

## Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2022/2023

**Classe:** 5<sup>A</sup> **Indirizzo:** Enogastronomico

**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, palla tamburello.
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

**Elementi di Teoria:** Linguaggio specifico delle scienze motorie, BLS e Primo Soccorso (ed. civica)



**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 180-1981

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23       |
| <b>Classe</b>          | 5^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<br><b>Garmethoden</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I diversi metodi di cottura. Gli alimenti e i loro tipo di cottura.</li> </ul>   |
| <b>2</b>  | Modulo 2<br><b>Menüs</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menù particolari: cucina dietetica, cucina mediterranea, menu vegetariano, menù per bambini, menù degustazione.</li> </ul>   |
| <b>3</b>  | Modulo 3<br><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> |
| <b>4</b>  | Modulo 4<br><b>Behrümte Küchenchefs</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I più famosi chef della storia e la loro importanza.</li> </ul>  |
| <b>5</b>  | Modulo 5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dèpliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative.</li> </ul>  |

|          | <b>Werbung</b>  |   |
|----------|---|---|
| <b>6</b> | Modulo 6<br><b>Grundlagen der<br/>Hygiene Diätformen<br/>Nahrungspyramide</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• I diversi tipi di diete.</li><li>• Metodi di conservazione.</li><li>• L' HACCP.</li></ul> |



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

## PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE: 5 A CORSO: ENO

PROF. CORONAS PIER PAOLO

Libro di testo: Verso dove ? Stefano Pagazzi.. Il capitulo, Torino.

Contenuti\*

**I contenuti generali previsti per la classe quinta erano: 1) i diritti fondamentali; 2) il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana, via per la giustizia sociale; 3) qualità e sacralità della vita nel dibattito etico.**

**Nello specifico i temi trattati sono stati: le scelte di vita; l'uomo, il lavoro ed il tempo libero; la creazione dell'uomo e della donna (Genesi cap. 2°); il personalismo, l'uomo corpo ed anima; la dignità della persona; gli articoli della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; il codice di diritto canonico e la costituzione gerarchica della Chiesa; il matrimonio sacramento e quello civile; la famiglia aperta, le adozioni e gli affidi; il concepimento, diversi tipi di fecondazione; l'embrione già essere umano; le cellule staminali; la donazione degli organi; accanimento terapeutico, eutanasia, cure palliative.**

L'INSEGNANTE

PROF.Pier Paolo Coronas



**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 1880-1981

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23                              |
| <b>Classe</b>          | 5 A ENOGASTRONOMIA<br>SETTORE CUCINA |
| <b>Docente</b>         | BARCA ANTONINA                       |

**PROGRAMMA SVOLTO DI  
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE**

Materiali forniti dalla docente e pubblicati su classroom o consegnati in fotocopie

| <b>N°</b> | <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b> | <b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>  |
|-----------|---|--|
| 1         | <b>POSTULER À UN EMPLOI</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment devenir chef de cuisine</li> <li>• Le recrutement du personnel</li> <li>• Les annonces : offres et demandes</li> <li>• Le bureau pour l'emploi : Pôle Emploi • La lettre de candidature</li> <li>• Le CV : l'Europass • Le courriel</li> <li>• Les contrats de travail</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entretien</li> </ul>  |
| 2 | <p><b>L'EVOLUTION DES TECHNIQUES DE CONSERVATION DANS L'HISTOIRE</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évolution des méthodes de conservation au cours des siècles</li> <li>• Nicolas Appert et la découverte de l'appertisation</li> <li>• Le développement de l'industrie alimentaire</li> <li>• La conservation aujourd'hui</li> <li>• Les méthodes physiques</li> <li>• Les méthodes chimiques</li> <li>• Les méthodes psychochimiques et biologiques</li> </ul> |
| 3 | <p><b>SANTE ET SÉCURITÉ : L'HACCP</b></p>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santé et sécurité : HACCP</li> <li>• Les sept principes • La maîtrise des points critiques</li> <li>• Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination (1)</li> <li>• Les risques et les mesures préventives contre la contamination (2)</li> <li>• LES OGM</li> </ul>          |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 4 | <p><b>LA BELLE EPOQUE<br/>ET LA NAISSANCE<br/>DE LA<br/>GASTRONOMIE<br/>MODERNE AVEC<br/>AUGUSTE<br/>ESCOFFIER</b></p> | <p><b>LA BELLE EPOQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une période de prospérité</li> <li>• Une économie en pleine mutation</li> <li>• La richesse de la France</li> <li>• Le progrès technique • Richesse et joie de vivre</li> <li>• L'exposition universelle et la construction de la Tour Eiffel</li> <li>• L'art impressionniste • Contradictions</li> </ul> <p><b>AUGUSTE ESCOFFIER</b> • La naissance de la gastronomie moderne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoffier cuisiner, homme d'affaire, inventeur de génie</li> <li>• Les apports à l'art culinaire</li> <li>• La cuisine bourgeoise du XIXième siècle</li> <li>• Les restaurants un véritable institution au XXième siècle</li> </ul> <p>La ville d'origine, le musée, les places dédiés à lui</p> |
|---|--|--|

