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

SCHEDA INFORMATIVA SULLA SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE 5^ sez. A articolata cucina/accoglienza

MATERIA: Scienze Motorie

Tempi: 2 ore settimanali

Docente :Prof. ssa Erika Pisanu

Il docente

Erika Pisanu

" Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi del D.Lgs 39 del 1993"

PROGRAMMA SVOLTO

Contenuti

Il programma di scienze motorie , per la parte pratica, è unico per il quinquennio e comprende:

- *Pratici*
  - Esercizi a corpo libero a carico naturale
  - Esercizi di stretching
  - Esercizi di equilibrio e di coordinazione.
  - Esercizi con piccoli e grandi attrezzi.
  - Esercizi e lavori individuali e di gruppo.
  - Giochi motori.
  - Pratica di giochi sportivi:
  - pallavolo, pallacanestro, palla tamburello, badminton
  - Arbitraggio di gare.

- *Teorici*
  - Effetti positivi dell'attività motoria sulla salute
  - Postura e salute
  - Il razzismo nello sport
  - Educazione Alimentare

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"


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

C.M. NUTD10000B

SCHEDA INFORMATIVA SULLA SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE 5^ sez. Articolata A - Cucina

MATERIA: Tedesco

Docente :Prof. Gianluca Ludovico Rossini

PROGRAMMA SVOLTO

- Elementi morfosintattici di base

La struttura della frase
L'uso della negazione
Aggettivi possessivi
I verbi modali
Il presente
La forma di cortesia nella ospitalità

1) Essgewohnheiten
Essgewohnheiten in Deutschland
Der Frühstück in DE und ITA
Buffet und Brunchen

2) Auf die Arbeit in der Küche
Die Brigade
3) Gespräche mit den Gästen
Gesprächssituationen mit Kunden
Vorstellung eines Rezeptes von A bis Z
4) Menu und Rezepte
Hauptrezepte aus Sardinien und Deutschland
Das Abendessen / das Abendbrot
Herstellung eines Menus

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

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Settore Cucina/ Accoglienza

Materia: Lingua Inglese

Docente

Prof.ssa Claudia Congiu

PROGRAMMA

Durante l'anno scolastico sono stati svolti i seguenti contenuti:

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

5A – CUCINA

ENOGASTRONOMY

- **Italian style & cross-cultural food**
    - Enogastronomy
    - Italian Food heritage & quality certification
    - PDO, PGI, TSG, Agri food products
    - Slow Food Presidia
    - Food cultural diversity
- **Italian Gastronomy Tour**
    - Sardinia

SUSTAINABILITY

- **Sustainability**
  - Food sustainability
  - Biodiversity
  - From farm/fish to fork
  - The short supply chain
  - Beware of greenwashing

- **Traceability and certification**
  - The food supply chain
  - The organic choice
  - The GMOs controversy
  - Traceability and certification

NUTRITION

- **Nutrition**
  - Well being
  - Nutrients
  - The food pyramid
  - The healthy eating plate
- **Food Allergies and intolerances**
  - Allergy vs Intolerance
  - Food safety laws and guidelines
  - Food allergy order procedure

SAFETY

- **Food safety**
  - World food safety
  - Food contamination
  - Food poisoning
- **Food Safety Certification**
  - Globalization and food safety
  - HACCP in catering
  - Practical HACCP 7 principles
  - Safety precautions
  - Food safety guidelines
- **Food Preservation systems**
  - Food preservation
  - Preservation methods
  - Refrigerated storage systems
  - Vacuum cooking

5A – ACCOGLIENZA

PROMOTING TRADITIONAL PRODUCTS

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

SUSTAINABILITY

Sustainable Tourism

- Tourism sustainability
- Destination life cycle
- Carrying Capacity
- Sustainable and respectful tourism
- Eco-tourism vs Eco-friendly tourism
- The Albergo diffuso option

MARKETING

- Marketing and Marketing strategies: from researching to targeting
- The Marketing mix
- SWOT analysis
- Branding
- Communication and promotion
- Niche markets

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
- Project: Create a digital brochure

CULTURE AND CIVILIZATION

- The British isles at a glance
- Overseas English-speaking countries
- The UK
- England- London
- Scotland
- The U.S.
- New York

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PSE 2014-2020
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.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

SCHEDA INFORMATIVA SULLA SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE 5^ Enogastronomia sez. Articolata A Cucina/Accoglirnza

MATERIA: Matematica

Docente: Anna Mulas

CONTENUTI

Modulo di ripasso

Disequazioni di 2° grado e superiore intere e fratte;La parabola e sua rappresentazione grafica.

Ricerca Operativa

Introduzione alla ricerca operativa: le varie fasi di svolgimento di un problema di scelta.
Problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati;
Massimizzazione delle funzioni di utile lineare e quadratica in presenza di vincoli;
Il diagramma di redditività determinazione del punto di equilibrio economico, con funzione obiettivo lineare (break-even point in presenza di funzioni di ricavo e di costi lineari);
Ricerca del minimo della funzione di costo unitario.

