

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.**SITO:** www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66**EMAIL:** nutd10000b@istruzione.it**PEC:** nutd10000b@pec.istruzione.it**C.F.** 80005590916**C.M.** NUTD10000B**COD.** NUTD10050R**C.U.** UFXV25

Anno scolastico	2025/2026
Corso	ENO
Classe	1 A
Docente	Alessandra Coi

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Religione****Libro di Testo****Provocazioni per essere umani**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Cultura e religione La scuola lo studio e l'IRC	Cultura e religione L'IRC disciplina scolastico culturale, natura e finalità I segni ed i simboli del cristianesimo in Italia ed in Europa
2	Le domande dei giovani ed il bisogno di senso	Gli interrogativi degli adolescenti La vita come progetto Il rapporto con i coetanei
3	L'uomo si interroga, la risposta religiosa.	La risposta religiosa, la fenomenologia del sacro.
4	L'origine del mondo	Tra mito e storia Le religioni

5	La bibbia	La bibbia nella cultura europea

Siniscola, lì 31.05.2025

Il Docente: Alessandra Coi

FUTURA**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEUMinistero dell'Istruzione
e del MeritoItaliadomani
PROGETTO NAZIONALE DI FORMAZIONE**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Classe	1°A ENO
Docente	TRANCHINI ANTONIETTA

PROGRAMMA SVOLTO DI

Sala e vendita

Libro di Testo utilizzato:**Maitre CON MASTERLAB**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	I professionisti di sala e bar	La brigata di sala e del bar
2	L'igiene personale La sicurezza sul lavoro	La divisa e L'igiene personale
3	Il servizio di sala	Che cos'è e come è organizzata la sala, gli arredi della sala, le attrezzature per il servizio in sala, il vasellame, quali caratteristiche devono avere le posate e i bicchieri, il tovagliato
4	Attività di laboratorio abilità di base	La stesura della tovaglia e del coprimalta, usare la clip, posizionarsi durante il servizio, sostituire il coprimalta.
5	Le fasi del servizio	Il servizio delle pietanze, il galateo nel servizio di sala, la

		sequenza delle portate .
6	Le fasi della mise en place	La mise en place base, le varie mise en place.
7	Attività di laboratorio	Il taglio della frutta, gli stili di servizio: il servizio alla russa, alla francese all'inglese e all'italiana. Il servizio del vino dell'acqua e del caffè. Le fasi dello sbarazzo. Il servizio della prima colazione
8	Il menu	Definizione del menu, il menu fisso e il menu à la carte.
9	Le occasioni di servizio	Le occasioni di servizio .
10	Le attrezzature del bar	Gli utensili del bar, la macchina del caffè, i bicchieri e le attrezzature per la preparazione dei cocktail.

Siniscola lì 4 giugno 2026

Il Docente:
Antonietta Tranchini

FUTURA**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi"

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMIA
Classe	1^A
Docente	SINI MARTINA

PROGRAMMA SVOLTO DI :

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Libro di Testo utilizzato Corriamo

Insieme

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Valutazione iniziale e intermedia	Somministrazione di test d'ingresso per il rilevamento del livello motorio di partenza. Prove di verifica periodica e finale sulle medesime abilità per monitorare i progressi individuali. Specifiche dei test effettuati: Salti con la corda, salto in alto e in lungo da fermo,

