":***
  - *spiegazione del termine;*
  - *nuove invenzioni.*

- ***La società di massa:***
  - *spiegazione del termine.*

- ***Gastronomia dell'Italia unita:***
  - *l'Artusi e l'invenzione della cucina italiana;*
  - *l'industria alimentare Cirio(lettura e analisi diun documento fot.)*

Modulo 2

L'Italia e l'età giolittiana

La situazione italiana di fine ottocento.

- *La salita al potere di Giolitti.*
- *Politica interna: le riforme.*
- *Politica estera: la guerra libica.*
- *Le "oscillazioni" di Giolitti.*

Modulo 3

La Prima guerra Mondiale

- *Le caratteristiche*
- *Le ragioni profonde della guerra*
- *Gli schieramenti*
- *L'Italia in guerra: Interventisti e neutralisti*
- *La svolta del 1917*
- *La fine della guerra*
- *Il dopoguerra e i trattati di pace*

Modulo 4

La Rivoluzione russa

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Russia di fine ottocento.*
- *La Russia all'inizio del secolo*

- *Il governo bolscevico*
- *La guerra civile*
- *La nascita dell'URSS*
- *Lo stato totalitario stalinista*

Modulo 5

Gli stati Totalitari

Germania

- *Differenza tra stato Dittatoriale-Totalitario e Democratico*
- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Germania nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Nazismo*
- *L'ideologia nazista*

Italia

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale dell'Italia nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Fascismo*
- *L'ideologia fascista*

Russia

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Russia nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Comunismo Stalinista*
- *L'ideologia stalinista*

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.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio Enogastronomico Sala bar e Vendite

Libro di Testo utilizzato: TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE U

ALMA Plan Edizioni

MOD.1

Enologia e sommellerie

- *La vite e la vinificazione*
- *La degustazione*
- *Analisi sensoriale del vino*
- *Tecniche di degustazione e valutazione dei vini*
- *Analisi sensoriale del cibo*
- *L'abbinamento cibo-vino*
- *Produzione enologiche nazionali ed internazionali*

MOD. 2

I prodotti tipici regionali e la cucina italiana

- *La tipicità come elemento strategico*
- *Che cos'è il prodotto tipico*
- *Il valore del prodotto tipico*
- *I marchi di tutela dei prodotti*
- *Le specialità della cucina regionale italiana*
- *Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia*

MOD. 3

La cucina di sala

- *Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.*
- *Quali sono i vantaggi e i rischi del flambage*
- *Come si organizza e si esegue il flambage*

MOD. 4

La gestione degli acquisti

- *Che cos'è l'approvvigionamento e chi è l'economo*
- *Come si selezionano i fornitori*
- *Le tecniche di approvvigionamento e la gestione delle scorte*
- *Che cos'è e come va organizzato il magazzino*
- *Organizzare e programmare la produzione*

MOD. 5

Catering e banqueting

- *Che cos'è il catering*
- *Che cosa prevede il contratto catering*
- *Che cos'è il banqueting*
- *Come si organizza un banchetto*
- *Come si scelgono menu e modalità di servizio*
- *Come si organizza la sala.*

Gli alunni

Prof.ssa
Caterina Secci

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.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio Enogastronomico Sala bar e Vendite

Libro di Testo utilizzato: TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE U

ALMA Plan Edizioni

MOD.1

Enologia e sommellerie

- *La vite e la vinificazione*
- *La degustazione*
- *Analisi sensoriale del vino*
- *Tecniche di degustazione e valutazione dei vini*
- *Analisi sensoriale del cibo*
- *L'abbinamento cibo-vino*
- *Produzione enologiche nazionali ed internazionali*

MOD. 2

I prodotti tipici regionali e la cucina italiana

- *La tipicità come elemento strategico*
- *Che cos'è il prodotto tipico*
- *Il valore del prodotto tipico*
- *I marchi di tutela dei prodotti*
- *Le specialità della cucina regionale italiana*
- *Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia*

MOD. 3

La cucina di sala

- *Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.*
- *Quali sono i vantaggi e i rischi del flambage*
- *Come si organizza e si esegue il flambage*

MOD. 4

La gestione degli acquisti

- *Che cos'è l'approvvigionamento e chi è l'economo*
- *Come si selezionano i fornitori*
- *Le tecniche di approvvigionamento e la gestione delle scorte*
- *Che cos'è e come va organizzato il magazzino*
- *Organizzare e programmare la produzione*

MOD. 5

Catering e banqueting

- *Che cos'è il catering*
- *Che cosa prevede il contratto catering*
- *Che cos'è il banqueting*
- *Come si organizza un banchetto*
- *Come si scelgono menu e modalità di servizio*
- *Come si organizza la sala.*

Gli alunni

Prof.ssa
Caterina Secci

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.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2021/22
Classe	5b sala
Docente	Sonia Pisu

PROGRAMMA SVOLTO DI

LABORATORIO DI CUCINA

Libro di Testo utilizzato:

In cucina

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE:**	**:** l'igiene nella ristorazione, cura e igiene della persona, ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
2	**L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E DEGLI STILI DI CUCINA:**	dalla cucina classica alla cucina contemporanea, tendenze e nuove prospettive, l'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia, l'affermazione di nuovi stili alimentari. La cucina circolare. Novel Food, alimenti o ingredienti "nuovi" rispetto a quelli tradizionalmente intesi.
3	**LA STORIA DELLA GASTRONOMIA**	la storia della cucina è un percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento umano nel corso dei secoli.

