

## **Programma di Religione svolto nell'Istituto "Oggiano" di Siniscola**

Anno scolastico: 2025/26

Classe: 4A ENO

Coscienza, libertà e responsabilità nel pensiero cristiano:

- La fede e la scienza.
- Uso utile e pericoloso della ricerca scientifica;
- Interessi economici e militari legati alla ricerca scientifica;
- Il caso Galileo.

La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società:

- Verità nella scienza e nella religione;
- Complementarietà scienza-fede;
- Il vero e il dimostrabile;
- Tutto frutto del caso?;
- Uomo e robot.

Le scelte di vita:

- L'uomo nei racconti della creazione;
- Il peccato originale ed il simbolo del serpente;
- La nuova creazione con Noè. La torre di Babele;
- Affrontare la vita, la sofferenza e la morte;
- Sacralità e dignità umane;
- Rispetto della salute propria ed altrui;
- Il male oggi.

Il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana:

- Le virtù cardinali e le virtù teologali;
- Il cristiano e le responsabilità di ognuno per creare un mondo più giusto e solidale.

I principi dell'etica cristiana: i valori a cui ispirarsi, i principi da seguire, i comportamenti da assumere:

- I racconti della creazione;
- Il valore della vita;
- L'eutanasia;
- Il principio dell'azione a doppio effetto.

Pier Paolo Coronas

## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

[nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it) == P.E.C. : [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)  
[www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916  
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

<b>Anno scolastico</b>	2025/26
<b>Classe</b>	4 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
<b>Docente</b>	BARCA ANTONINA

### PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: Oliveri, Beaupart, **Saveurs & cuisine**, Rizzoli

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<b>MODULE 1</b> <b>Dal libro di testo e da materiali forniti dalla docente.</b> Les équipements et les ustensiles de cuisine p. 22-27  La recette de cuisine  Communication : <ul style="list-style-type: none"><li>• Demander un chemin et donner des informations</li><li>• Se présenter pour un</li></ul>	<b>SAVOIR FAIRE/SAVOIR AGIR</b> Connaître les équipements et les ustensiles de la cuisine Savoir comprendre une recette de cuisine Savoir écrire une recette de cuisine Donner des instructions Savoir soutenir un entretien pour un stage  <b>GRAMMAIRE</b> L'impératif affirmatif et négatif Le présent et l'impératif des verbes monter, finir, pouvoir, faire, chercher Les prépositions de lieux

	<p>stage, donner les informations personnelles, parler de son caractère et de ses objectifs</p>	<p>Les verbes des recettes</p> <p><b>LEXIQUE</b></p> <p>Les équipements et les ustensiles de cuisine</p> <p>Les lieux d'une ville</p> <p>Les moyens de transport</p> <p>La politesse</p> <p>La présentation</p> <p><b>SOCIOCULTUREL</b></p> <p>La recette de cuisine symbole de la tradition gastronomique</p>
2	<p><b>MODULE 2 : les hors d'œuvre</b></p> <p>Dal libro di testo pp 50-54</p>	<p><b>SAVOIR FAIRE/SAVOIR AGIR</b></p> <p>Savoir comprendre et parler des hors d'oeuvre</p> <p>Savoir expliquer une recette de hors d'oeuvre</p> <p>Les hors d'oeuvre froids et chauds</p> <p><b>RECETTE:</b></p> <p>croûtons au thon, avocat et câpres</p>
3	<p><b>MODULE 3 les potages et les fonds</b></p> <p>Dal libro di testo p. 55-60</p>	<p><b>SAVOIR FAIRE/SAVOIR AGIR</b></p> <p>Comprendre et parler des fonds, des sauces et des potages</p> <p>Savoir expliquer une recette</p> <p>La classification des potages</p> <p>Les crèmes et les veloutés</p> <p>Le fond blanc</p> <p>Le fond brun</p> <p>Le fond brun lié</p> <p>Le fumet de poisson</p> <p>Le roux</p> <p><b>RECETTE:</b></p> <p>crevettes au lait de coco et curry</p>
4	<p><b>MODULE 4</b></p> <p><b>Les plats de résistance :</b></p> <p><b>Le poisson</b></p> <p>Dal libro di testo p. 66-71</p>	<p><b>SAVOIR FAIRE/SAVOIR AGIR</b></p> <p>Comprendre et parler des plats de résistance à base de poisson</p> <p>Savoir expliquer une recette à base de poisson</p> <p>Les poissons</p>