		prove di mobilità articolare.
2	La preparazione fisica e l'allenamento	Teoria e pratica: spiegazione della struttura di una lezione e l'importanza del ruolo di ogni fase; e successiva esecuzione mediante esercizi a corpo libero in forma statica e dinamica.
3	Le capacità motorie	Esercizi di ginnastica generale a corpo libero, per lo sviluppo di forza arti inferiori e superiori, rapidità, agilità, coordinazione, equilibrio e resistenza. Sessioni di stretching individuali e guidate per il miglioramento della flessibilità muscolare. Esercitazioni pratiche svolte in forma individuale, a coppie e in piccoli gruppi per favorire la coordinazione e il sincronismo motorio. Esercizi a corpo libero, individuali e a coppie anche con l'utilizzo di piccoli e grandi attrezzi per lo sviluppo delle capacità motorie.
4	Circuito di destrezza di Harre	Teoria e prove pratiche mediante percorsi motori e circuiti.
5	I movimenti fondamentali	Teoria: Gli schemi motori di base (camminare, correre, saltare, lanciare, rotolare, ruotare, strisciare, arrampicare e stare sospesi, nuotare).
6	Dai movimenti fondamentali all'atletica leggera	Teoria: Le specialità: la corsa veloce, la corsa a ostacoli, la staffetta, il salto in alto, il salto in lungo, il getto del peso, il lancio del vortex.
7	Atletica leggera	Approccio alle discipline della corsa: Test di Mini Cooper (resistenza), la corsa veloce, la staffetta; e dei salti (salto in alto e salto in lungo); lancio del vortex.
8	Il gioco, lo sport, le regole e il fair play	Sport di squadra e di opposizione (regolamenti, fondamentali e pratica): Pallavolo, Pallamano, Calcio a 5, Badminton, Dodgeball, Smashball, Tornei di ping pong, Calcio Tennis. Lezioni di teoria sul fair play, applicazione pratica dei principi del Fair Play durante i giochi e i tornei interni. Rispetto dei compagni, degli avversari e delle decisioni arbitrali.
9	Teoria e fisiologia del movimento	Differenza e caratteristiche del lavoro

		aerobico e del lavoro anaerobico . Studio e consapevolezza della corretta postura statica e dinamica per la prevenzione di paramorfismi.
10	Prevenzione e sicurezza	Il valore del movimento come pilastro fondamentale della salute e del benessere psico-fisico. La prevenzione degli infortuni in palestra: l' importanza del riscaldamento e dello stretching, condotta sicura nell' uso degli spazi e delle attrezzature, gestione dei piccoli traumi.

Siniscola lì ...2 giugno 2026..

Il Docente: Martina Sini

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”



Luigi Oggiano 1892-1981

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

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2025/26
Classe	1 A ENO
Docenti	Attardi Maria Elena Deiana Massimiliano

PROGRAMMA SVOLTO DI Scienze Integrate Chimica

Libro di Testo utilizzato:

Chimica dappertutto di Bagatti, Corradi, Desco e Ropa Ed Zanichelli

NUCLEI TEMATICI	CONTENUTI	ABILITÀ SVILUPPATE NELLE ORE DI LABORATORIO
Modulo 1 La Chimica, il Sistema Internazionale e il Metodo sperimentale.	- Definizione dell'ambito d'indagine della Chimica. - Definizione di sistema e ambiente, - Il metodo scientifico e le sue fasi. Le osservazioni qualitative e quantitative. - Le grandezze fisiche: fondamentali e derivate, estensive e intensive. - Le principali grandezze fisiche utilizzate in chimica (massa, volume e densità), le rispettive unità di misura (multipli e sottomultipli) definite dal Sistema Internazionale e quelle di uso	- Il laboratorio di Chimica: - comportamento e norme di sicurezza; - strumenti e vetreria. - Effettuare misure dirette di massa, peso, volume e temperatura; - Misurare il volume di un corpo solido irregolare col metodo dell' immersione; - Misurare in modo indiretto la densità di corpi liquidi e solidi.

	comune, gli strumenti di misura.	
Modulo 2 La composizione della materia:	• La classificazione della materia: stati di aggregazione, sistemi omogenei o eterogenei, sostanze pure o miscugli. • Le soluzioni: soluto, solvente, concentrazione di una soluzione in g/L e in %V/V (in particolare , il grado alcolico). • Principali tecniche di separazione dei miscugli (filtrazione, decantazione, setacciatura, distillazione, centrifugazione).	• Classificare la materia in base al suo stato di aggregazione; • Le sostanze pure: nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità. • Identificare sistemi omogenei e eterogenei, sostanze pure e miscugli; • Interpretare correttamente i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale; • Effettuare investigazioni su scala ridotta con materiali non nocivi; • Preparare soluzioni di diversa concentrazione; • Effettuare separazioni dei componenti di un miscuglio scegliendo la tecnica di separazione più adatta a quel particolare miscuglio (la filtrazione, l'uso della calamita, l'imbuto separatore, la decantazione, la cristallizzazione, l'evaporazione del solvente).
Modulo 3 Le trasformazioni della materia	• Stati di aggregazione e passaggi di stato come trasformazioni fisiche. Le curve di riscaldamento e di raffreddamento dell'acqua. • Il modello particellare, ovvero la teoria cinetico - molecolare della materia • Concetto di trasformazione chimica (in particolare decomposizione e sintesi), rappresentazione di una reazione chimica (reagenti→prodotti), i sintomi di una reazione chimica.	• Distinguere le trasformazioni fisiche da quelle chimiche; • Individuare una trasformazione chimica perché è caratterizzata dalla comparsa e simultanea scomparsa di sostanze.

