



# 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

**A.S. 2025/2026**

**PROGRAMMA SVOLTO - CLASSE 4 B ENO**

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

**Libri di Testo utilizzato: VIVERE LE IMPRESE RICETTIVE** – CORSO DI DIRITTO E TEC. AMM.VE - Volume 2 per il 2° biennio.

Autori: S. RASCIONI – F. FERRIELLO – M. MAINARDI – A. MARINANGELI - Casa Editrice: RIZZOLI EDUCATION – TRAMONTANA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI
1	MODULO: LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	<input checked="" type="checkbox"/> LA COMUNICAZIONE AZIENDALE 1. LA COMUNICAZIONE AZIENDALE 2. IL SISTEMA INFORMATIVO AZIENDALE <input checked="" type="checkbox"/> LE SCRITTURE DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE 1. CHE COS'E' UN CONTO 2. COME POSSONO ESSERE CLASSIFICATE LE SCRITTURE DELLE IMPRESE-RISTORATIVE LE SCRITTURE DELLA CONTABILITA' CON LE BANCHE 3. LE SCRITTURE DELLA CONTABILITA' DEGLI ACQUISTI 4. LE SCRITTURE DELLA CONTABILITA' DELLE VENDITE 5. LA CONTABILITA' DELLE IMPRESE <input checked="" type="checkbox"/> LA CONTABILITA' GENERALE 1. QUAL'E' LO SCOPO DELLA CONTABILITA' GENERALE 2. COME SI APPLICA IL METODO DELLA PARTITA DOPPIA 3. COME SI COMPILANO LE SCRITTURE DI ESERCIZIO <input checked="" type="checkbox"/> IL BILANCIO DI ESERCIZIO (CENNI)
2	MODULO: I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE	<input checked="" type="checkbox"/> LA FATTURA <input checked="" type="checkbox"/> L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO <input checked="" type="checkbox"/> LE OPERAZIONI IVA E LA BASE IMPONIBILE <input checked="" type="checkbox"/> IL DOCUMENTO COMMERCIALE <input checked="" type="checkbox"/> I REGOLAMENTI CON DENARO CONTANTE E CON BONIFICO BANCARIO <input checked="" type="checkbox"/> GLI ASSEgni <input checked="" type="checkbox"/> LE CARTE DI CREDITO <input checked="" type="checkbox"/> LE CAMBIALI
3	MODULO: I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	<input checked="" type="checkbox"/> IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FINANZIAMENTI AZIENDALI: 1. CHE COS'E' UN FINANZIAMENTO 2. QUANDO SI MANIFESTA IL FABBISOGNO FINANZIARIO 3. DA CHE COSA DIPENDE L'AMMONTARE DEL FABBISOGNO FINANZIARIO 4. L'INTERESSE E LO SCONTO 5. LE FONTI DI FINANZIAMENTO 6. FINANZIAMENTO DI CAPITALE PROPRIO 7. FINANZIAMENTO DI CAPITALE DI DEBITO <input checked="" type="checkbox"/> I FINANZIAMENTI BANCARI: 1. CHE COS'E' UNA BANCA 2. LE FUNZIONI SVOLTE DALLE BANCHE 3. I RAPPORTI TRA BANCA E CLIENTE