		<p>Comment préparer un poisson</p> <p>Les parties d'un poisson</p> <p>Les modes de cuisson des poisson</p> <p><b>RECETTE:</b></p> <p>Merlans à la sauce au</p>
<b>6</b>	<p><b>MODULE 5</b></p> <p><b>Les plats de résistance:</b></p> <p><b>La viande</b></p> <p>Da materiale fornito dalla docente e dal libro di testo p. 74-75</p>	<p><b>SAVOIR FAIRE/SAVOIR AGIR</b></p> <p>Comprendre et parler des plats de resistance à base de viande</p> <p>Savoir expliquer une recette à base de viande</p> <p>La classification des viandes:</p> <p>Rouge-blanc-noire</p> <p>Les viandes de boucherie</p> <p>Les volailles</p> <p>Le gibier</p> <p>Traçabilité</p> <p>Qualité</p> <p>Les viandes et leur conservation</p> <p><b>RECETTES:</b></p> <p>Poulet bonne femme</p> <p>Boeuf bourguignon</p>
<b>7</b>	<p><b>MODULE 7</b></p> <p><b>Les garnitures</b></p> <p><b>Les légumes comme garniture</b></p>	<p>Comprendre et préparer des garnitures</p> <p>Savoir expliquer une recette de garnitures</p> <p><b>RECETTE</b></p> <p>La ratatouille</p>
<b>8</b>	<p><b>Vision de la Pièce de théâtre</b></p> <p><b>LES SECRETS DE NOTRE DAME</b></p>	<p>Étude en classe et vision, au théâtre de Olbia, de la pièce théâtrale proposée par ERASMUS theatre</p>
<b>9</b>	<p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p>	<p><b>L' alimentation équilibrée</b></p> <p><b>Comprendre l'importance de la correcte alimentation et les méfaits de la malbouffe</b></p> <p><b>Travaux à groupes et organisation d'une table ronde</b></p>





**Istituto Tecnico Commerciale per Geometri  
"Luigi Oggiano"**  
08029 SINISCOLA (NUORO) Via P. Micca n. 13  
[NUTD1000B@istruzione.it](mailto:NUTD1000B@istruzione.it) - Pec: [NUTD1000B@pec.istruzione.it](mailto:NUTD1000B@pec.istruzione.it)  
[www.itcgoggiano.gov.it](http://www.itcgoggiano.gov.it) - Tel. (0784) 87.80.66 - C.F. 80005590916  
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. **NUTD1000B**



Luigi Oggiano 1892-1961

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**  
**CLASSE 4<sup>°</sup>A cucina enogastronomico**  
**MATERIA: MATEMATICA APPLICATA**  
**DOCENTE : GIUSEPPINA CATTE**

**OGGETTO : PROGRAMMA SVOLTO**

MATEMATICA FINANZIARIA

I regimi finanziari: generalità

Interesse e capitalizzazione

Capitalizzazione semplice: calcolo dell'interesse, del montante, del capitale, del tasso d'interesse, del tempo.

Capitalizzazione composta: calcolo del montante, del capitale, del tasso, del tempo.