Modulo 4 Le leggi ponderali e il linguaggio della chimica	• Conservazione della massa nelle trasformazioni fisiche e chimiche. • Le leggi ponderali della chimica: la legge della conservazione della massa di Lavoisier, la legge delle proporzioni definite di Proust, la legge delle proporzioni multiple di Dalton. Il rapporto di combinazione di un composto. Risoluzione semplici esercizi. • Elementi e composti. • Il linguaggio della chimica: i simboli degli elementi, la formula chimica dei composti. • Le equazioni chimiche: simbologia e bilanciamento di semplici equazioni chimiche.	• Osservare le proprietà dei metalli e dei corpi isolanti
Attività di laboratorio	Esperimenti: Esp.1 Il metodo scientifico Esp.2 La portata e la sensibilità degli strumenti di misura Esp. 3 La misura indiretta della densità Esp. 4 "Le proprietà dei miscugli eterogenei" Esp. 5 "Le proprietà dei miscugli omogenei" Esp. 6 "La decantazione, la centrifugazione e la filtrazione" Esp. 7 "L'imbuto separatore" Esp. 8 "La cromatografia su carta" Esp. 9 "La sublimazione dello iodio" Esp.10 "Reazione con sviluppo di gas" Esp.11 "Reazione con emissione di luce" Esp.12 "Le proprietà dei metalli"	

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Enogastronomia
Classe	2 A
Docente	MARCO MARRAS

PROGRAMMA SVOLTO DI: LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzato: Ready for planet English Premium

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	0-Starter Unit	Possessive adjectives Be Subject pronouns Possessive 's Have got Plurals Articles There is/are Demonstratives
2	1. My life	Present simple Preposition of time Adverbs and expressions of frequency Routine and free time

		The time Quality adjectives and their opposites
3	2. Education	Present continuous Present simple and present continuous State verbs Possessive pronouns and whose School subjects School equipment School people and places

Siniscola li 09/06/2026

Il Docente:

Marco Marras

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Enogastronomia
Classe	1A
Docente	Marongiu

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Laboratorio di enogastronomia: cucina****Libro di Testo utilizzato:**

N°	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Sicurezza sui luoghi di lavoro Sicurezza Alimentare
2	etica e deontologia professionale
3	brigata di cucina: definizione, caratteristiche e specialità
4	alimenti e nutrizione
5	laboratorio: le norme di sicurezza. segnali di pericolo, avvertimento e divieto, gli infortuni, sistemi di sicurezza passiva e attiva presenti nei nostri laboratori
6	laboratorio: i principali tagli di cucina: mirepoix, julienne, brunoise. Preparazione di una minestra di verdure
7	i principali tagli di cucina: mirepoix, julienne, brunoise, trito, concassè preparazione di due primi piatti: spaghetti alla carbonare vegetariana, crema di carote e patate

8	i microrganismi: definizione e classificazione
9	laboratorio: lavorazione della pasta fresca, cannelloni spinaci e formaggio le salse madri: la besciamella, i roux i tagli: verdure al salto ragù alla bolognese, cottura della pasta
10	classificazione delle paste fresche o secche, sulle diverse tipologie di farine, di grano tenero, di grano duro di altri cereali: riso, mais ecc laboratorio: le paste fresche all'uovo vari formati di pasta ripiena; tortelli, ravioloni, tagliatelle ripiene
	laboratorio: pandispagna e lavorazioni di pasticceria
	laboratorio: antipasto con gambero kataifi, affumicati, insalatina di seppia fregula di mare rollè di seppia e gamberi con verdure al vapore crema diplomatica con frutta e biscotti al riso