|          |   |  |
|----------|---|--|
| <b>5</b> | <b>Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire</b> | <b>Caractéristiques du régime méditerranéen<br/>Comment lire la pyramide</b> |
|----------|---|--|

Siniscola li 08/06/23 Il Docente: Antonina Barca

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI  
"L.OGGIANO"  
SINISCOLA

**ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023**

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
(DTA)**

CLASSE V SEZIONE A CORSO ENO

DOCENTE: MURRU MARCO

**Libro di testo:**

Gestire le imprese ricettive - S. Rascioni, F. Ferriello

Rizzoli Education

**Contenuti:**

1. IL MERCATO TURISTICO

- a. Il mercato turistico internazionale
- b. Gli organismi e le fonti normative internazionali
- c. Il mercato turistico nazionale
- d. Gli organismi e le fonti normative interne
- e. Le nuove tendenze del turismo

2. IL MARKETING

- a. Il Marketing: aspetti generali
- b. Il Marketing strategico
- c. Il Marketing operativo

3. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO

- a. Le norme sulla costituzione dell'impresa
- b. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- c. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei **dati** personali

4. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- a. La pianificazione e la programmazione
- b. Il budget.

Educazione civica: Il mercato del lavoro

Siniscola 09/05/2022

Firma Alunni

Giuseppe had

Myriam

Murya Deine

Gara

Dodente

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

## PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE QUINTA A CORSO *Corso  
enogastronomico/cucina*

PROF.SSA Catte Giuseppina

Libro di testo: "Matematica.rosso" M.Bergamini ;A.Trifone; G.Barozzi

ed.Zanichelli Contenuti

### **Le funzioni: generalità e classificazioni**

- Le funzioni nel campo reale: ricerca del dominio, positività e negatività di una funzione, intersezioni con gli assi.
- Limiti di funzioni.
- Calcolo dei limiti. Forme indeterminate.
- Gli asintoti
- Derivate di funzioni: definizione e significato geometrico.
- Le regole di derivazione.
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Massimi e minimi relativi e assoluti
- Concavità, convessità e flessi.
- Grafici delle funzioni

**Applicazioni della matematica all'economia:**

- La funzione Costo: costi fissi, variabili, totali e medi
- La funzione Guadagno
- Vendite in regime di monopolio
- Il break even point

### **La ricerca operativa: generalità, finalità e metodi**

- problemi di scelta:
- classificazioni,
- la teoria delle decisioni,
- problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati (caso continuo e discreto), le scelte ottimali fra più alternative.
- EDUCAZIONE CIVICA: per quanto riguarda l' educazione civica è stato trattato l' argomento relativo al LAVORO, e in particolare per la matematica, il dipartimento ha proposto i seguenti contenuti: individuare collegamenti e relazioni e rappresentare fenomeni ed eventi con l'ausilio di grafici .Per la 5° ENO/CUCINA, la docente ha trattato il seguente tema: PIANO NEET.