Lo sconto commerciale: formule dirette e inverse

ANALISI INFINITESIMALE: funzioni reali

Definizione di funzione

Classificazione delle funzioni matematiche

Ricerca del dominio di una funzione

Studio del segno di una funzione: positività e negatività di una funzione

Intersezioni con gli assi

L' insegnante Prof.ssa

Catte Giuseppina



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

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

SITO: [www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

# PROGRAMMA DI ITALIANO

IV<sup>a</sup> A - ENO

*prof.ssa Emma Ricci*

## La comunicazione

- I fattori della comunicazione
- I codici: paraverbale- non verbale e verbale
- La relazione:
  - simmetrica e complementare;
  - relazioni sane e relazioni malate
  - 4 regole per una relazione sana a scuola

Italiano: Dal Medioevo all'Illuminismo – Il cambiamento del pensiero umano

## **Medioevo – La conoscenza come dono divino**

Sant'Agostino, \*Confessioni\*, Libro X (397 d.C.)

## **Alto Medioevo – Il sapere per servire Dio**

San Tommaso d'Aquino, \*Somma teologica\* (1265–1274)

## **Rinascimento e Umanesimo – La dignità dell'uomo**

Giovanni Pico della Mirandola, \*Oratio de hominis dignitate\* (1486)

## **Leonardo da Vinci – L'esperienza come maestra**

**Fonte:** *Taccuini* (fine XV – inizi XVI secolo)

## **Età moderna – Galileo Galilei e il metodo scientifico**

Galileo Galilei, \*Il Saggiatore\* (1623)

## **Illuminismo – La ragione come guida dell'uomo**

Immanuel Kant, \*Risposta alla domanda: che cos'è l'Illuminismo?\* (1784)

## **Ugo Foscolo**

Vita

Pensiero

Opere: Le ultime lettere di Jacopo Ortis,

Alla sera,

In morte del fratello Giovanni

I Sepolcri

## **Giacomo Leopardi**

Vita

Pensiero

Opere: Lettera a P. Giordani,

L'infinito

La Ginestra.

## **Analisi testuale /scrittura**

Analisi, comprensione e presentazione di documenti legati all'attualità  
Scrittura di testi continui e non continui.

*Siniscola*, 28/05/2026

L'INSEGNANTE

PROF.<sup>ssa</sup> Emma Ricci



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

SITO: [www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

# PROGRAMMA

Classe IV<sup>a</sup> sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera

Materia: STORIA

*Docente*

*Prof.ssa Emma Ricci*

## MOD.1

### Modulo introduttivo allo studio della storia

*La linea del tempo.*

*Il calcolo degli anni, dei secoli e dei millenni.*

*I periodi storici.*

*Il lessico settoriale: società, cultura, economia, politica, ceto, classe, ecc.*

## MOD. 2

### Storia dell'uomo

*Preistoria: Paleolitico e Neolitico (Gli avvenimenti più importanti).*

*Storia antica : Grecia e Roma (Approfondimento).*

*Storia medievale: analisi economica, politica, sociale e culturale dell'Alto e del Basso medioevo.*

*Storia moderna: Conquista dell'America.(Approfondimento).*

*Storia contemporanea: Rivoluzione francese.(Gli avvenimenti più importanti).*

## MOD. 3

### Europa

Il tardo Medioevo: crisi e trasformazioni.

- Umanesimo e Rinascimento.
- Rivoluzione scientifica e crisi dell'assolutismo.
- Illuminismo e rivoluzioni del XVIII secolo.

## MOD. 4

### Rivoluzione industriale

- Definizione di Rivoluzione industriale
- Cause della Rivoluzione industriale
- La rivoluzione agricola

- Le innovazioni tecnologiche
- La macchina a vapore
- Le nuove fonti di energia: carbone e ferro
- Le invenzioni principali
- La nascita della fabbrica
- Il sistema di fabbrica e la produzione industriale
- Il passaggio dall'artigianato all'industria
- La prima Rivoluzione industriale in Inghilterra
- I settori produttivi principali: tessile e siderurgico
- Lo sviluppo dei trasporti: ferrovie e navi a vapore
- L'urbanizzazione e la crescita delle città
- Le trasformazioni economiche e sociali
- La nascita della borghesia industriale
- La condizione operaia
- Il lavoro femminile e minorile
- Le disuguaglianze sociali
- Le prime proteste operaie
- Il luddismo
- Le associazioni dei lavoratori e i sindacati
- Le idee socialiste
- La seconda Rivoluzione industriale
- Nuove fonti di energia: elettricità e petrolio
- Nuove industrie: chimica, acciaio e meccanica
- Conseguenze della Rivoluzione industriale