		<ul style="list-style-type: none"> <li>4. FORME TECNICHE DEI FINANZIAMENTI BANCARI</li> <li>5. IL CONTRATTO DI LEASING</li> <li>6. I FINANZIAMENTI PUBBLICI</li> </ul>
4	<p>MODULO: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO</p>	<input checked="" type="checkbox"/> MERCATO DEL LAVORO <ul style="list-style-type: none"> <li>1. RECLUTAMENTO DEL PERSONALE</li> <li>2. CONTRATTI DI LAVORO SUBORDINATO E AUTONOMO</li> <li>3. RETRIBUZIONE</li> <li>4. FOGLIO PAGA</li> <li>5. NORME IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO</li> </ul>
5	<p>MODULO: I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE</p>	<input checked="" type="checkbox"/> I PRINCIPALI CONTRATTI <ul style="list-style-type: none"> <li>1. CHE COS'E' UN CONTRATTO</li> <li>2. QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL CONTRATTO DI VENDITA</li> <li>3. QUALI SONO LE FORME CONTRATTUALI PARTICOLARI DI VENDITA</li> </ul> <input checked="" type="checkbox"/> I CONTRATTI SPECIFICI DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO <ul style="list-style-type: none"> <li>1. QUALI SONO I CONTRATTI DEL SETTORE RISTORATIVO</li> </ul>
	<p>EDUCAZIONE CIVICA: TUTELE IN MATERIA DI LAVORO</p>	<input checked="" type="checkbox"/> IL MERCATO DEL LAVORO: LA TUTELA DEI DIRITTI – NORME COSTITUZIONALI E AGENDA 2030 A CONFRONTO.

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

## **Programma Discipline Pittoriche**

### **PRESENTAZIONE CLASSE: 4 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

**Criteria 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](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 sala</b>
<b>Classe</b>	4 B
<b>Docente</b>	Tiziana Serra

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

### Arte e Territorio

#### Libro di Testo utilizzato:

#### Itinerario nell'Arte

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	Il Patrimonio Culturale	Art.9 e Art.117 della Costituzione. I concetti di demanio, beni immobili e mobili, proprietà, diritto di prelazione. Decreto legislativo 22-01-2004 n.42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio). Principi generali: beni culturali e beni paesaggistici.
<b>2</b>	Apporti e presenze delle culture preclassiche in Sardegna e nel Mediterraneo	L'archeologia: definizione di campo e principali metodi di datazione. Pitture e incisioni rupestri: dee madri, megalitismo (dolmen, menhir e cromlech). La Sardegna prenuragica: età della pietra con particolare riguardo alle Domus de Janas.

		<p>L'arte micenea: le tombe a Tholos.</p> <p>L'arte nuragica: vari tipi di nuraghi, tombe dei giganti, templi a pozzo e megaron.</p>
<b>3</b>	L'arte greca	<p>Periodo di Formazione: l'arte vascolare Il periodo arcaico:( il tempio greco e gli ordini architettonici; la scultura dorica, attica e ionica; la pittura vascolare).</p> <p>Il periodo classico ( scultori: Mirone, Policleto, Fidia); stile severo (la scultura; Zeus o Poseidon di capo artemisio e i Bronzi di Riace) e periodo classico maturo (la scultura, Discobolo, Doriforo, e Ammazzone ferita; l'architettura, il Partenone.</p> <p>Il periodo ellenistico (scultori: Prassitele, Lisippo) (sculture, Hermes con Dionisio bambino e Apoxyomenos) ed il gruppo scultoreo del Laocconte.</p>
<b>4</b>	Educazione civica	L'arte come linguaggio per promuovere i diritti umani, la pace e il rispetto della dignità umana.
<b>5</b>		



## 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>2025/2026</b>
<b>Corso</b>	<b>ENO</b>
<b>Classe</b>	4 B
<b>Docente</b>	Alessandra Coi

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

## Religione

### Libro di Testo

### Provocazioni per essere umani

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	La comunità in dialogo	L'ecumenismo e le principali confessioni cristiane La chiesa in dialogo con le altre religioni
<b>2</b>	I giovani e la morale	La concezione della donna nella grandi religioni
<b>3</b>	La morale sociale	Le scelte etiche La donazione
<b>4</b>	La morale cristiana	I vizi nella nuova società
<b>5</b>	Il cristianesimo in un contesto interculturale	Stereotipi e pregiudizi La chiesa ed il supporto con il diverso





## 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) 87.80.66EMAIL: [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>	ENO
<b>Classe</b>	4°B
<b>Docente</b>	TRANCHINI ANTONIETTA