Siniscola, 10/05/2023 l' ins. Prof.ssa Catte Giuseppina



## 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> | 2022/2023     |
| <b>Classe</b>          | 5A CUCINA     |
| <b>Docente</b>         | Fabrizio Casu |

### **PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA**

**Libro di Testo utilizzato:**

**STORIA IN CORSO**

**di Giovanneti e De Vecchi**

**VOL. 3 STORIA Mondadori Edizione verde**

**Per il settore servizi per l'enogastronomia**

| <b>N°</b> | <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>                              | <b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>   |
|-----------|--|---|
| <b>1</b>  | Il primo Novecento   | La società di massa: nazionalismo imperialismo ed, irrazionalismo<br>L'età giolittiana: caratteri dell'età giolittiana, il doppio volto di Giolitti, successi e sconfitte nell'età giolittiana  |
| <b>2</b>  | Le grandi potenze fra Ottocento e Novecento<br><br>Il primo dopoguerra | l'Europa nel periodo prebellico<br>La 1^ guerra mondiale: cause ed inizio del conflitto<br>L'Italia in guerra<br>La Grande guerra e i trattati di pace<br><br>Dittature, democrazie e nazionalismi  |
| <b>3</b>  | La Rivoluzione Russa   | l'Impero russo nel XIX secolo<br>le tre rivoluzioni<br>la nascita dell'URSS<br>l'URSS di Stalin   |
| <b>4</b>  | l'Italia tra le due guerre<br><br>La Germania fra le due guerre        | la marcia su Roma<br>il Fascismo<br>dalla fase legalitaria alla dittatura<br>l'Italia fascista e l'Italia antifascista<br><br>la Repubblica di Weimar: nascita, evoluzione e caduta<br>il Nazismo<br>società ed economia sotto il nazismo |
| <b>5</b>  | Il secondo Novecento   | Il mondo verso il secondo conflitto:<br>crisi e tensioni in Europa<br>la 2^ guerra mondiale:<br>la guerra "lampo"<br>dalla guerra totale ai progetti di pace<br>Panoramica generale degli eventi più importanti del secondo dopoguerra    |



**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 190-1981

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23          |
| <b>Classe</b>          | QUINTA A ENO     |
| <b>Docente</b>         | GIOVANNICO MANCA |

**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE**

**Libri di Testo utilizzato:**

**Libro di testo: Scienza dell'alimentazione – A. MACHADO – POSEIDONIA SCUOLA.**

**PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

1. Concetto di sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari
2. Concetto di Sostenibilità Ambientale.
3. Concetto di sostenibilità dei processi di gestione dell'impresa ristorativa; concetto di turismo sostenibile; concetto di Doppia piramide alimentare;
4. Differenza tra il concetto di agricoltura convenzionale, biologica, integrata e biodinamica.
5. Nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionale, probiotici e prebiotici – origine e funzione svolta nell'organismo.
6. Concetto di Novel Food.
7. Cenni sull'uso di prodotti alimentari di tradizionali sardi di origine ovicaprina come presidio di alimentazione sostenibile.
8. Cenni sull'entomofagia: aspetti etici e nutrizionali del uso e consumo degli insetti in alimentazione.
9. Concetto di OGM.

**Alimentazione nelle varie fasce d'età**

10. Alimentazione in età prescolare, scolare e dell'adolescente.
11. Alimentazione dell'adulto e dell'anziano.
12. Alimentazione nelle condizioni particolari: gravidanza e allattamento

**La Dieta nelle principali patologie**

1. Concetto di Dieta.
2. Concetto di iperlipidemie: aspetti clinici e suggerimenti dietetici.
3. Concetto di diabete mellito, cenni sul diabete di tipo 1 e tipo 2; concetto di IG indice glicemico; cenni sull'IG dei principali alimenti.
4. Concetto di piani dietetici come fattore di cura e prevenzione delle malattie cardiovascolari.

