

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

SITO: www.itcoggiano.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

A.S. 2025/2026

PROGRAMMA SVOLTO - CLASSE 3 B ENO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libri di Testo utilizzato: VIVERE LE IMPRESE RICETTIVE – CORSO DI DIRITTO E TEC. AMM.VE - Volume 1 per il 2° biennio. Autori: S. RASCONI – F. FERRIELLO – M. MAINARDI – A. MARINANGELI - Casa Editrice: RIZZOLI EDUCATION – TRAMONTANA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI
1	MODULO: GLI STRUMENTI DI LAVORO	☐ I CALCOLI PERCENTUALI ☐ I CALCOLI PERCENTUALI SOPRA E SOTTO CENTO ☐ L'INTERESSE E IL MONTANTE ☐ LO SCONTO E IL VALORE ATTUALE COMMERCIALE ☐ I RIPARTI PROPORZIONALI DIRETTI ☐ LE TABELLE E I GRAFICI
2	MODULO: IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO	☐ IL TURISMO ☐ LA DOMANDA TURISTICA ☐ L'OFFERTA TURISTICA ☐ IL MERCATO TURISTICO
3	MODULO: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA	☐ L'ATTIVITA' ECONOMICA E L'AZIENDA ☐ LA FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA ☐ LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA ☐ LA GESTIONE DELL'IMPRESA
7	MODULO: I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE	☐ LA FATTURA ☐ L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO ☐ LE OPERAZIONI IVA E LA BASE IMPONIBILE ☐ IL DOCUMENTO COMMERCIALE ☐ I REGOLAMENTI CON DENARO CONTANTE E CON BONIFICO BANCARIO ☐ LE CARTE DI CREDITO
4	MODULO: LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	☐ LA PROGRAMMAZIONE DEI VIAGGI ORGANIZZATI: L'ITINERARIO ☐ GLI ITINERARI DESCRITTIVI ☐ LA PROGRAMMAZIONE DEI VIAGGI ORGANIZZATI: I CONTRATTI ☐ LA DETERMINAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA DI UN VIAGGIO ORGANIZZATO ☐ LA PROGRAMMAZIONE DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCESSO ☐ IL PROGRAMMA DI VIAGGIO

	EDUCAZIONE CIVICA: LA SOSTENIBILITA'	☐ LA RESPONSABILITA' SOCIO AMBIENTALE DELL'IMPRESA (BILANCIO SOCIALE)
--	--------------------------------------	---

Siniscola, 11/06/2026 Il Docente: Prof.ssa Maria Pina Lai Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi del D. Lgs 39
del 1993

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	3 [^] B
Docente	Prof.ssa R.Sirigu

PROGRAMMA SVOLTO DI :

FRANCESE

Libro di Testo utilizzati: Pas à pas Zanichelli

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	QU'EST-CE QU'ILS FONT?	Se presenter, l'interrogation ; la negation; les adverbes interrogatifs; les auxiliaires; les verbes du premier groupe; les verbes en “ir”; quelques verbes irreguliers (vouloir, pouvoir, savoir, faire, devoir) Il faut. Au supermarché : acheter et vendre; demander le prix.
2	UNITE' 5	Vendre et acheter : Grammaire les verbes vouloir, savoir, pouvoir et devoir. Le partitif. Communication : demander et dire le prix, faire des achats.
3	UNITE' 6	Tout le monde s'amuse; Grammaire Les gallicismes: le futur proche; le passé récente et

		le présent progressif; les pronoms personnels (COI)Le pronom y;
4		Lesactivitésquotidiennes; les moments de la journée; les loisirs et la fréquence. Grammaire: lesverbes pronominaux; les adjectives demonstratives;lepronomindéfini on; les adjectives interrogatifs; les verbes prendre aller et faire. Communication:parler de ses goûts et de ses preferences; parler de sa routine..

Siniscola li06/06/26

Il Docente:

Prof.ssa R.Sirigu

**Istit****C.F. 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	3B sala
Docente	Maria Rosa Buccheri

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Libro di Testo utilizzato:****Matematica in cucina, in sala , in albergo. Bergamini – Barozzi Trifone – Zanichelli**

N°	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	- Le equazioni di secondo grado intere - Le equazioni di secondo grado fratte - Le disequazioni di secondo grado intere - Le disequazioni di secondo grado fratte - Rappresentazione grafica di una disequazione di secondo grado - I sistemi di disequazioni

2	– Il piano Cartesiano – Rappresentazione dei punti nel piano cartesiano – Distanza tra due punti – Il punto medio di un segmento
3	-Equazione di una retta – Rappresentazione grafica di una retta – Il coefficiente angolare – Equazione di una retta note le coordinate un punto e il coefficiente angolare – Equazione di una retta note le coordinate di due punti – Rette parallele e rette perpendicolari – Intersezione tra due rette
4	- La parabola e la sua equazione - Rappresentazione grafica

Siniscola li 08/06/2026

Il Docente:

Maria Rosa Buccheri

Programma Discipline Pittoriche

PRESENTAZIONE CLASSE: 3 B - ENO

Il gruppo classe ha partecipato al corso di discipline pittoriche (alternativo alla religione cattolica) con costanza e interesse.

