



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	ENOGASTRONOMICA
Classe	1B
Docente	FRANCESCA GIOI

PROGRAMMA SVOLTO DI :

SALA E VENDITA

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Sicurezza e igiene al ristorante e al bar	• Igiene personale dell'operatore • Igiene degli ambienti e delle attrezzature • Igiene degli alimenti • Normativa • Sicurezza negli ambienti di lavoro
2	Struttura e offerta del ristorante	• Aree principali: ingresso, guardaroba, sal bar, servizi, cucina. • Zone di lavoro della sala: passe, stazione di servizio, ufficio. • Tipologie di ristorante. • Organizzazione e flussi di lavoro. • Figure professionali. • Tipologie di servio.
3	La mise en place	• Concetti base. • Attrezzature e materiali. • Tipologie di mise en place. • Tecniche operative. • Norme igieniche e comportamentali.

4	Il servizio di sala	• Concetti fondamentali del servizio. • Tipologie di servizio. • Fasi del servizio. • Tecniche operative. • Comunicazione e relazione col cliente. • Norme igieniche e sicurezza.
5	Basi di sommellerie	• Introduzione al ruolo sommelier. • Conoscenze di base sul vino. • Tecniche di degustazione. • Servizio del vino. • Abbinamento cibo-vino.

Siniscola li, 04/06/2026

Il Docente: FRANCESCA GIOI



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 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	Enogastronomico
Classe	1 B
Docente	Prof.ssa Simona Sanna e prof.ssa Antonella Porcu

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Tecnologie dell'informazione e della comunicazione

Libro di Testo utilizzato:

Libro di testo: Turing - volume unico autore: Gallo Piero editore: Minerva Italica

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO
1	SEZIONE A: Hardware e Software Sezione A1: Conoscere il Computer 1. L'architettura di Von Neumann; 2. Il case e la scheda madre; 3. Periferiche, schede e porte di comunicazione; 4. L'unità centrale di elaborazione (CPU); 5. La GPU; 6. La memoria centrale; 7. I bus; 8. Le memorie di massa; 9. Le periferiche di Input; 10. Le periferiche di output Sezione A2: La codifica delle informazioni

	1. Che cos'è un sistema di numerazione; 2. I sistemi posizionali 3. Il sistema di numerazione decimale 4. Il sistema di numerazione binario 5. Il sistema di numerazione esadecimale (cenni) 6. Conversioni tra diversi sistemi di numerazione 7. Operazioni aritmetiche con i numeri binari Sezione A3: Il sistema operativo nei device Il software 1. Conoscere il sistema operativo 2. Tipi di sistemi operativi 3. L'avvio dei dispositivi 4. I sistemi operativi per personal computer 5. Il desktop e le finestre 6. Esplorare le risorse (Il file, la cartella, file system) - Come creare, copiare, rinominare, spostare e salvare file e cartelle 7. Lavorare con Windows 11 8. Tipi e attributi dei file
2	SEZIONE B: Reti e web Sezione B1: Le reti, internet e il cloud computing 1. Le reti di computer 2. I servizi di Google: Workspace e Gemini 3. La posta elettronica
3	Sezione C2: Gli elaboratori di testo e le presentazioni 1. Gli elaboratori di testo (Only office, Google documenti) ▪ Digitalizzazione del testo (da formato cartaceo a documento digitale, correzione degli errori durante la digitazione) ▪ Struttura del documento (Titolo, Paragrafi, Capoverso, Allineamento) ▪ Formattazione del testo (Grassetto, Corsivo, Sottolineato, Colore del testo, evidenziazione, Dimensione del carattere, Stile del carattere (font)) ▪ Gestione del paragrafo (Interlinea, Spaziatura prima/dopo, Rientro prima riga, Elenchi puntati e numerati) ▪ Inserimento di elementi (Immagini, Tabelle, Simboli, Forme) ▪ Strumenti di revisione (Controllo ortografico, Correzione automatica) ▪ Impostazione della pagina (Margini, Orientamento, Intestazione e piè di pagina) ▪ Salvataggio e formati (Salvataggio in locale e in cloud, Formati principali: .docx, .pdf) 2. I programmi di presentazione (Only office, Google presentazioni) ▪ Struttura della presentazione (Diapositive, Titolo e sottotitolo..) ▪ Inserimento di contenuti (Testo, Immagini, Tabelle, Forme) ▪ Formattazione degli elementi (Dimensione e stile del carattere, Colori e temi)