Programmazione lineare

Caratteristiche generali di un problema di programmazione lineare e metodi di risoluzione;
Cenni sulla ricerca dei massimi e minimi vincolati per le funzioni lineari in due variabili (enunciato del teorema fondamentale della programmazione lineare);
Come si imposta un problema di programmazione lineare e sue caratteristiche con due variabili d'azione attraverso il metodo grafico.

CLIL

Module 1. Describing functions: describing functions and their graphs, describing change.
Module 2. Operations research: describing the break-even analysis diagram.

Percorso di Educazione Civica
Classe 5a A Cucina/Accoglienza
Disciplina: Matematica
Docente: Anna Mulas

TITOLO DEL PERCORSO: Relazione tra occupazione femminile e PIL delle principali nazioni Europee.

CONTENUTI:
Verifica della relazione oggetto di studio attraverso l'elaborazione di dati Eurostat su foglio di calcolo in laboratorio.
Debate conclusivo con argomentazioni basate sui dati elaborati.

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 V^a sez A ENO

Indirizzo: Cucina

Materia: lingua e civiltà francese

Docente: prof.ssa Barca Antonina

MOD. 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**

MOD.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**

MOD. 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)**

MOD. 4

L’évolution 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, 15-05-22

Prof. 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

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Va sez A

Indirizzo: Cucina/Accoglienza

Materia: Enogastronomia

Docente: prof. Imprugas Graziella

MODULO 1

Igiene e salubrità delle lavorazioni.

1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.
2. Il piano di autocontrollo.

MODULO 2

Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.

1. La sicurezza sul lavoro.
2. I rischi lavorativi nella ristorazione.

MODULO 3

Catering e Banqueting.

1. Tecniche di catering e banqueting.
2. Servizio a buffet

MOD. 4

Qualità alimentare

1. La qualità degli alimenti. Norma Uni En ISO 8402

MOD. 5

La storia della gastronomia

1. La storia della cucina dall'ottocento ai giorni nostri.
2. Gli stili di cucina.

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 Va sez A

Indirizzo: Cucina/Accoglienza

Materia: sala e vendita Docente: prof.ssa Antonietta Tranchini

MOD 1

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

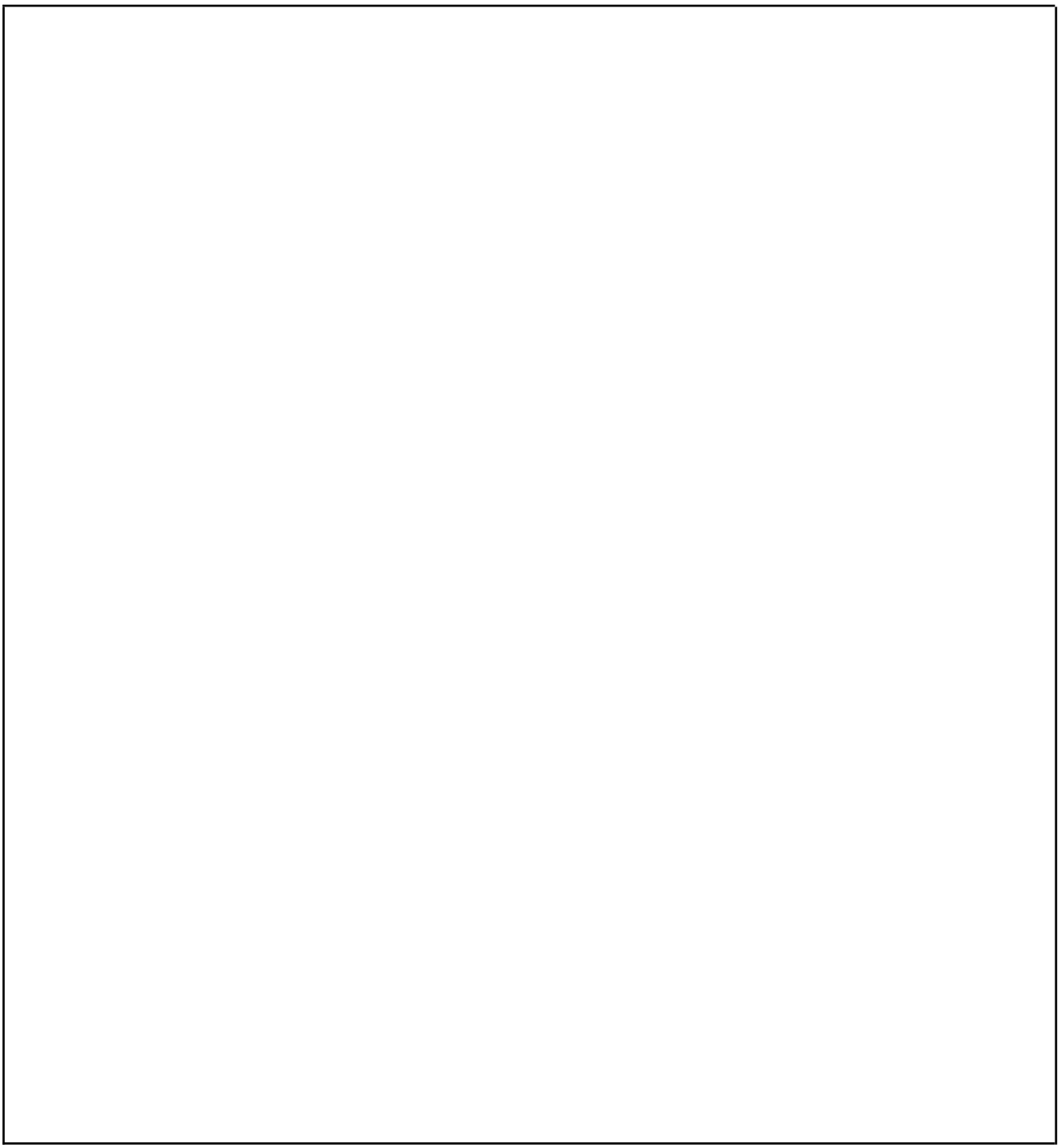
Il catering
Il banqueting e il catering-banqueting
La preparazione di un evento speciale
Il buffet

