



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 Cucina
Classe	V ^A
Docente	Alberto Medda

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Italiano

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura 3, Sanoma, 2019.

N°	CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Giosuè Carducci	La vita; l'evoluzione e l'ideologia letteraria; Pianto antico.
2	Naturalismo e Verismo	Il naturalismo francese; gli scrittori italiani nell'età del Verismo.
3	Giovanni Verga	Vita; la poetica e la tecnica narrativa; la visione della realtà; Rosso Malpelo; Il ciclo dei Vinti; I Malavoglia; Mastro-don Gesualdo.
4	Il Decadentismo	La visione del mondo decadente; Grazia Deledda.
6	Gabriele d'Annunzio	Vita; l'estetismo e la sua crisi (Il piacere); i romanzi del superuomo; Alcyone.
7	Giovanni Pascoli	Vita; visione del mondo; la poetica (il fanciullino); Myricae (X agosto, L'assiuolo, Il lampo); I poemetti (Italy); I canti di Castelvecchio (Il gelsomino notturno).

9	Italo Svevo	Vita; la cultura di Svevo; Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.
10	Luigi Pirandello	Vita; visione del mondo; la poetica; i romanzi (Il fu Mattia Pascal).

Siniscola li

Il Docente: *Alberto Mella*



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 Cucina
Classe	V ^A
Docente	Alberto Medda

PROGRAMMA SVOLTO DI:


Storia

Libro di Testo utilizzato: Storia in corso, De Vecchi Giovannetti, Sanoma, 2016.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La prima guerra mondiale	Le ragioni profonde della guerra; una guerra di logoramento; l'Italia in guerra; la svolta del 1917 e la fine della guerra; il dopoguerra e i trattati di pace
2	Il fascismo	Crisi e malcontento sociale; il dopoguerra e il biennio rosso; nascita e presa del potere; i primi anni del governo fascista; la dittatura totalitaria; la politica economica ed estera
3	La crisi del '29 e il New Deal	Crisi del 1929; Il New Deal
4	Il regime nazista	La repubblica di Weimar; il nazismo e la salita al poter di Hitler; la dittatura nazista; la politica economica ed estera di Hitler
5	La seconda guerra mondiale	Verso la Seconda guerra mondiale; la guerra in Europa e in Oriente; i nuovi

		fronti; l'Europa dei lager e della Shoah; la scelta della guerra; 8 settembre; la guerra di liberazione.
6	La guerra fredda	Un bilancio della guerra; dalla pace alla guerra fredda; il blocco occidentale; il blocco orientale e la sua espansione; avvio del disgelo e nuovi focolai di crisi.
7	La decolonizzazione	Il processo di decolonizzazione; l'indipendenza dell'India; il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam; il mondo arabo; l'Africa subsahariana; l'America Latina
8	L'Italia repubblicana	La nascita della Repubblica italiana; scelte di campo e governi di centro; il miracolo economico italiano; dal centrismo al centro-sinistra; il '68 e la strategia della tensione; dalla prima alla seconda repubblica

Siniscola lì 9 maggio 2026

Il Docente: 

Allegato B

Programmi svolti

Classe 5[^] sez. A Corso Enogastronomia e ospitalità settore cucina

Scienza e Cultura dell'alimentazione

Docente - Giovannico Manca

a.s.2025-2026

CONTENUTI
<p>Contenuti trasversali affrontati durante le attività didattiche</p> <ul style="list-style-type: none">• Cenni di Sostenibilità ambientale ed economia.
<p>Modulo 1 Sicurezza Alimentare</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di contaminante: i contaminanti chimici e fisici e biologici; meccanismi di sviluppo microbico.• Cenni sulla legislazione comunitaria in ambito di Sicurezza Alimentare.• Obblighi degli OSA.• Concetto e importanza dell'HACCP; concetto di CCP.• I Sette punti dell'HACCP.• Concetto di rischio, pericolo e danno.
<p>Modulo 2 Alimentazione equilibrata e LARN.</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di fabbisogno nutrizionale ed energetico; concetto di Metabolismo basale, concetto di Termogenesi indotta dalla dieta; concetto di Livello di attività fisica.• Fabbisogno energetico di termoregolazione, accrescimento e totale.• Concetto valutazione dello stato nutrizionale, di composizione corporea, IMC; concetto di Peso teorico ideale.• Concetto di LARN e dieta equilibrata.
<p>Modulo 3 Alimentazione nelle varie fasce d'età</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentazione in età prescolare, scolare e dell'adolescente.• Alimentazione dell'adulto e dell'anziano.• Alimentazione nelle condizioni particolari: gravidanza e allattamento.
<p>Modulo 4 La Dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di Dieta.• Concetto di iperlipidemie: aspetti clinici e suggerimenti dietetici.• Concetto di diabete mellito, cenni sul diabete di tipo 1 e tipo 2; concetto di IG indice glicemico; cenni sull'IG dei principali alimenti.• Concetto di piani dietetici come fattore di cura e prevenzione delle malattie cardiovascolari.