5. Le caratteristiche dell'obesità: cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità; indicazioni dietetiche legate alla cura dell'obesità.
6. Cenni sulle caratteristiche cliniche e sulle indicazioni nutrizionali di cura e prevenzione per gli aspetti patologici di gotta e osteoporosi.
7. Cenni sulle patologie legate al funzionamento del fegato e relativi suggerimenti dietetici.
8. Concetto di Allergie e intolleranze alimentari: aspetti clinici e dietetici.
9. Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore.
10. Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA

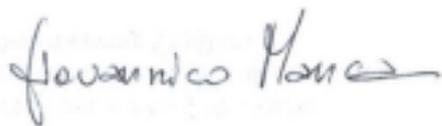
**Alimentazione equilibrata e LARN.**

11. Concetto di fabbisogno nutrizionale ed energetico; concetto di Metabolismo basale, concetto di Termogenesi indotta dalla dieta; concetto di Livello di attività fisica.
12. Fabbisogno energetico di termoregolazione, accrescimento e totale.
13. Concetto valutazione dello stato nutrizionale, di composizione corporea, IMC; concetto di Peso teorico ideale.
14. Concetto di LARN e dieta equilibrata.

**Sicurezza Alimentare**

15. Concetto di contaminante: i contaminanti chimici e fisici e biologici; meccanismi di sviluppo microbico.
16. Cenni sulla legislazione comunitaria in ambito di Sicurezza Alimentare.
17. Concetto e importanza dell'HACCP; concetto di CCP.

Siniscola li 10/06/2022 Il Docente Giovannico Manca





# Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

[nutd10000b@istruzione.it](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 190-1981

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23         |
| <b>Classe</b>          | 5A Cucina       |
| <b>Docente</b>         | Alessandro Fois |

## PROGRAMMA SVOLTO DI

### Inglese

**Libro di Testo utilizzato: Cibelli O., D'Avino D, Cook Book Club Compact-Clitt**

#### Programma svolto

Typical Foods from UK

Order and take orders at the restaurant

Dal Libro di testo: Cook Book Club Compact, Clitt:

#### GRAMMAR

- Present perfect continuous
- Present perfect simple

#### ENOGASTRONOMY

- Italian style & cross-cultural food

- o Italian Food heritage & quality certification

- o PDO, PGI, TSG, Agri food products

## **SUSTAINABILITY**

- Sustainability

- o Food sustainability

- o From farm to fork

- The New Gastronomes

- The food supply chain

- The organic choice

- The GMOs controversy

- Traceability and certification

## **NUTRITION**

- Nutrition

- o Well being

- Close up on nutrients.

- o Nutrients

- o The food pyramid

- Food Allergies and intolerances

- o Allergy vs Intolerance

Siniscola li 03/06/23

## 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 1892-1991

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23                    |
| <b>Classe</b>          | 5 A ENO Cucina-Accoglienza |
| <b>Docente</b>         | 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**

| <b>N°</b> | <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b> | <b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>    |
|-----------|---|--|
|           |   |  |
|           | UNITÀ 1 L'età postunitaria                | Concetti generali<br>Storico letterari |
|           | UNITÀ 2 La Scapigliatura                  | Concetti generali<br>Storico letterari |
|           | UNITÀ 3 Naturalismo e Verismo             | Concetti generali<br>Storico letterari |
|           | UNITÀ 4 Giovanni Verga                    | Biografia e poetica                    |
|           | UNITÀ 5 Gabriele d'Annunzio               | Biografia e poetica                    |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | UNITÀ 6 Il primo Novecento  | Concetti generali<br>Storico letterari |
|  | UNITÀ 9 Le avanguardie del primo Novecento in Italia<br>Il Futurismo  | Concetti generali<br>Storico letterari |
|  | UNITÀ 10 Italo Svevo  | Biografia e poetica                    |
|  | UNITÀ 11 Luigi Pirandello   | Biografia e poetica                    |
|  | UNITÀ 12 Giuseppe Ungaretti   | Biografia e poetica                    |
|  | <p>Durante il corso dell'anno, l'andamento didattico è stato rallentato da differenti cause, gli autori sono stati trattati solo parzialmente e non da tutti gli allievi, collocandoli in modo sintetico e generale agli eventi storici. Ogni allievo ha quindi studiato in vista di una simulazione orale</p> <p>Le differenti difficoltà hanno influito anche nell'utilizzo del testo in adozione preferendo per quasi tutta la classe, l'uso del volume i "Concetti base della letteratura" della stessa casa editrice</p> |  |