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

SALA E VENDITA

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

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	I SUPERALCOLICI	La produzione dei distillati e la classificazione.
<b>2</b>	L'ARTE DEL BERE MISCELATO	I cocktail e le attrezzature, la realizzazione di bevande miscelate.
<b>3</b>	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	La figura professionale del sommelier analisi organolettica del vino. L' abbinamento cibo-vino
<b>4</b>	LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO	Normativa nazionale e comunitaria I disciplinari di produzione
<b>5</b>	LA RISTORAZIONE	La neo-ristorazione, lo street food
<b>6</b>	ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA	La cucina di sala L' english breakfast
<b>7</b>	IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI E DEI PRODOTTI ITTICI	Gli antipasti caldi e freddi

	COMUNICARE L' OFFERTA GASTRONOMICA	Le varie tipologie di menu , I criteri di redazione di un menu
<b>9</b>	COMUNICARE LA QUALITA'	I sistemi di qualità e i marchi di qualità
<b>10</b>		

Siniscola    lì 4 Giugno 2026

Il Docente:  
Antonieta Tranchini



## 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>Enogastronomico</b>
Classe	IV B
Docente	Prof.ssa Mele Laura

### PROGRAMMA SVOLTO DI:

### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**Libro di Testo utilizzato:** Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, Le occasioni della letteratura, vol.2, Dal Barocco al Romanticismo, ed. Paravia Pearson.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
<b>1</b>	<b>L'ETA' DEL BAROCCO E DELLA NUOVA SCIENZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Società e cultura</li> <li>• La lirica barocca: Gian Battista Marino</li> <li>• Dal poema al romanzo</li> </ul>
<b>2</b>	<b>GALILEO GALILEI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>• La ricerca scientifica e la scrittura</li> <li>• Il Dialogo sopra i due massimi sistemi del mondo</li> </ul>
<b>3</b>	<b>L'ETA' DELLA RAGIONE E DELL'ILLUMINISMO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Società e cultura</li> <li>• Storia della lingua e dei fenomeni letterari</li> <li>• L'Illuminismo italiano: la trattatistica e il giornalismo</li> <li>• Cesare Beccaria</li> <li>• Pietro e Alessandro Verri</li> </ul>

<b>4</b>	<b>CARLO GOLDONI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• La visione del mondo</li> <li>• La Riforma della commedia</li> <li>• La locandiera</li> </ul>
<b>5</b>	<b>GIUSEPPE PARINI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• Le opere</li> <li>• Il pensiero</li> <li>• Il Giorno: "La vergine Cuccia" (lettura e analisi)</li> </ul>
<b>6</b>	<b>VITTORIO ALFIERI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• Le opere</li> </ul>
<b>7</b>	<b>IL NEOCLASSICISMO</b>	
<b>8</b>	<b>IL PREROMANTICISMO</b>	
<b>9</b>	<b>UGO FOSCOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• Le opere</li> <li>• Il pensiero</li> <li>• "Il cinque maggio" analisi</li> <li>• "Le Ultime lettere di Jacopo Ortis": struttura, trama e temi</li> </ul>
<b>10</b>	<b>L'ETA' DEL ROMANTICISMO</b>	
<b>11</b>	<b>GIACOMO LEOPARDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• Le opere</li> <li>• Il pensiero</li> <li>• La poetica del "vago e indefinito"</li> <li>• "Il sabato del villaggio"</li> <li>• "L'infinito" (lettura e analisi)</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

Anno scolastico	<b>2025/26</b>
Corso	<b>Enogastronomico</b>
Classe	IV B
Docente	Prof.ssa Mele Laura