- Le caratteristiche dell'obesità: cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità; indicazioni dietetiche legate alla cura dell'obesità.
- Concetto di Allergie e intolleranze alimentari: aspetti clinici e dietetici.

Modulo 5

- Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore.
- Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.

Modulo 6

Concetto di sostenibilità ambientale

- Concetto di sostenibilità dei processi di gestione dell'impresa ristorativa; concetto di turismo sostenibile; concetto di Doppia piramide alimentare;
- Differenza tra il concetto di agricoltura convenzionale, biologica, integrata e biodinamica.
- Cenni sull'uso di prodotti alimentari di tradizionali sardi di origine ovicaprina come presidio di alimentazione sostenibile.
- Concetto di OGM.



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

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

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

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

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE QUINTA A CORSO ENO-CUCINA

PROF. RICCARDO COROSU

Libro di testo: Gestire le Imprese Ricettive di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello

MODULO 1

IL MERCATO TURISTICO

1) Il mercato turistico internazionale

- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale

2) Gli organi e le fonti normative internazionali

- Gli organismi internazionali
- Gli organismi dell'Unione europea
- Le fonti normative internazionali e comunitarie

3) Il mercato turistico nazionale

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia

4) Gli organismi e le fonti normative interne

- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne

MODULO 2
IL MARKETING

1) Il marketing

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e operativo
- Il marketing turistico

2) Il marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- Gli obiettivi strategici

3) Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

4) Il web marketing

- Che cos'è il web marketing
- Gli strumenti di web marketing

5) Il marketing plan

- Il marketing plan: generalità
- Come è composto il marketing plan

MODULO 3

GLI STILI ALIMENTARI, L'ECONOMIA DEL TERRITORIO E IL MADE IN ITALY

1) I consumi e le abitudini alimentari

- I consumi alimentari
- Le abitudini alimentari
- Le nuove tendenze in campo alimentare

2) Il made in Italy

- I marchi
- Il marchio made in Italy
- I marchi nel settore turistico-ristorativo
- La tutela legale del marchio

3) I marchi di qualità dei prodotti alimentari

- I marchi di qualità agroalimentare
- I marchi di qualità dei prodotti vinicoli
- I prodotti a chilometro zero
- Il turismo enogastronomico e i prodotti tipici

Siniscola ,

Firma autografata sostituita a mezzo stampa
Ai sensi del D. Lgs 39 del 1993
Riccardo Corosu



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' settore CUCINA
Classe	5^ A
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI :

FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: Saveurs & Cuisine

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Postuler à un emploi Argomento sviluppato anche in educazione civica	Comment devenir chef de cuisine Le recrutement du personnel Les annonces : offres et demandes Le bureau pour l'emploi : Pôle Emploi La lettre de candidature Le CV : l'Europass Le courriel Les contrats de travail L'entretien

2	L'évolution des techniques de conservation dans l'histoire	<p>L'évolution des méthodes de conservation au cours des siècles</p> <p>Nicolas Appert et la découverte de l'appertisation</p> <p>Le développement de l'industrie alimentaire</p> <p>La conservation aujourd'hui</p> <p>Les méthodes physiques</p> <p>Les méthodes chimiques</p> <p>Les méthodes psycho-chimiques et biologiques</p>
3	Santé et sécurité	<p>L'HACCP</p> <p>Les sept principes de l'HACCP</p> <p>La maîtrise des points critiques</p> <p>Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires</p> <p>Les risques et les mesures préventives contre la contamination</p>
4	L'hygiène en cuisine	<p>La sécurité du personnel</p> <p>La sécurité des équipements et des locaux</p>
5	Géographie de l'art culinaire	<p>Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine :</p> <p>Le nord de la France (Bretagne/ Normandie)</p> <p>Le sud de la France</p> <p>Le centre de la France (La Bourgogne/Auvergne)</p> <p>Le sud-ouest de la France (Languedoc/Pays Basque)</p>