## **MOD. 5**

### **La rivoluzione americana**

- Le tredici colonie inglesi in America
- Organizzazione politica, economica e sociale delle colonie
- I rapporti tra le colonie e l'Inghilterra
- Le cause della Rivoluzione americana
- Le nuove tasse imposte dall'Inghilterra
- Il principio: "No taxation without representation"
- L'inizio della guerra d'indipendenza
- Le principali fasi della guerra d'indipendenza
- I principi di libertà, uguaglianza e diritti naturali
- Il ruolo di George Washington
- Il sostegno della Francia ai coloni
- La vittoria delle colonie
- La nascita degli Stati Uniti d'America
- La separazione dei poteri
- Il sistema federale
- Conseguenze politiche e sociali della Rivoluzione americana

## MOD. 6

### La rivoluzione francese

- La Francia prima della Rivoluzione: l'Ancien Régime
- La società dei tre ordini
- Clero, nobiltà e Terzo Stato
- Le cause economiche, sociali e politiche della Rivoluzione francese
- La crisi finanziaria della Francia
- Le idee dell'Illuminismo
- La convocazione degli Stati Generali
- Il Giuramento della Pallacorda
- La nascita dell'Assemblea Nazionale
- La Presa della Bastiglia
- L'abolizione dei privilegi feudali
- La Dichiarazione dei Diritti dell'Uomo e del Cittadino
- La monarchia costituzionale
- La Costituzione francese del 1791
- La fuga del re
- Il ruolo di Luigi XVI
- I gruppi politici: Giacobini, Cordiglieri e Foglianti
- La proclamazione della Repubblica
- Il processo e la condanna del re
- Il periodo del Terrore
- Il ruolo di Maximilien Robespierre
- Il Comitato di Salute Pubblica
- La caduta di Robespierre
- Il Direttorio
- Conseguenze politiche e sociali della Rivoluzione francese
- L'ascesa di Napoleone Bonaparte

## **MOD. 6**

### **Attualità**

*Il fenomeno dell'immigrazione*

*I diritti civili*

*La costituzione*

*I referendum*

*Le guerre moderne*

Siniscola, 28/05/2026.



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

SITO: [www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	<b>2025/26</b>
Corso	<b>Enogastronomia</b>
Classe	<b>4^A</b>
Docente	<b>Minuccia Pulighe</b>

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

#### Diritto e tecniche amm.ve delle strutt.re ricettive

**Libro di Testo utilizzato: Vivere le imprese ricettive 2**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
<b>1</b>	<b>Modulo 1</b> La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La comunicazione aziendale:</b> gli ambiti della comunicazione aziendale; il sistema informativo aziendale.</li> <li>• <b>Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa:</b> il conto; le scritture delle imprese turistico-ristorative; la contabilità con le banche; la contabilità degli acquisti; la contabilità delle vendite; la contabilità di magazzino.</li> <li>• <b>La contabilità generale:</b> la rilevazione delle operazioni di gestione; il metodo della partita doppia; le scritture di esercizio.</li> <li>• <b>Le scritture di assestamento:</b> la competenza economica dei costi e dei ricavi; i ratei; i risconti; il trattamento di fine rapporto; l'ammortamento dei beni durevoli.</li> <li>• <b>L'analisi di bilancio:</b> l'analisi per</li> </ul>

