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

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 : Pôle Emploi**
- **La lettre de candidature**
- **Le CV : l'Europass**
- **Le courriel**
- **Les contrats de travail**
- **L'entretien**

# MOD. 2

## 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**

# MOD. 3

## Santé et  sécurité

- **L'HACCP**
- **Les sept principes de l'HACCP**
- **La maitrise des points critiques**
- **Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires**
- **Les risques et les mesures préventives contre la contamination**

# MOD. 4

## Santé et alimentation : alimentation durable/ régime méditerranéen

- **Les aliments bons pour la santé**
- **Les aliments biologiques**
- **Les OGM**
- **Le régime méditerranéen**
- **La pyramide alimentaire**

# MOD.5

**La Belle Epoque et la naissance de la gastronomie moderne avec Auguste Escoffier**

## LA BELLE EPOQUE

- **Une période de prospérité**
- **Le progrès technique**
- **Contradictions**

## AUGUSTE ESCOFFIER

- **La naissance de la gastronomie moderne**
- **Escoffier cuisiner, homme d'affaire, inventeur de génie**
- **Les apports à l'art culinaire**
- **Les restaurants un véritable institution au XXième siècle**

Siniscola, 15 maggio 2023

Prof. ssa Antonina Barca

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

# PROGRAMMA DI INGLESE

## CLASSE QUINTA A CORSO ENOGASTRONOMICO

PROF. ALESSANDRO FOIS

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 ,10.05.23

L'INSEGNANTE

PROF.Alessandro Fois

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 CUCINA
Anno Scolastico 2022-2023

## Materia: Laboratorio dei servizi tecnici di cucina
## Docente: Prof. ssa Imprugas Graziella

Il docente
Imprugas Graziella

# CONTENUTI

## Modulo 1

**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.

## Modulo 2

**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.

## Modulo 3

**HACCP**

- L'autocontrollo e il sistema HACCP.
- Le fasi dell'HACCP
- Formazione del gruppo di lavoro.
- Descrizione dei prodotti.
- Redazione di uno o più diagrammi di flusso.
- I sette principi dell'HACCP.
- Identificazione dei pericoli e analisi dei rischi.
- L'igiene nella ristorazione.
- L'igiene personale, professionale, il protocollo di sanificazione.

## Modulo 4

**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.

## Modulo 5

**Tecniche di Catering e Banqueting. Il servizio a buffet.**

- 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. Come organizzare il buffet.
- EUCAZIONE CIVICA: lo sfruttamento del lavoro minorile. Novella Rosso Malpelo. Storia di Iqbal Masih.

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 CUCINA
Anno Scolastico 2022-2023

## 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.
- Cenni sull'uso di prodotti alimentari di tradizionali sardi di origine ovicaprina come presidio di alimentazione sostenibile.
- Cenni sull'entomofagia: aspetti etici e nutrizionali del uso e consumo degli insetti in alimentazione.
- Concetto di OGM.

## Modulo 2

**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.

## Modulo 3

**La Dieta nelle principali patologie**

- Concetto di Dieta.
- Concetto di iperlipidemie: aspetti clinici e suggerimenti dietetici.
- Concetto di diabete mellito, cenni sul diabete di tipo 1 e tipo 2; concetto di IG indice glicemico; cenni sull'IG dei principali alimenti.
- Concetto di piani dietetici come fattore di cura e prevenzione delle malattie cardiovascolari.
- Le caratteristiche dell'obesità: cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità; indicazioni dietetiche legate alla cura dell'obesità.
- Cenni sulle caratteristiche cliniche e sulle indicazioni nutrizionali di cura e prevenzione per gli aspetti patologici di gotta e osteoporosi.
- Cenni sulle patologie legate al funzionamento del fegato e relativi suggerimenti dietetici.
- Concetto di Allergie e intolleranze alimentari: aspetti clinici e dietetici.
- Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore.
- Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.