	▪ Transizioni e animazioni (Transizioni tra diapositive, Animazioni di testo e immagini) ▪ Elementi interattivi (Pulsanti di azione, Collegamenti ipertestuali, Navigazione interna (avanti, indietro, home) e Avvio di audio, video o altre slide tramite pulsante. ▪ Gestione della presentazione (Aggiunta/eliminazione di diapositive, Duplicazione delle slide, Riordinamento delle diapositive, Visualizzazione in modalità presentatore ▪ Salvataggio in .pptx
--	--

Siniscola li 31/05/2026

Il Docente:

Prof.ssa Simona Sanna

Prof.ssa Antonella Porcu

**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 B
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
NextGenerationEU

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Einaudi"

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^B
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 B 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	ENO
Classe	1B
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.

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 E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe	1^B ENO
Docente	ROSSANA BIANCU

PROGRAMMA SVOLTO DI : LINGUA TEDESCA

Libro di Testo utilizzato:

Libro di testo: “Kristal Klar1” Deutsche Sprache, Kultur und Weltbürgertum-
Sanoma, Caterina Rita Garre', Elisabeth Eberl

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Einheit 0 – Willkommen	<u>Wortschatz</u> : alfabeto (fare lo spelling/ buchstabieren); numeri da 1 a 20; numeri ordinali; colori; giorni della settimana, mesi, stagioni e orario. <u>Grammatik</u> : il genere dei sostantivi, articoli determinativi, pronomi personali, i verbi sein e heißen, gli interrogativi Wie ? e Wer? Kommunikation: salutare e presentarsi
2	Einheit 1 – Das bin ich	<u>Wortschatz</u> : nazioni, nazionalità e lingue; numeri oltre il 20, aggettivi per descrivere una città <u>Grammatik</u> : i verbi wohnen e kommen, i possessivi mein/e dein/e e Ihr/e (forma di cortesia), gli interrogativi Wer?, Was?, Wie?,

		Wie alt, Wo? Gli interrogativi Wo?, Woher? E le preposizioni in e aus Il verbo sprechen, Le domande Ja/Nein, L'articolo indeterminativo, il plurale dei sostantivi Kommunikation: chiedere e dare informazioni personali, chiedere a qualcuno come sta e rispondere, saper usare il registro formale, chiedere e dire la nazionalità e le lingue parlate, descrivere una città e il luogo in cui si vive
3	Einheit 2 – Familie und Haustiere	<u>Wortschatz</u>: Famiglia, animali domestici, aspetto fisico e carattere <u>Grammatik</u>: I casi: nominativo e accusativo. Gli aggettivi possessivi singolari e plurali mein/meine sein/seine – Il genitivo sassone, il verbo haben- Interrogativo Wie viele? L'articolo partitivo e negativo kein/keine. I pronomi personali all'accusativo, la preposizione für+A, l'interrogativo Wen? Il verbo finden Kommunikation: parlare della propria famiglia, parlare e scrivere di animali domestici, descrivere l'aspetto fisico e il carattere.
4	Einheit 3 – Freizeit und Sport	<u>Wortschatz</u>: tempo libero, sport, parti del giorno e orari <u>Grammatik</u>: I verbi irregolari e I verbi reiten e tanzen, l'inversione verbo-soggetto, I verbi composti e sostantivati, l'interrogativo Warum? i connettori und, aber, oder, denn, i verbi modali können e wollen, müssen, l'interrogativo Wie oft? e le indicazioni di frequenza. La negazione con nicht e con kein/keine. Gli interrogativi Wann? Um wieviel Uhr?, Wie lange? Kommunikation: parlare dei propri hobby e del tempo libero, esprimere gusti e preferenze, parlare di attività sportive e delle proprie abilità, proporre di fare qualcosa. Dire l'orario in modo informale e formale, programmare attività del tempo libero, esprimere volontà e doveri
5	Einheit 4 – Essen und trinken	<u>Wortschatz</u>: cibi e bevande, al ristorante, quantità e contenitori