		<p>indici; l'analisi economica; la rielaborazione dello Stato patrimoniale; l'analisi patrimoniale; l'equilibrio tra fonti di finanziamento e impieghi; l'analisi della struttura patrimoniale e finanziaria dell'impresa.</p>
<b>2</b>	<b>Modulo 2</b> L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I costi e la loro classificazione:</b> il costo; i costi fissi e i costi variabili; i costi diretti e i costi indiretti; le configurazioni di costo.</li> <li>• <b>I metodi di calcolo dei costi:</b> i principali metodi di calcolo dei costi; il full costing; il direct costing.</li> <li>• <b>Gli strumenti del food and beverage cost:</b> il food and beverage cost; le prove di resa; la scorta di sicurezza e il livello di riordino; il food cost.</li> <li>• <b>La determinazione del prezzo di vendita:</b> la classificazione dei metodi di calcolo dei prezzi; il prezzo nelle imprese ricettive; il prezzo nelle imprese ristorative; il prezzo nelle imprese di viaggio.</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Modulo 4</b> I contratti del settore turistico-ristorativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I principali contratti:</b> il contratto, definizione; la vendita; la somministrazione; il trasporto; il deposito; l'appalto e il contratto d'opera.</li> <li>• <b>I contratti specifici del settore turistico-ristorativo:</b> il franchising; il contratto d'albergo; il contratto di ristorazione; il contratto di viaggio.</li> <li>• <b>I contratti di finanziamento:</b> la banca e le sue funzioni; il fido bancario; i contratti bancari di finanziamento; il leasing; il factoring.</li> <li>• <b>Le certificazioni di qualità:</b> la qualità totale; la certificazione di qualità.</li> </ul>



## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

SITO: [www.itcgoggiano.edu.it](http://www.itcgoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

<b>Anno scolastico</b>	<b>2025/26</b>
<b>Corso</b>	<b>Eno Cucina</b>
<b>Classe</b>	4 A
<b>Docente</b>	MARCO MARRAS

### PROGRAMMA SVOLTO DI:

### LINGUA INGLESE

**Libro di Testo utilizzato: Mastering premium cooking and service; Morris, Smith.**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	THE CATERING INDUSTRY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The world of hospitality</li> <li>- Types of catering</li> <li>• Types of restaurant</li> <li>• The restaurant: location and layout</li> </ul>
<b>2</b>	Nutrition and food culture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Healthy eating</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Other types of diet</li> <li>• Alternative diets</li> <li>• Religious dietary requirements</li> <li>• Teen and sport diets</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Special diets for food allergies and intolerances</li> <li>• International cuisines</li> </ul>
<b>3</b>	Kitchen appliances	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kitchen configurations</li> <li>• Kitchen areas and design</li> <li>• Equipment</li> <li>• Food preparation appliances</li> <li>• Cooking appliances</li> <li>• Refrigerating appliances</li> <li>• Cookware</li> <li>• Kitchen utensils</li> <li>• Knives</li> </ul>

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.itcoggiano.edu.it](http://www.itcoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

<b>Anno scolastico</b>	<b>2025/26</b>
<b>Corso</b>	<b>Enogastronomia</b>
<b>Classe</b>	4 A
<b>Docente</b>	Luca Marongiu

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

### Laboratorio di enogastronomia: cucina

#### Libro di Testo utilizzato:

N°	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	ripasso: terminologia tecnica le salse: definizione e classificazione
2	ripasso: terminologia tecnica le salse: definizione e classificazione
3	ripasso sulla teoria degli aa.ss. precedenti i condimenti: i sali minerali e marini oli e sostane grasse spezie ed erbe aromatiche aceti e altri condimenti
4	ripasso il menu: definizione, tipologie, caratteristiche. regole tecniche: ordine di uscita delle portate, quantità, varietà, qualità
5	il menu: definizione e caratteristiche principali il menu: targetizzazione della clientela varie tipologie di menu e carte