Durante le attività didattiche hanno mostrato un atteggiamento motivato e partecipativo nei confronti della disciplina, hanno lavorato in maniera autonoma, si sono resi sempre disponibile a collaborare con il docente raggiungendo pienamente gli obiettivi programmati.

Descrizione del programma svolto: contenuti, difficoltà, tempi, metodi e obiettivi :

I contenuti presi in esame quest'anno hanno fatto riferimento ad alcuni progetti essenzialmente diversificati tra loro ma che nel loro insieme miravano invece a soffermarsi maggiormente sugli aspetti storico-culturali della donna il cui fine è stato quello di promuovere negli allievi attraverso il laboratorio di discipline pittoriche una maggiore consapevolezza e sensibilizzazione dei valori sociali e dei diritti negati, affrontando specifiche tematiche come : la rappresentazione pittorica delle ragazze di via stoppani dedicata alla prima squadra di calcio femminile e infine la rielaborazione di ritratti femminili di artisti famosi

Obiettivi raggiunti:

L'indirizzo di discipline pittoriche nella sua specificità ha inteso realizzare semplici manufatti , sviluppando negli allievi la capacità tecnica, la capacità di osservazione e reinterpretazione personale favorendo inoltre lo sviluppo della capacità espressiva-creativa. Infine un certo spazio didattico è stato rivolto al raggiungimento di alcuni obiettivi che hanno riguardato essenzialmente l'aspetto morfologico, la struttura compositiva, l'aspetto plastico delle forme attraverso le ombre le luci e il cromatismo.

Strumenti - mezzi

matite colorate

colori acrilici

colori ad olio

fotocopie a colori

materiale vario del web

Criteri di valutazione:

La valutazione è stata formativa e sommativa e ha tenuto conto degli esiti relativi alle prove grafiche, pittoriche, plastiche, agli obiettivi raggiunti, ai progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, alla partecipazione e al senso di responsabilità.

Data

09/06/2026

il Docente

Salvatore Russo

**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	3B
Docente	Alessandro Fois

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Inglese****Libro di Testo utilizzato: Mastering Cooking & Service**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	The catering industry	The world of hospitality Types of restaurant The restaurant: location and layout. Services and facilities
2	Marketing and promotion	Business image Customer profiling Marketing strategies

		The effects of the Internet on the catering industry
3	Food supplies and ingredients	Sourcing suppliers Storing food Food ingredients
4	Cooking techniques	Cutting techniques Pre-cooking techniques Water cooking techniques Cooking with fats Heat cooking techniques

Siniscola lì 01/06/26

Il Docente: Alessandro Fois



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca n°13

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
Classe	TERZA B ENO
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE

Libri di Testo utilizzato:

Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI – Silvano Rodato - CLITT EDITORE.

PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI	
1° Quadrimestre	1. Ripasso del concetto di Nutriente; tipologia, origine e funzione dei Macro e Micronutrienti; macronutrienti energetici; concetto di DIETA. Concetto di alimentazione e nutrizione; differenza tra alimentazione e nutrizione; aspetto quali-quantitativo della nutrizione; concetto di fame e sazietà.
	2. Concetto di metabolismo: catabolismo e anabolismo; concetto di vie metaboliche.
	3. Concetto di bioenergia; concetto di metabolismo totale, basale ed energetico; concetto di peso teorico ideale IMC; esercizi sul calcolo dell'IMC; concetto di alimentazione equilibrata, LARN IV revisione 2012-2014; metodi ed esercizi sulla determinazione del Fabbisogno Energetico totale; fabbisogni nutrizionali di glucidi, protidi e lipidi, sali minerali e vitamine; ripartizione energetica kcal/die tra colazione, pranzo e cena; La Piramide alimentare mediterranea.
	4. Concetto di classificazione alimentare; i 5 Gruppi alimentari INRAN; cenni sull'importanza dell'uso delle classificazioni degli alimenti al fine del conseguimento consapevole del concetto alimento-nutriente.
	5. Concetto di Qualità negli alimenti; i Marchi Territoriali di Qualità; differenza tra i MTQ; Concetto di Filiera agroalimentare; filiera corta, filiera lunga, prodotti a km zero; concetto tracciabilità e rintracciabilità; certificazioni alimentari: i Presidi Slow-Food e i prodotti biologici.
2° Quadrimestre	1. L'acqua. Importanza dell'acqua sotto l'aspetto fisiologico e nutrizionale; l'acqua come nutriente; cenni sulla normativa regolatrice la distribuzione e il commercio delle acque; la classificazione delle acque minerali.
	2. Le bevande analcoliche: cenni sulle classificazioni merceologiche; aspetti critici sull'uso e abuso relative al consumo di bevande analcoliche zuccherate;
	3. Le bevande nervine: cenni sulle classificazioni merceologiche, aspetti nutrizionali di caffè, tè e cacao; aspetti critici sull'uso e abuso relative al consumo di bevande nervine e degli energy drink.
	4. Le bevande alcoliche: brainstorming con la Classe in merito alla consapevolezza degli effetti clinici e sociali del consumo dell'alcol.
	5. Cenni sugli aspetti tecnologici della produzione del vino; la composizione chimica dell'acino d'uva e del vino.