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.**SITO:** www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66**EMAIL:** nutd10000b@istruzione.it**PEC:** nutd10000b@pec.istruzione.it**C.F.** 80005590916**C.M.** NUTD10000B**COD.** NUTD10050R**C.U.** UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	1A
Docente	Cristina Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI :**MATEMATICA****Libro di Testo utilizzato:****Matematica multimediale.rosso (Vol. 1)**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Insiemi: Definizione di insieme e sottoinsieme e loro operazioni.	Rappresentare un insieme e riconoscere i sottoinsiemi di un insieme; Eseguire operazioni tra insiemi; Determinare la partizione di un insieme; Risolvere problemi utilizzando operazioni tra insiemi.
2	Numeri naturali: Rappresentazione, confronto e ordinamento; operazioni, potenze e loro proprietà; multipli, divisori, MCD e mcm.	Rappresentare e confrontare numeri naturali; Calcolare il valore di un'espressione numerica; Passare dalle parole ai simboli e viceversa; Applicare le proprietà delle operazioni e delle potenze; Sostituire alle lettere i numeri e risolvere espressioni letterali; Scomporre un numero naturale in fattori primi; Calcolare MCD e mcm di numeri naturali.
3	Numeri interi: Rappresentazione, confronto e	Rappresentare e confrontare numeri naturali e numeri interi; Calcolare il

	ordinamento; operazioni, potenze e loro proprietà; multipli, divisori, MCD e mcm.	valore di un'espressione numerica; Passare dalle parole ai simboli e viceversa; Applicare le proprietà delle operazioni e delle potenze; Sostituire alle lettere i numeri e risolvere espressioni letterali.
4	Numeri razionali e numeri reali: Rappresentazione, confronto e ordinamento; operazioni; numeri decimali.	Rappresentare e confrontare numeri razionali e numeri reali; Semplificare espressioni con le frazioni; Semplificare espressioni con potenze con esponente negativo; Trasformare frazioni in numeri decimali e numeri decimali in frazioni; Riconoscere numeri razionali e irrazionali.
5	Proporzioni e percentuali	Risolvere problemi con percentuali e proporzioni; Eseguire calcoli approssimati; Stabilire l'ordine di grandezza di un numero.
6	Monomi: Regole del calcolo letterale e operazioni con monomi.	Riconoscere un monomio e stabilirne il grado; Sommare algebricamente monomi; Calcolare prodotti, potenze e quozienti di monomi; Semplificare espressioni con operazioni e potenze di monomi; Calcolare MCD e mcm tra monomi; Risolvere problemi con i monomi.
7	Polinomi: Operazioni con i polinomi e prodotti notevoli.	Riconoscere un polinomio e stabilirne il grado; Riconoscere una funzione polinomiale; Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi; Applicare i prodotti notevoli; Risolvere problemi con i polinomi.
8	Equazioni lineari: Principi di equivalenza; classificazione delle equazioni, risoluzione di equazioni lineari intere e con coefficienti frazionari.	Stabilire se un'uguaglianza è un'identità; Stabilire se un valore è soluzione di un'equazione; Applicare i principi di equivalenza delle equazioni e regole ad essi collegate; Risolvere equazioni numeriche intere e con coefficienti frazionari; Utilizzare le equazioni per risolvere i problemi.

Siniscola, lì 08/06/2026

Il Docente: Cristina Flore

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.**SITO:** www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66**EMAIL:** nutd10000b@istruzione.it**PEC:** nutd10000b@pec.istruzione.it**C.F.** 80005590916**C.M.** NUTD10000B**COD.** NUTD10050R**C.U.** UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	1A
Docente	ATZORI LUCA MAURIZIO

PROGRAMMA SVOLTO DI :**ITALIANO**SIMONA BRENNA BELLI DA LEGGERE. EDIZIONE VERDE PER IL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO
B.MONDADORI

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La fabula	Autore e narratore; sequenze; tipi di sequenze; le macrosequenze; l'ordine narrativo della fabula; lo schema della fabula; lettura di vari testi ed esercizi di comprensione del testo
2	Dalla fabula all'intreccio	L'intreccio; le anacronie; gli effetti delle anacronie
3	Il verbo	Particolare attenzione al verbo essere e avere
4	Il tempo del racconto	La durata narrativa; le forme della durata; il ritmo e gli effetti narrativi
5	I personaggi	La gerarchia dei personaggi; i ruoli dei personaggi
6	Il riassunto	Caratteristiche del riassunto
7	La rappresentazione dei	Chi presenta i personaggi; presentazione diretta e indiretta; la caratterizzazione;