## 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 180-1981

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23            |
| <b>Classe</b>          | V                  |
| <b>Docente</b>         | Imprugas Graziella |

### PROGRAMMA SVOLTO DI

### Laboratorio dei servizi tecnici di cucina

**Libro di Testo utilizzato: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA**

| <b>N°</b> | <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>       | <b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>  |
|-----------|---|--|
| <b>1</b>  | AUGUSTE ESCOFFIER: LA STORIA DELLA GASTRONOMIA. | Lo chef che inventò l'alta cucina, le innovazioni tecnico gestionali e le innovazioni culinarie. La storia della cucina come un percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento umano nel corso dei secoli. Conoscere come è cambiato il modo di mangiare dell'uomo è una fase molto importante della formazione di un cuoco professionista. |
| <b>2</b>  | LA PREVENZIONE E PROTEZIONE.                    | Testo Unico 81/08 obblighi e responsabilità. Datore di lavoro. Preposto. Incaricato primo soccorso. Incaricato lotta antincendio. Medico competente. Rappresentante dei lavoratori. Lavoratore. Classificazione dei principali fattori di rischio in cucina, cause e come ridurre il rischio. Sanzioni per   |

|          |  |  |
|----------|--|--|
|          |  | comportamenti omissivi.  |
| <b>3</b> | HACCP.   | <p>L'autocontrollo e il sistema HACCP. Le fasi dell'HACCP. Formazione del gruppo di lavoro. Descrizione dei prodotti.</p> <p>Redazione di uno o più diagrammi di flusso. I sette principi dell'HACCP. Identificazione dei percorsi e analisi dei rischi.</p> <p>L'igiene nella ristorazione. Igiene personale, professionale, il protocollo di sanificazione.</p>  |
| <b>4</b> | 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: opinione allo spreco di cibo, uno dei più grandi problemi del pianeta negli ultimi decenni.   |
| <b>5</b> | TECNICHE DI CATERING E BANQUETING. IL SERVIZIO A BUFFET.         | <p>Che cosa si intende per catering. Il contratto di catering. Forme di catering. I buoni pasto. La ristorazione viaggiante. Il catering aziendale. Il catering a domicilio. Il catering industriale. Il trasporto dei pasti. 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. La preparazione delle pietanze. L'organizzazione della sala. Il buffet. Il buffet nei diversi momenti ristorativi.</p> <p>Come organizzare un buffet.</p> <p>Educazione civica: lo</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | sfruttamento del lavoro minorile. Novella Rosso Malpelo. Storia di Iqbal Masih. |
|--|--|---|

Siniscola l'ì 07/06/2023 Il Docente: Imprugas Graziella



## 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 1880-1981

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Anno scolastico</b> | 2022/23         |
| <b>Classe</b>          | 5°A ENO         |
| <b>Docente</b>         | Monica Faggiani |

### PROGRAMMA SVOLTO DI

### Sala e Vendita

#### L' Enologia

La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica

La vinificazione in rosso, in bianco e in 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 le zone di produzione

Gli spumanti: metodo Classico e metodo Charmat

Abbinamento cibo-vino

Le tecniche di abbinamento: per contrasto, per tradizione e per concordanza

Le regole di servizio

Gli abbinamenti dagli antipasti al dolce

Gli abbinamenti con la frutta e il cioccolato

Esame visivo del vino

Esame dei quattro fattori principali: la limpidezza, il colore, la consistenza e il perlage

La Decantazione

I vini sardi e i vitigni autoctoni della Sardegna

La viticoltura europea

Riconoscere la qualità: norme Iso e marchi di qualità

Argomento di Educazione Civica: Il Banqueting

Siniscola, 9 maggio '23 Il Docente: Monica Faggiani