		<u>Grammatik</u>: <i>i verbi essen, wissen, mögen e schmecken</i>, es gibt, Ja/Doch/Nein, la forma möcht- e il verbo nehmen, il verbo brauchen, gli avverbi zu, sehr, viel, so, ein bisschen, l'interrogativo Was für? Kommunikation: parlare dei propri gusti e preferenze alimentari, parlare di cibi e bevande, ordinare al ristorante, formulare richieste in modo formale, fare una lista della spesa, indicare la quantità
--	--	--

Siniscola li 06/06/2026

Il Docente: Rossana Biancu

**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 e Ospitalità Alberghiera
Classe	1 ^a B
Docente	Laura Mele

PROGRAMMA SVOLTO DI:
ITALIANO

Libro di Testo utilizzato:

Brenna S., Caimi M., Senna P., Seregni P., *Belli da leggere*. Edizione verde per il settore turistico e alberghiero, Bruno Mondadori – Pearson Italia.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La struttura delle narrazioni	La sequenza narrativa; fabula e intreccio; struttura del testo narrativo; esordio, sviluppo, climax e conclusione.
2	Il tempo e lo spazio nella narrazione	Tempo della storia e tempo del racconto; analessi e prolessi; ambientazione spaziale e sua funzione nel testo narrativo.
3	I personaggi	Tipologie di personaggi; protagonista, antagonista e personaggi secondari; caratterizzazione fisica, psicologica e sociale.
4	Il narratore e il punto di vista	Narratore interno ed esterno; focalizzazione interna, esterna e zero; prospettiva narrativa.

5	Le parole e i pensieri dei personaggi	Discorso diretto e indiretto; discorso indiretto libero; monologo e flusso di coscienza.
6	La lingua e lo stile	Registro linguistico; lessico; figure espressive; caratteristiche dello stile narrativo.
7	Analisi del testo narrativo	Tecniche di comprensione e analisi; individuazione di temi, messaggi e struttura del testo.
8	Il mito: caratteristiche e funzioni	Origine e significato del mito; funzioni del racconto mitologico nelle civiltà antiche.
9	Lecture mitologiche	Esiodo: <i>Il vaso di Pandora</i> ; Ovidio: <i>Filemone e Bauci</i> ; comprensione, analisi e commento dei testi.
10	L'epica antica	Caratteristiche dell'epica; Omero e la tradizione orale; lettura e analisi di <i>Il duello fra Ettore e Achille</i> (Iliade) e <i>Odisseo e Polifemo</i> (Odissea).

Siniscola lì 05/06/2026

La Docente: Prof.ssa Laura Mele

FUTURA**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEUMinistero dell'Istruzione
e del MeritoItaliadomani
PROGETTO STRATEGICO DI INNOVAZIONE E RICERCA**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	1B
Docente	Alessandro Fois

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Inglese****Libro di Testo utilizzato: Ready for planet English Premium**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Starter Unit	Possessive adjectives; be; subject pronouns; possessive 's; have got; plurals; articles; there is /there are; prepositions of place; this, that, those; can, can't; object pronouns

2	My life	Present simple Prepositions of time Adverbs and expressions of frequency
3	Education	Present continuous Present simple and present continuous State verbs Possessive pronouns and <i>whose</i>
4	Food and Drink	Countable and uncountable <i>some, any, a lot of / lots of, much, many, a few, a little</i>

Siniscola lì 01/06/26

Il Docente: Alessandro Fois

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	1B
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	B ENO
Classe	PRIMA
Docente	CLAUDIA CARTA

PROGRAMMA SVOLTO DI : STORIA

Libro di Testo utilizzato:

E. Zanette, La storia ci riguarda volume unico, Mondadori

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	LE PRIME CIVILTÀ	1-Adattarsi ed evolvere: la specie umana 2-Cacciare e raccogliere: Homo sapiens 3-Coltivare e trasformare: la rivoluzione neolitica 4-Fabbricare e scambiare: metalli e mercanti 5-Organizzare e governare: la città e il potere
2	VICINO ORIENTE E MEDITERRANEO	6-Modelli di società agricole: l'Egitto 7-Modelli di società agricole: il paese di Sumer 8-Migrazioni e conflitti nel II millennio a.C. 9-L'area siro-palestinese: fenici ed ebrei 10-L'area greco-eggea: cretesi e micenei 11-L'unificazione del Vicino Oriente antico: i persiani
3	LA CIVILTÀ GRECA	13-Il cittadino e la politica: l'invenzione della "polis" 18-Il modello democratico: Atene 19-Il modello oligarchico: Sparta
4	DALLA POLIS ALL'ELLENISMO	20-Greci e "barbari": le guerre persiane 21-Democrazia ed egemonia: l'Atene di Pericle 23-Greci e Macedoni: le conquiste di Alessandro



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°B 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	Cucina
Classe	1ª B Eno
Docente	Angelo Arra

PROGRAMMA DA SVOLGERE DI :**____ ENOGASTRONOMIA ____****Libro di Testo utilizzato: Chef con Masterlab**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La deontologia professionale	Apertura mentale, regole comportamentali e codice etico, rispetto e disponibilità verso il prossimo.
2	La brigata di cucina e la sua struttura gerarchica	Il concetto di brigata e la struttura piramidale. Le figure professionali che compongono la brigata di cucina e le loro mansioni. I fattori che determinano il numero dei componenti, l'organizzazione del lavoro, la struttura gerarchica e il ruolo dello chef.
3	Igiene come condizione imprescindibile	Regole comportamentali fondamentali per garantire un'igiene assoluta a partire dalla propria persona e a tutto l'ambiente di lavoro. Gli allievi in questo contesto acquisiscono il concetto di igiene rapportata alla sicurezza alimentare e sul lavoro.

4	Prevenzione e sicurezza sul lavoro	L'insieme delle normative atte alla prevenzione di incidenti in tutti i settori operativi. Come prevenire scottature, tagli, cadute , scariche elettriche e quant'altro possa mettere a rischio l'incolumità propria o sei colleghi. L'alunno deve acquisire il concetto di antinfortunistica.
5	La struttura della cucina e le attrezzature	Disposizione ideale degli ambienti per avere un'agevolazione durante tutto il ciclo produttivo, che cosa si intende per marcia in avanti. Le grandi, medie e piccole attrezzature della cucina professionale. Caratteristiche e disposizione delle grandi attrezzature. Distinzione fra le attrezzature per la produzione, la cottura e la conservazione dei cibi.
6	La mise en place e il layout	Organizzazione del proprio range con la disposizione delle attrezzature e delle derrate necessarie per la produzione del piatto.
7	Le verdure e le spezie in cucina	Come preparare le verdure, operazione preliminare come mondatura lavaggio e taglio. L'allievo si eserciterà con le spezie e acquisirà il concetto della tecnica sensoriale. Differenza tra gusto , profumo e aroma
8	Le uova	La tracciabilità e la destinazione nei vari settori della cucina... dagli antipasti ai dolci
9	Metodi di Cottura	La bollitura, la stufatura, cottura a vapore, la frittura, la frittura ad aria, la cottura al forno, la cottura al microonde, la cottura alla griglia, etc...
10	Le salse e alcune basi di	Le salse madri e quelle derivate.

**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	1B
Docente	PIRAS CARLA

PROGRAMMA SVOLTO DI :**FRANCESE****Libro di Testo utilizzato:****Profils. Motivation, Interaction, Médiation. Hachette**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Unités 0-1 Découverte! Entrez en contact.	Lexique et communication : - Lire en français. Les accents, la voyelle "e". La règle « ex deponito gaz ». - Je m'exprime. La communication en classe. Les salutations, Les présentations, les objets de la classe. - Les nombres de 0 a 60. Les nombres de 60 à 1000. - Les couleurs. - Les jours de la semaine, les mois de l'année, les saisons, les différents moments de la journée. - Les professions. Grammaire : - Les articles définis et indéfinis. - Les pronoms personnels sujet.