	personaggi	tipi e individui
8	I discorsi e i pensieri dei personaggi	Discorso diretto e indiretto; soliloquio; monologo; flusso di coscienza
9	Il tempo e lo spazio	L'ambientazione della storia; l'epoca dei fatti; i luoghi; la descrizione dello spazio
10	La voce narrante e il punto di vista	Il narratore; i tipi di narratore; i livelli del narratore; la cornice narrativa; il punto di vista o focalizzazione
11	Lo stile	Il registro linguistico
12	Il mito	Le caratteristiche del mito, i vari tipi di mito, Il vaso di Pandora, Filemone e Bauci
13	La favola	Caratteristiche della favola
14	La fiaba	Caratteristiche della fiaba e differenze con la favola, la morale, il tempo, la forma
15	Il gotico	Caratteristiche, suspense, sorpresa, il tipo di racconto
16	L'horror	Caratteristiche, suspense, straniamento, il tipo di racconto

Siniscola li 08/06/2026

Il Docente: Luca Maurizio Atzori

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	1A
Docente	ATZORI LUCA MAURIZIO

PROGRAMMA SVOLTO DI :

STORIA

EMILIO ZANETTE STORIA CI RIGUARDA VOLUME UNICO

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	UDA 1 Le prime civiltà	Adattarsi ed evolvere, tutta la lez.1; Cacciare e raccogliere: <i>Homo sapiens</i> , tutta la lez.2; Coltivare e trasformare: la rivoluzione neolitica, tutta la lez.3; Fabbricare e scambiare: metalli e mercanti, tutta la lezione 4; Organizzare e governare: la città e il potere, tutta la lez.5;
2	UDA 2 Vicino Oriente e Mediterraneo	Modelli di società agricole: l'Egitto, tutta la lez.6; Modelli di società agricole: il paese di Sumer, tutta la lez.7; Migrazioni e conflitti nel II millennio a.C, tutta la lez.8; L'area siro-palestinese: fenici ed ebrei, tutta la lez.9; L'area greco-eggea: cretesi e micenei,

		tutta la lezione 10; L'unificazione del Vicino Oriente antico: i persiani, tutta la lez.11;
3	Uda 3 La civiltà greca	Il cittadino e la politica: l'invenzione della pòlis, tutta le lez.12
4		
5		
6		
11		
12		
13		
13		
14		
15		

Siniscola lì 08/06/2026

Il Docente: Luca Maurizio Atzori

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO/AFM
Classe	I
Docente	Nieddu Martino Antonio

PROGRAMMA SVOLTO DI : Geografia

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Gli strumenti della Geografia	La Geografia: che cosa studia e perché è una scienza multidisciplinare, Metodi di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, i tipi di carte, sistemi informativi geografici.
2	I climi e gli ambienti naturali	Formazione ed evoluzione dei paesaggi naturali. Mari e Oceani Montagne e Pianure Fiumi e Laghi. Regioni climatiche e fattori che le determinano. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: esemplificazioni tra alcuni stati e contesti regionali (l'Italia).
3	I popoli e le culture del mondo	Comprendere i termini e le dinamiche della demografia, comprendere le caratteristiche delle migrazioni e le loro cause. Comprendere i problemi legati alla crescita urbana, conoscere le varietà

		delle lingue parlate e le religioni del mondo. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: esemplificazioni tra alcuni stati e contesti regionali (India).
4	Gli insediamenti e le città	Formazione evoluzione e percezione dei paesaggi antropici. Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: esemplificazioni tra alcuni stati e contesti regionali.
5	Globalizzazione e squilibri	I processi e i fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (aspetti geopolitici, caratteristiche dell'Unione europea, globalizzazione economica, sviluppo umano, squilibri di genere...) ed esemplificazione tra alcuni Stati e contesti regionali.
6	I settori economici e le produzioni	I processi di cambiamento del mondo contemporaneo (aspetti economici e produttivi). Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: esemplificazioni tra alcuni stati e contesti regionali.
7	Risorse naturali e sviluppo sostenibile	Evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (risorse e sviluppo sostenibile) ed esemplificazione tra alcuni stati e contesti regionali (Europa).
8		
9		
10		