	<p>food cost</p> <p>i costi dell'azienda ristorativa: definizione e classificazione</p> <p>analisi dei costi di un'azienda ristorativa:</p> <p>manodopera, materie prime (food&amp;beverage cost), spese generali costi fissi e costi variabili</p> <p>costi a scalare, economie di scala costi diretti, indiretti e figurativi costo economico tecnico costo reale</p> <p>spreco, scarto di lavorazione, parte edibile, calo di peso in cottura classificazione in gamme di prodotto</p> <p>gamme di prodotto</p> <p>food cost a preventivo e consuntivo</p> <p>kasavana &amp; smith</p>
<b>6</b>	<p>I glucidi: generalità e chimica.</p> <p>I protidi: caratteristiche generali e chimica; gli amminoacidi.</p> <p>Funzioni nutrizionali dei protidi. Fabbisogno proteico. Effetti da carenza e da eccesso di proteine.</p> <p>I lipidi</p>
<b>7</b>	<p>laboratorio: i fondi di cucina bruno e bianco, pasta fresca all'uovo, crema di carote e patate</p>
<b>8</b>	<p>Attività di laboratorio: preparazione di quanto necessario per il bar didattico in apertura. muffin al cioccolato, brownies, torta di mele, pizzetta cagliarita, crostatine alla marmellata</p>
<b>9</b>	<p>laboratorio: gli antipasti freddi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hummus di ceci</li> <li>- guacamole</li> <li>- gazpacho andaluso</li> <li>- insalata nizzarda</li> <li>- polpo con crema di patate aromatica</li> <li>- mini quiche</li> <li>- salmone affumicato</li> <li>- cocktail di gamberi</li> <li>- insalata russa</li> </ul>
<b>10</b>	<p>Laboratorio: gli antipasti caldi:</p> <p>guazzetto di cozze e arselle</p> <p>quiche lorraine</p> <p>gamberi e verdure in tempura</p> <p>fagottino di verza e ricotta</p> <p>tatakya di salmone</p> <p>cannolo di pistoccu e pesce spada</p>
<b>11</b>	<p>laboratorio: le paste fresche normali e colorate.</p> <p>diverse preparazioni:</p> <p>raviolone con ricotta, spinaci e tuorlo d'uovo fondente</p> <p>tortelli al pollo</p>

	tagliatella ripiena in brodo
<b>12</b>	laboratorio: lavorazione di prodotti di 1 <sup>^</sup> gamma e 3 <sup>^</sup> gamma. verifica del peso lordo, netto, scarto e spreco
<b>13</b>	laboratorio: english e continental breakfast
<b>14</b>	metodi di cottura per concentrazione ed espansione
<b>15</b>	laboratorio: timballo di pasta alla siciliana, culurgiones all'ogliastrina, risotto di rape rosse, stracotto di maiale, millefoglie alla crema diplomatica
<b>16</b>	qualità: - organolettica o sensoriale & psicologia del gusto - connubio tra buone e bello analisi sensoriale: tatto e vista
<b>17</b>	laboratorio: realizzazione di un menu tipico in occasione della visita della scuola polacca: amuse bouche, fregula artigianale con zuppa di pesce piccante, polpo con patate in due consistenze, seadas tradizionale





## Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

SITO: [www.itcoggiano.edu.it](http://www.itcoggiano.edu.it) - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: [nutd10000b@istruzione.it](mailto:nutd10000b@istruzione.it)

PEC: [nutd10000b@pec.istruzione.it](mailto:nutd10000b@pec.istruzione.it)

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	<b>2025/26</b>
Corso	<b>Enogastronomico</b>
Classe	4 <sup>A</sup> cucina
Docente	Eliana Flore