Siniscola lì 06/06/2026

Il Docente
Giovannico Manca

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	3 B SALA
Docente	LORUSSO PAOLO

PROGRAMMA SVOLTO DI Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<i>Lo sport, le regole e il fair play</i>	<i>Applicare le tecniche sportive in situazioni</i> <i>nuove e molteplici, pianificandone i contenuti</i> <i>peculiari (riscaldamento, allenamento,</i> <i>arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli</i> <i>e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.</i>
2	<i>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</i>	<i>Conferire all'attività motoria il giusto valore</i> <i>di benessere e salute per prevenire patologie,</i>

		<i>riconoscere ed evitare i comportamenti</i> <i>devianti e a rischio.</i> <i>Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari.</i> <i>Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli</i> <i>elementi del primo soccorso</i>
3	<i>Elementi di cittadinanza e uguaglianza sociale</i>	<i>Sviluppare comportamenti responsabili e</i> <i>attivi in relazione alle dinamiche sportive e</i> <i>della vita quotidiana applicando i concetti di</i> <i>uguaglianza sociale.</i> <i>Rispettare e riconoscere</i> <i>il valore aggiunto delle diversità etniche,</i> <i>religiose ecc.</i>
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola li 06/06/2028

Il Docente:

Lorusso Paolo

**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	3 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 Il viaggio nel tempo	Cultura e religione La concezione del tempo cultura e religioni
2	L'uomo come persona	La persona umana e la sua identità
3	Le relazioni tra esperienza e progetto	La sensibilità dei giovani
4	La ricerca di senso, le religioni	Il volto di Dio nelle religioni La sovranità nell'Islam
5	Nuove forme di religiosità	Le nuove religioni

--	--	--

Siniscola, lì 31.05.2025

Il Docente: Alessandra Coi

**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	3B SALA
Docente	CATERINA SECCI

PROGRAMMA SVOLTO DI :**LABORATORIO DI SALA E VENDITE****Libro di Testo utilizzato: Maitre con Masterlab****Di Antonio Faracca e Tiziana Ficcadenti****LE MONNIER Scuola**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Schede di ripasso	Le aziende della ristorazione Il personale della ristorazione Sicurezza e Igiene sul lavoro Ambienti e attrezzature Il servizio della prima colazione Il bar La caffetteria
2	La comunicazione con il cliente	L'arte della comunicazione Comunicazione verbale, non verbale e paraverbale Tipologie di clientela Strategie di vendita Gestione dei reclami

3	La sicurezza alimentare	Misure preventive e comportamenti corretti Il pacchetto igiene Il piano di autocontrollo Saper applicare il sistema di HACCP
4	Sostenibilità ambientale	L'inquinamento ambientale
5	Enologia e Sommellerie	La vite e il suo ciclo biologico Il clima e la vite Fasi di produzione del vino Vinificazione in rosso, in bianco e rosato Vino novelli e vini speciali
6	Mixology	I distillati I liquori I succhi di frutta, gli sciroppi La Carta IBA Tecniche di miscelazione e attrezzature in uso al bar
7	Caffetteria	Il caffè e i suoi derivati Il latte Il tè e le tisane
8	Il lavoro in sala: tecniche avanzate	Il flambage, storia, curiosità, esecuzione di alcuni piatti alla fiamma Stili di servizio in sala La vendita di un piatto
9	Il menu	Strumento di vendita Criteri di realizzazione del menu Figure professionali coinvolte Aspetti tecnici e gestionali del menu Tipologie di menu
10		