**Istituto Tecnico Statale Commerciale
e per Geometri "Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd040001@istruzione.it = P.E.C. : nutd040001@pec.it
www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
 Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD040001






Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO ACCADEMICO 2025/26

MATERIA: INFORMATICA

CLASSE: 1 A ENO

PROF. DEPLANO GIUSEPPE

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: TURING- viaggio nell'informatica- di Piero e Daniela Gallo-Minerva scuola

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO -	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Conoscere il computer	- organizzazione del laboratorio - caratteristiche dei componenti - le memorie di massa in generale - le memorie(sata, ssd) - le unità di input e di output - cpu-bus-ram-rom-gpu-registri - il collegamento delle periferiche - smartphone-un computer mobile - intelligenza artificiale - funzionamento delle reti neurali
2	Sistema operativo windows10	- caratteristiche generali - avvio e arresto del sistema - l'interfaccia standard delle applicazioni - il pulsante start - cartelle e file - le operazioni sui file - lavorare in rete(risorse condivise)

3	La codifica delle informazioni	- decimale - binario - ottale ed esadecimale - matrici delle operazioni binarie - conversioni tra sistemi - rappresentazione numeri interi e reali - il complemento a due
4	Le reti, internet e il cloud computing	- le reti di computer - tipologie di reti - la rete internet - mezzi trasmissivi - apparati/dispositivi di rete - ID,DNS E URL - I protocolli e il linguaggi del web - Il cloud computing -
5	Lavorare con Word	- - struttura del documento - formattazione pagina - formattazione testo - uso dei paragrafi - rientri
6	Excel	- la barra multifunzione - il foglio di lavoro e la cella - funzioni base: sum, medi - riferimenti relativi e assoluti - funzioni logiche
7	Lavorare con l'Html	- struttura del documento - formattazione pagina web - formattazione testo - immagini
		- tabelle - immagini -
		-

6		-
----------	--	---

EDUCAZIONE CIVICA			
CLASSE: 1A ENO			
REFERENTE: PROF.SSA FRANCESCA CALZONE			
NUCLEO TEMATICO: NUCLEO 1-2-3			
DISCIPLINA	ARGOMENTO TATTATO	N. ORE 1° QUADR.	N. ORE 2° QUADR.
INFORMATICA	cittadinanza digitale: comportamenti e regole sul corretto utilizzo degli strumenti negli ambienti digitali: cyberbullismo, fomo, sexting	3	

-
Siniscola 08/06/2026

IL DOCENTE Prof. Giuseppe_ Deplano_



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Accoglienza Turistica
Classe	1°A ENO
Docente	Maria Cristina Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Accoglienza Turistica

Libro di Testo utilizzato: Professione Accoglienza (Monica Mainardi)

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1		Prepararsi all'Accoglienza, le regole dell' Accoglienza e le figure professionali dell'Accoglienza, l'evoluzione del Turismo e i documenti di viaggio, la differenza tra turista e escursionista.
2		Il Mercato Turistico, domanda e offerta turistica, le tipologie di turismo e turisti, il turismo sostenibile e responsabile
3		La Promozione Turistica
4		Le strutture ricettive alberghiere e extra-alberghiere e le loro differenze
5		L' Agriturismo sostenibile e le sue caratteristiche
6		L'albergo
7		Le Camere accessibili L.13/1989, abolimento delle barriere architettoniche

8		Le diverse tipologie di camere
9		La Classificazione in stelle
10		

Siniscola li 08/06/2026

Il Docente: Maria Cristina Flore

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"**

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	1A
Docente	CALZONE FRANCESCA

PROGRAMMA SVOLTO DI :**DIRITTO ED ECONOMIA****Libro di Testo utilizzato:****CONVIVIUM NUOVA EDIZIONE - HOEPLI**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Il diritto e la norma giuridica	Lezione 1-2-3-4-5-6-7
2	Il rapporto giuridico e i suoi soggetti	Lezione 8-9-10-11-12-13-14
3	Lo Stato	Lezione 15-16-17-18
4	Le Forme di Stato e di Governo	Lezione 20-21-33-23-24
5	La Costituzione	Lezione 25-26-27-28-29-30-31-32-33- 34
9	Educazione civica	Antonia Mesina: la martire del Supramonte Ovidio Marras: la tutela del paesaggio art. 9 Cost.