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

## Scienza e Cultura dell’Alimentazione

**Libro di Testo utilizzato: Alimentazione oggi, autore Silvano Rodato, Clitt**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<b>I principi nutritivi: i glucidi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche generali</li> <li>• Chimica</li> <li>• Classificazione in semplici e complessi</li> <li>• I monosaccaridi: il glucosio, il fruttosio e il galattosio</li> <li>• I disaccaridi: reazione di condensazione e di idrolisi; il saccarosio, il lattosio e il maltosio</li> <li>• I polisaccaridi: omopolisaccaridi ed eteropolisaccaridi</li> <li>• Gli omopolisaccaridi: amido, cellulosa e glicogeno</li> <li>• Gli eteropolisaccaridi</li> <li>• Digestione e assorbimento dei glucidi</li> <li>• Funzioni nutrizionali dei glucidi</li> <li>• La fibra alimentare</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogno glucidico</li> <li>• Effetti da carenza e da eccesso di glucidi</li> </ul>
<b>2</b>	<b>I principi nutritivi: i protidi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche generali e chimica</li> <li>• La struttura chimica di un amminoacido</li> <li>• La differenza tra peptide e proteina</li> <li>• Il legame peptidico</li> <li>• Gli amminoacidi essenziali</li> <li>• La struttura delle proteine (primaria, secondaria, terziaria e quaternaria)</li> <li>• La denaturazione proteica</li> <li>• Classificazione delle proteine in base alla composizione chimica, alla configurazione spaziale, alla funzione biologica e al valore biologico</li> <li>• Digestione e assorbimento</li> <li>• Funzioni nutrizionali dei protidi</li> <li>• Fabbisogno proteico</li> <li>• Effetti da carenza e da eccesso di proteine</li> </ul>
<b>3</b>	<b>I principi nutritivi: i lipidi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche generali</li> <li>• Chimica</li> <li>• Classificazione in semplici e complessi</li> <li>• I trigliceridi</li> <li>• Gli acidi grassi: saturi e insaturi</li> <li>• Gli acidi grassi essenziali: omega-3 e omega-6</li> <li>• Il colesterolo</li> <li>• Le dislipidemie e l'aterosclerosi</li> <li>• Digestione e assorbimento</li> <li>• Funzioni nutrizionali dei lipidi</li> <li>• Fabbisogno lipidico</li> <li>• Effetti da carenza e da eccesso di lipidi</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Micronutrienti, acqua e molecole bioattive</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vitamine: caratteristiche generali</li> <li>• Vitamine idrosolubili e liposolubili</li> <li>• Malattie legate alle vitamine: avitaminosi, ipovitaminosi, ipervitaminosi</li> <li>• Fabbisogno vitaminico</li> <li>• Esempi di vitamine liposolubili e vitamine idrosolubili</li> <li>• I sali minerali: caratteristiche generali</li> <li>• Classificazione in macroelementi e microelementi</li> <li>• Esempi di macroelementi e microelementi</li> <li>• L'acqua: caratteristiche generali</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua come principio nutritivo</li> <li>• Funzioni dell'acqua</li> <li>• Fabbisogno di acqua</li> <li>• Il bilancio idrico</li> <li>• Centro della sete e ipotalamo</li> <li>• Le molecole bioattive: caratteristiche generali</li> <li>• Biomolecole ad azione antimicrobica</li> <li>• Biomolecole ad azione antiossidante ed anticancerogena</li> <li>• I fattori vitaminosimili</li> <li>• I fattori antinutrizionali</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Conservazione e cottura degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi di cottura degli alimenti</li> <li>• Aspetti positivi e negativi della cottura degli alimenti</li> <li>• Trasmissione del calore e tecniche di cottura: conduzione, convezione e irraggiamento</li> <li>• Coefficiente di penetrazione del mezzo</li> <li>• Formula per calcolare il calore utile per cuocere un piatto: <math>Q=c \cdot m \cdot (T_2 - T_1)</math></li> <li>• La denaturazione delle proteine</li> <li>• La reazione di Maillard</li> <li>• L'acrilammide, la perdita di vitamine e sali minerali e l'inattivazione di sostanze dannose</li> <li>• Cenni sulla cucina molecolare</li> </ul>
<b>6</b>	<b>Prodotti di origine vegetale, prodotti di origine animale, oli e grassi e prodotti accessori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I prodotti di origine vegetale</li> <li>• I cereali</li> <li>• Il frumento</li> <li>• Struttura e composizione del chicco di frumento</li> <li>• Il pane e la panificazione</li> <li>• Valore nutritivo del pane</li> <li>• Forza della farina</li> <li>• La pasta (cenni)</li> <li>• I prodotti di origine animale</li> <li>• Carne e prodotti derivati</li> <li>• Prodotti ittici</li> <li>• Uova e prodotti derivati</li> <li>• Latte, yogurt e formaggi</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Sicurezza e igiene nella ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza igienica degli alimenti</li> <li>• Le contaminazioni alimentari: di tipo fisico, chimico e biologico</li> <li>• Differenza tra pericolo e rischio</li> <li>• Rischio accettabile</li> <li>• Definizione di contaminante</li> <li>• <i>Food security, food safety e food defense</i></li> <li>• Effetti di alcuni tipi di contaminazioni: mutageno,</li> </ul>