### PROGRAMMA SVOLTO DI:

## STORIA

**Libro di Testo utilizzato:** Storia in corso 2 -G. De Vecchi; G. Giovannetti- Bruno Mondadori- Pearson

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
<b>1</b>	<b>LA CIVILTA' DEI LUMI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La società del primo Settecento</li> <li>• L'età dell'Illuminismo</li> <li>• Guerre e assolutismo illuminato</li> <li>• La prima rivoluzione industriale</li> </ul>
<b>2</b>	<b>L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Rivoluzione americana</li> <li>• La Rivoluzione francese</li> <li>• L'età napoleonica</li> </ul>
<b>r</b>	<b>LA CIVILTA' DELL'EUROPA BORGHESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L' Europa tra il 1848 e il1870</li> <li>• Il Risorgimento e l'Unità d'Italia</li> </ul>

<b>Anno scolastico</b>	<b>2025/26</b>
<b>Corso</b>	<b>ENOGASTRONOMICO</b>
<b>Classe</b>	<b>IV B</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa R.Sirigu</b>

**PROGRAMMA SVOLTO DI :**

**FRANCESE**

**Libro di Testo utilizzato: SAVEURS ET SERVICE**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	<b>GRAMMAIRE</b>	L'interrogation ;les adverbes interrogatifs;les auxiliaires; quelques verbes irreguliers (vouloir,pouvoir,savoir,faire,devoir)I l faut.Les gallicismes.
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOSSIER 3</b></li> <li>• <b>La vente</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir et vendre.</li> <li>• L'accueil tèlèphonique.</li> <li>• Les ventes additionnelles et la prise de congé.</li> <li>• DIALOGUES :</li> <li>• Vous avez réservé ?</li> <li>• Vous auriez une table,s'il vous plait ?</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous êtes combien ?</li> <li>• Bonjour, le restaurant la « Belle étoile »</li> <li>• Vous avez terminé. Mesdames ?</li> <li>• Vous avez bien diné, Messieurs-dames ?</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOSSIER 5 :</b></li> <li>• <b>Profession barman</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le barman et le matériel du barman</li> <li>• Le shaker, la passoire à cocktail, la cuillère à mélange, le stopper, le presse-agrume, le concasseur de glace, le mixer et le bec verseur.</li> <li>• Les différents verres.</li> <li>• Les cocktails.</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</b>
<b>Classe</b>	4B
<b>Docente</b>	Alessandro Fois

### PROGRAMMA SVOLTO DI :

## Inglese

**Libro di Testo utilizzato: Mastering Cooking & Service**

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> - <b>CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI -</b> <b>ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	<b>In the restaurant</b>	The service brigade The waiter's uniform Mise en place and clearing front of the house The dining room Service equipment Table setting

<b>2</b>	<b>Food supplies and ingredients</b>	Sourcing suppliers Storing food Food ingredients
<b>3</b>	<b>Cooking techniques</b>	Cutting techniques Pre-cooking techniques Water cooking techniques Cooking with fats Heat cooking techniques Mixed cooking techniques
<b>4</b>	<b>The art of service</b>	Types of service Enhanced serving techniques Flambé and flamed dishes Filleting and carving

Siniscola li 01/06/26

Il Docente: Alessandro Fois



Istit

C.F. **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) 87.80.66EMAIL: [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</b>
<b>Classe</b>	4B Sala
<b>Docente</b>	Maria Rosa Buccheri

**PROGRAMMA SVOLTO DI****Matematica****Libro di Testo utilizzato:**


---

<b>N°</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> - <b>CAPITOLO</b>	<b>CONTENUTI -</b> <b>ARGOMENTI SVOLTI</b>
<b>1</b>	Equazioni e disequazioni di secondo grado	Ripasso di equazioni e disequazioni di secondo grado e loro proprietà
<b>2</b>	Sistemi di equazioni e disequazioni	Ripasso dei sistemi equazioni e disequazioni -metodo di risoluzione :metodo di

		sostituzione e metodo di Cramer
<b>3</b>	Introduzione all'analisi	-Le funzioni e loro caratteristiche -Classificazione di funzioni - Dominio e codominio : funzioni razionale e funzioni fratte
<b>4</b>	Matematica finanziaria: la capitalizzazione e lo sconto	– Le operazioni finanziarie – Capitalizzazione e attualizzazione
<b>5</b>	La capitalizzazione semplice	– Calcolo del montante e del valore attuale – La capitalizzazione frazionata – Formule inverse
<b>6</b>	La capitalizzazione composta	– Calcolo del montante e del valore attuale – Formule inverse
<b>7</b>	Regimi di sconto	-Lo sconto commerciale – Lo sconto razionale – Lo sconto composto