## Modulo 4

**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.

## Modulo 5

**Sicurezza Alimentare**

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

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: Cucina

## Materia: Tedesco

## Docente: prof.^ssa Rossella Lad

| |
|---|
| **Modulo 1**<br>**Garmethoden**<br>• Conoscere e descrivere i diversi metodi di cottura.<br>• Conoscere gli alimenti e i loro tipo di cottura. |
| **Modulo 2**<br>**Menüs**<br>• Comprendere ed elaborare menu particolari: cucina dietetica, cucina mediterranea, menu vegetariano, menù per bambini, menù degustazione. |
| **Modulo 3**<br>**Rezepte aus Italien und aus den deutschsprachigen Ländern**<br>• Saper parlare di alcune ricette della tradizione tedesca e della tradizione italiana fornendo informazioni sulle loro specialità culinarie.<br>• Saper realizzare una ricetta.<br>• Saper descrivere una ricetta.<br>• Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca.<br>• Conoscere piatti tipici della cucina regionale tedesca. |
| **Modulo 4**<br>**Behrümte Küchenchefs**<br>• Conoscere i più famosi chef della storia e la loro importanza.<br>• Parlare di chef famosi. |
| **Modulo 5**<br>**Werbung**<br>• Comprendere ed elaborare dèpliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative |
| **Modulo 6**<br>**Grundlagen der Hygiene**<br>**Diätformen**<br>**Nahrungspyramide**<br>• Illustrare diversi tipi di diete<br>• Indicare quantità<br>• Descrivere metodi di conservazione<br>• Leggere e comprendere le norme HACCP<br>• Descrivere gli elementi principali HACCP<br>• Conoscere la piramide alimentare |
| **Educazione civica**<br>**Jobsharing** |



# MOD. 3

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 CUCINA
Anno Scolastico 2022-2023

## Materia: Sala e vendita
## Docente: Monica Faggiani

Il docente
Monica Faggiani

# CONTENUTI

## Modulo 1 -IL VINO-

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

## Modulo 2 -I VINI SPECIALI-

I vini passiti e la loro produzione
I vini di ghiaccio e le zone di produzione
Gli spumanti: metodo Classico e metodo Charmat
La produzione del vino di base
Dal vino al prodotto finito
Gli spumanti dolci

## Modulo 3-ABBINAMENTO CIBO-VINO-

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

## Modulo 4 –TECNICHE DI SOMMELIER-

Esame visivo del vino
Esame dei quattro fattori principali: la limpidezza, il colore, la consistenza e il perlage
La Decantazione

## Modulo 5-LA VITICOLTURA NAZIONALE E EUROPEA-

I vini sardi e i vitigni autoctoni della Sardegna
La viticoltura europea
Riconoscere la qualità: norme Iso e marchi di qualità

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 COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

# PROGRAMMA DI RELIGIONE

## CLASSE: 5 A CORSO: ENO

PROF. CORONAS PIER PAOLO

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

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

C.M. NUTD10000B

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro)

A.S. 2022/2023

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE RELATIVO

ALLA DISCIPLINA : Scienze Motorie

Classe V sez A Corso Turismo

Docente: Pisanu Erika

Tempi

Tempi previsti dai programmi Ministeriali:

-ore settimanali 2

Il docente

Erika Pisanu

**Contenuti**

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

- *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

  BLS e primo soccorso

  Educazione Alimentare

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** | 2022/23 |
| **Classe** | 5 A ENO Cucina |
| **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 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 |
| | 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<br>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 | |

Siniscola lì ….. 12/05/2023 Il Docente: Fabrizio Casu

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



Luigi Oggiano 1892-1981

| | |
|---|---|
| **Anno scolastico** | 2022/2023 |
| **Classe** | 5A CUCINA |
| **Docente** | 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**

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|---|---|---|
| **1** | 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 |
| **2** | 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 |
| **3** | La Rivoluzione Russa | l'Impero russo nel XIX secolo<br>le tre rivoluzioni<br>la nascita dell'URSS<br>l'URSS di Stalin |
| **4** | 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 |
| **5** | 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 |

Siniscola 12/05/2023

La Docente
Fabrizio Casu