		- Les verbes être et avoir. - Les verbes en -er. - Les adjectifs possessifs.
2	Unité 2-3 Faites connaissance. Organisez une sortie.	Lexique et communication : - La famille. - Les sports et les loisirs. - Demander et dire l'heure et la date. - Le Noël. Grammaire : - La formation du pluriel. - La formation du féminin. - La phrase interrogative totale (intonation, est-ce que, inversion). - La phrase interrogative partielle : qui, quand, où, comment, combien, pourquoi. - Qu'est-ce que c'est ? / Qui est-ce ? - C'est/Ce sont- il/elle est – ils/elles sont - La phrase négative.
3	Unité 4 - Parlez de votre quotidien.	Lexique et communication : - Les activités quotidiennes, les moments de la journée et de la semaine, le repas. - Ma routine. Grammaire : - Pourquoi-parce-que. - Les verbes pronominaux au présent. - Les adjectifs démonstratifs. - Les adjectifs interrogatifs.
4	Culture	- Les Symboles de la France : la devise, le drapeau, la Marseillaise, le 14 juillet, la Marianne, le coq.
5	Ed. Civica	- E comme écologie. Lexique. Le tri sélectif. Écologie au quotidien. Les gestes écolos. La règle de trois R.

**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	Enogastronomico
Classe	1 [^] B
Docente	Eliana Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Scienze degli Alimenti**

Libro di Testo utilizzato: Scienza degli alimenti, Machado Amparo (Poseidonia scuola).

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Introduzione all'alimentazione	• Concetto e definizione di alimento • Alimentazione e nutrizione • Fame, appetito e sazietà
2	Sicurezza alimentare e pericoli biologici, fisici e chimici	• Sostanze nutritive o nutrienti • Sostanze non nutritive • I contaminanti • Pericoli biologici • Pericoli fisici • Pericoli chimici • Gli allergeni • Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni: contaminazione diretta, contaminazione indiretta e contaminazione crociata • Veicoli e vettori

3	I microrganismi	- Definizione e caratteristiche generali - Classificazione dei microrganismi in base all'utilità per l'uomo: microrganismi innocui, microrganismi utili, microrganismi alterativi e microrganismi patogeni - Trasmissione dei microrganismi patogeni: persona malata, portatore sano, zoonosi - I virus: caratteristiche generali e struttura, i batteriofagi, ciclo riproduttivo - I batteri: struttura, classificazione in base alla forma, riproduzione batterica, spore e tossine batteriche - I funghi microscopici: muffe e lieviti - La fermentazione alcolica
4	Fattori di crescita dei microrganismi	- Crescita dei microrganismi - Temperatura: microrganismi psicrofili, mesofili e termofili; azione batteriostatica del freddo e azione battericida del caldo; zona di pericolo - Tempo: velocità di moltiplicazione dei microrganismi - Umidità - Ossigeno: microrganismi aerobi, anaerobi e aerobi/anaerobi facoltativi - Luce: azione dei raggi UV - Il pH: concetto di pH, scala del pH, soluzioni acide, basiche e neutre, pH dei principali alimenti
5	Malattie infettive a trasmissione alimentare	- Infezioni alimentari - Intossicazioni alimentari - Tossinfezioni alimentari - Dose infettante - Virulenza del microrganismo - Salmonella e salmonellosi <i>Staphylococcus</i> e infezione stafilococcica <i>Clostridium botulinum</i>, neurotossina botulinica e botulismo <i>Clostridium perfringens</i> - Altri pericoli biologici: <i>Anisakis simplex</i>, <i>Epatite A</i>
6	Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	- Igiene del personale - Igiene delle mani e degli indumenti - Igiene dei locali

		• Pulizia, disinfezione e disinfestazione • Il sistema HACCP come strumento per la sicurezza alimentare: storia, obiettivi, fasi preliminari e principi
--	--	--

Siniscola li 08/06/2026

La Docente: Eliana Flore