Siniscola li 08/06/2026

Il Docente:

Maria Rosa Buccheri



## 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) 87.80.66EMAIL: [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^B sala
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	Le bevande	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le acque minerali</li><li>• Le bibite</li><li>• I succhi di frutta</li><li>• Le bevande nervine</li><li>• Il caffè: produzione e valore nutritivo</li><li>• Il tè: ciclo produttivo, tipologie e valore nutritivo</li><li>• Il vino</li><li>• L'uva</li><li>• Produzione del vino (fasi)</li><li>• Vendemmia e preparazione del mosto</li><li>• Fermentazione alcolica del mosto</li><li>• Fermentazione malo-lattica</li><li>• La solfitazione</li><li>• Vinificazione in rosso, in bianco e in rosato</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cure e correzioni del vino</li> <li>• Stabilizzazione, invecchiamento e imbottigliamento</li> <li>• I vini spumanti (cenni)</li> <li>• Calcolo delle calorie da alcol etilico e delle U.A.</li> <li>• Vino e salute</li> <li>• La birra</li> <li>• Fasi di produzione</li> <li>• Composizione chimica e valore nutritivo</li> </ul>
<b>2</b>	<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> <li>• Fabbisogno glucidico</li> <li>• Effetti da carenza e da eccesso di glucidi</li> </ul>
<b>3</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>

<p><b>4</b></p>	<p><b>I principi nutritivi: i lipidi</b></p>	<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>
<p><b>5</b></p>	<p><b>Micronutrienti, acqua e molecole bioattive</b></p>	<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> <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>
<p><b>6</b></p>	<p><b>Metodi di conservazione degli alimenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alterazione degli alimenti</li> <li>• Differenza tra alterazione e trasformazione di un alimento</li> <li>• <i>Shelf-life</i> di un prodotto alimentare</li> <li>• Metodi fisici di conservazione</li> <li>• Uso del freddo: refrigerazione, congelazione e surgelazione</li> <li>• Uso del calore: pastorizzazione e sterilizzazione</li> <li>• Metodi chimici di conservazione: con il sale, con lo zucchero, con</li> </ul>

		<p>l'olio, con l'aceto, con l'alcol etilico e con additivi chimici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi chimico-fisici di conservazione: l'affumicamento</li> <li>• Metodi biologici di conservazione: fermentazione alcolica e fermentazione lattica.</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Metabolismo e alimentazione equilibrata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il metabolismo energetico: reazioni cataboliche e anaboliche</li> <li>• L'ATP</li> <li>• La bioenergetica</li> <li>• Energia degli alimenti</li> <li>• Il dispendio energetico</li> <li>• Il metabolismo basale</li> <li>• La termogenesi indotta dalla dieta</li> <li>• Termoregolazione e accrescimento</li> <li>• Dispendio energetico da attività fisica</li> <li>• Il fabbisogno energetico</li> <li>• Il bilancio energetico</li> <li>• La valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea, altezza, peso corporeo, IMC (calcolo)</li> <li>• Alimentazione sana e LARN nell'adulto in condizioni fisiologiche</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Sicurezza e igiene nella ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sull'igiene nella ristorazione, sui vari tipi di contaminazioni e sui rischi e pericoli</li> </ul>

## 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>Docente</b>	LORUSSO PAOLO
<b>Classe</b>	4 B SALA

### PROGRAMMA SVOLTO DI Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

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

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

Siniscola li 06/06/2026

Il Docente:

Lorusso Paolo