		Conoscere com'è cambiato il modo di mangiare dell'uomo è un fase molto importante della formazione di un cuoco professionista.
4	**LE CULTURE ALIMENTARI:**	il cibo come esperienza culturale. Non solo come bisogno fisiologico; il comportamento alimentare, le preferenze alimentari, industria alimentare e media; modelli e tendenze alimentari; il recupero delle tradizioni, un nuovo regime alimentare, l'alimentazione per la salute. IL TERRITORIO: la cultura alimentare italiana, l'italianità come eccellenza; ; Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna. L'ENOGASTRONOMIA NEL MONDO: le principali caratteristiche della cucina europea meridionale , occidentale, centrale, settentrionale, orientale. Cucina cinese, indiana, giapponese, araba, ebraica e americana.
5	**TECNICHE DI CATERING E BANQUETING:**	caratteristiche e forme, il servizio a buffet, caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi.
6	**HACCP**	
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 07/06/2022 Il Docente: Sonia Pisu

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 B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente

Prof.ssa Eliana Flore

PROGRAMMA

1) L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- I nuovi prodotti alimentari
- Gli alimenti arricchiti
- Gli alimenti alleggeriti o *light*
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
    - acidi grassi polinsaturi
    - fitosteroli
    - antiossidanti
    - probiotici e prebiotici
- I *novel foods*
- Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

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

- La contaminazione 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
    - Le micotossine
    - Gli agrofarmaci
    - I farmaci veterinari
    - Le sostanze rilasciate dai contenitori a contatto con gli alimenti
    - I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio)

- Contaminazione biologica
    - Agenti biologici e modalità di trasmissione
    - Contaminazione primaria, secondaria e contaminazione crociata
    - I virus (epatite A)
    - I batteri (Salmonella, Clostridium botulinum)
    - Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari e parassitosi
    - Funghi microscopici (lieviti e muffe)
    - I parassiti intestinali (Anisakis, Echinococco)

- 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 e livello di attività fisica
- Calcolo dell'indice di massa corporea (IMC)
- I LARN (2014) e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione

4) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

5) La dieta nelle principali patologie

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
    - Ipertensione
    - Iperlipidemie
    - Aterosclerosi

- La dieta nelle malattie metaboliche
    - Diabete mellito
    - Obesità

- Allergie e intolleranze alimentari
    - Caratteristiche e differenze tra allergie e intolleranze alimentari
    - Intolleranza al lattosio e indicazioni dietetiche
    - Celiachia e indicazioni dietetiche
    - Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva
    - Le principali categorie di alimenti che contengono allergeni individuate dal Ministero della Salute

6) Qualità degli alimenti

- Qualità totale di un alimento
- Certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari

7) Alimentazione nella ristorazione collettiva

- Tipologie di ristorazione collettiva
- Predisposizione di menù

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	5B eno
Docente	Prof.ssa Sirigu

PROGRAMMA SVOLTO DI

_FRANCESE_____

Libro di Testo utilizzato:

PLANETE RESTAURANT_

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	LE MONDE DE LA RESTAURATION	- Le secteur de l'hotellerie - restauration Le personnel L'accueil au restaurant L'accueil au télèphone Prendre une réservation
2	REGIME ET NUTRITION	Les aliments bons pour la santé Les aliments biologiques Les OGM Le Les allergies et les intolérences alimentaire L'alimentation du sportif Le régime méditerranéen

3	**LES METIERS DE LA RESTAURATION**	Comment devenir barman Le métier de barman Comment devenir directeur de la restauratio Le Responsable Relation Clientèle (le RRC) Le traiteur organisateur de réceptions (le TOR)

Siniscola lì …5 giugno 2022..

Il Docente:

Prof.ssa R. Sirigu

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 B SALA
Docente	LORUSSO PAOLO

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
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.*
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
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.*
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente:

Lorusso Paolo

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°B SALA
Docente	CLAUDIA CONGIU

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzati:

Cibelli O., D'Avino D, *Wine and Dine club*-Clitt

GRAMMAR

- 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

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

9	**Catering for special events**	Banqueting and buffets Function Planning and booking The coffee break The business lunch The Cocktail party Current trends in cocktail parties The gala dinner

	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