LA CUCINA REGIONALE E INTERNAZIONALE

Le cucine del mondo
Le culture alimentari
Le cucine regionali

MOD. 2

MOD. 3



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

ALLEGATO B

PROGRAMMA
CLASSE V^{A} SEZ. A ART
CUCINA

Indirizzo: Enogastronomia e servizi di Accoglienza turistica
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: Prof. Giovannico Manca

Il docente
Prof. Giovannico Manca

CONTENUTI

Modulo 1

Concetto di sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

- Concetto di Sostenibilità Ambientale.
- Concetto di sostenibilità dei processi di gestione dell'impresa ristorativa; concetto di turismo sostenibile; concetto di Doppia piramide alimentare;
- Differenza tra il concetto di agricoltura convenzionale, biologica, integrata e biodinamica.
- Nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionale, probiotici e prebiotici – origine e funzione svolta nell'organismo.
- Concetto di Novel Food.
- Concetto di OGM.

Modulo 2

Sicurezza Alimentare

- 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.
- Concetto e importanza dell'HACCP; concetto di CCP; i Sette punti dell'HACCP.

Modulo 3

Alimentazione equilibrata e LARN.

- 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.

Modulo 4

Malattie legate all'alimentazione:

- Le caratteristiche cliniche dell'obesità.
- Cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità.
- Malattie e indicazioni dietetiche legate all'obesità.
- Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.

Modulo 5

Alimentazione nelle varie fasce d'età

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

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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE QUINTA A CORSO ENO-CUCINA

PROF. RICCARDO COROSU

Libro di testo: Gestire le Imprese Ricettive di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello

MODULO A

IL MERCATO TURISTICO

1) Il mercato turistico internazionale

- I caratteri del turismo

- I fattori che influenzano il turismo internazionale -

Le dinamiche del turismo mondiale

2) Gli organi e le fonti normative internazionali - Gli

organismi internazionali

- Gli organismi dell'Unione europea

- Le fonti normative internazionali e comunitarie

3) Il mercato turistico nazionale

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno -

Le dinamiche del turismo in Italia

4) Gli organismi e le fonti normative interne -

Gli organismi interni

- Le fonti normative interne

MODULO B

IL MARKETING

1) Il marketing

- Che cos'è il marketing

- Differenza tra marketing strategico e operativo -

Il marketing turistico

2) Il marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico

- Le fonti informative

- L'analisi interna

- L'analisi della concorrenza

- L'analisi della domanda

- La segmentazione

- Il target

- Il posizionamento

- Gli obiettivi strategici

3) Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto

- La leva del prezzo

- I canali di distribuzione

- La comunicazione

4) Il web marketing

- Il web marketing

- Gli strumenti di web marketing

5) Il marketing plan

- Il marketing plan: generalità

- Come è composto il marketing plan

MODULO C

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1) La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? -

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa

- La vision e la mission dell'impresa

- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

- Il vantaggio competitivo

- Le funzioni del controllo di gestione

2) Il budget

- Cos’è il budget
- Differenza tra bilancio d’esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Il budget degli investimenti
- Il budget economico
- Il controllo budgetario

MODULO D

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

1) Le norme sulla costituzione dell’impresa

- Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un’impresa turistico ristorativa
- Le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistico-ristorative

1) Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa si intende per sicurezza del lavoro
- Il testo unico sulla sicurezza del lavoro
- Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro
- La normativa antincendio

2) Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali e da parte del personale del settore
- Cosa si intende per tutela della privacy

- Le norme volontarie ISO 9000

Siniscola ,

Firma per presa visione gli alunni Firma autografata sostituita a mezzo stampa Ai sensi del D. Lgs 39 del 1993

Riccardo Corosu