		<p>cancerogeno, teratogeno</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Intossicazioni croniche e intossicazioni acute</li><li>• I principali contaminanti fisici chimici e biologici (cenni)</li><li>• Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e infestazioni</li><li>• Fattori di contaminazione e controllo degli alimenti</li></ul>
--	--	---

Siniscola li 08/06/2026

La Docente: Eliana Flore

# PROGRAMMA SVOLTO DI

## Scienze Motorie e Sportive

**Anno scolastico:** 2025/26

**Corso:** Enogastronomico

**Classe:** 4<sup>a</sup> Sezione A

**Docente:** Erika Pisanu

**Libro di Testo utilizzato:** Schede di lavoro fornite dal docente e approfondimenti digitali

N°	UNITÀ DI APPRENDIMENTO	CAPITOLO / ASSE	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Corpo, sua espressività e capacità condizionali	Il corpo e le sue funzioni	Esercizi a corpo libero a carico naturale e con sovraccarico; percezione e consapevolezza corporea; assunzione di posture corrette.
2	Flessibilità e benessere muscolare	Mobilità articolare	Esercizi di stretching e allungamento muscolare in situazioni semplici per il miglioramento dell'elasticità.
3	La percezione sensoriale e il movimento	Capacità coordinative	Esercizi di equilibrio, orientamento e coordinazione dinamica generale.
4	Controllo motorio e attrezzi	Coordinazione oculo-manuale/segmentaria	Esercizi e circuiti coordinativi con l'utilizzo di piccoli e grandi attrezzi della palestra.
5	Sport di squadra I: Pallavolo e Pallacanestro	I giochi-sport	Aspetti essenziali della terminologia, dei fondamentali tecnici e del regolamento di gioco.

<b>N°</b>	<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CAPITOLO / ASSE</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>6</b>	Sport di squadra II: Calcio e Palla Tamburello	I giochi-sport	Pratica essenziale dei giochi sportivi, dinamiche di squadra e orientamento nello spazio di gioco.
<b>7</b>	Sport individuali e di rinvio: Badminton e Tennis Tavolo	Sport individuali	Tecniche base di coordinazione specifica e gestione dell'espressività motoria individuale.
<b>8</b>	Basi della motricità ed efficienza fisica	Preatletica	Esercizi di preatletica (andature, coordinazione ritmica, potenziamento motorio di base).
<b>9</b>	Cittadinanza, sicurezza e Fair Play	Comportamento e regolamento	Lo sport e i suoi principi; arbitraggio di gare; applicazione delle norme di sicurezza in palestra e nei campetti esterni.
<b>10</b>	Consapevolezza e valutazione delle competenze	Valutazione e autovalutazione	Esercizi e lavori di gruppo; espressione corretta delle tensioni emotive; test pratici e questionari teorici di verifica.

Siniscola, lì .....

**Il Docente:** Prof.ssa Erika Pisanu