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	2024/25
Corso	Enogastronomia
Classe	5°A
Docente	Antonietta Tranchini

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Sala E vendita

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Le aziende della ristorazione	Enogastronomia e società Le nuove aziende ristorative Lo street food KM zero La filiera corta
2	Comunicare l'offerta enogastronomica	I criteri di redazione di un menu Le varie tipologie di menu
3	Enogastronomia e società	Le scelte gastronomiche Le abitudini alimentari
4	La produzione vitivinicola	Le fasi di produzione del vino E i sistemi di vinificazione Il servizio del vino
5	Analisi sensoriale e degustazione	L'analisi sensoriale del cibo e del vino

		L ` abbinamento cibo-vino
6	Comunicare il territorio	Il turismo enogastronomico Il made in Italy Il prodotto tipico

Siniscola lì 11 maggio 2026

Il Docente:
Antonietta Tranchini



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	V A
Docente	IMPRUGAS GRAZIELLA

PROGRAMMA SVOLTO DI :

LABORATORIO DEI SERVIZI TECNICI DI CUCINA

Libro di Testo utilizzato: **NUOVO CHEF CON MASTER LAB**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Auguste Escoffier	Lo chef che inventò l'alta cucina, le innovazioni tecnico gestionali e le innovazioni culinarie
2	La prevenzione e protezione.	<ul style="list-style-type: none"> • Testo Unico 81/08 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. • Gli obblighi dei datori di lavoro. La valutazione dei rischi e il DVR. Gli obblighi dei lavoratori. <ul style="list-style-type: none"> • I rischi lavorativi nella ristorazione. I rischi di infortunio. (rischio elettrico, incendio, tagli, cadute, ustioni e scottature). La prevenzione degli infortuni. I rischi di malattie professionali nel settore ristorativo e prevenzione.
3	HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • L'autocontrollo e il sistema HACCP. <ul style="list-style-type: none"> • Le fasi dell'HACCP • Formazione del gruppo di lavoro.

		<ul style="list-style-type: none"> • I sette principi dell'HACCP. • Identificazione dei pericoli e analisi dei rischi. • L'igiene nella ristorazione. L'igiene delle lavorazioni (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, mantenimento, trasporto, gestione dei rifiuti). Osservazione delle derrate nella fase di ricevimento. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature. • L'igiene personale, professionale, il protocollo di sanificazione. <ul style="list-style-type: none"> • Le regole antiCOVID
4	L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Il valore del cibo e la sua promozione. • L'evoluzione dei consumi in Italia. • L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia, l'affermazione di nuovi stili alimentari. Cucina regionale e nazionale, cucina internazionale, cucine moderne, cucine vegetariane, cucine etniche. • La cucina circolare: opinione allo spreco di cibo, uno dei più grandi problemi del pianeta negli ultimi decenni. <ul style="list-style-type: none"> • Gli stili di pasticceria e l'arte Bianca.
5	Tecniche di Catering e Banqueting. Il servizio a buffet.	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio di catering, le forme di catering, la ristorazione collettiva, le tipologie di ristorazione collettiva, la ristorazione scolastica, sanitaria, assistenziale. I menu della ristorazione aziendale, viaggiante (catering ferroviario, navale, aereo). Le cucine satellite, il sistema di distribuzione dei pasti. La cucina sottovuoto. <ul style="list-style-type: none"> • Il servizio di banqueting, l'organizzazione del servizio, l'incontro con il cliente, la definizione del menu, il sopralluogo, la check list, la preparazione delle attrezzature, l'organizzazione della cucina, l'allestimento della location, la disposizione dei tavoli, il banqueting manager, smantellamento e ripristino degli ambienti.

6	La gestione dell'economato	<ul style="list-style-type: none"> • L'economato. Diagramma di flusso delle operazioni di approvvigionamento. • I canali di approvvigionamento. <ul style="list-style-type: none"> • La scelta dei fornitori. • Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci.
7	L'aspetto gastronomico dei menu	<ul style="list-style-type: none"> • Che cosa è il menu, la disposizione delle portate nel menu. • I tipi di menu nella ristorazione commerciale. I menu della ristorazione commerciale. (Menu a prezzo vario, fisso e concordato). • Menu per gli stili alimentari emergenti (regime vegetariano, crudista, macrobiotico, Tapas e finger food)
8	Menu della cucina regionale italiana.	<ul style="list-style-type: none"> • Piatti e prodotti tipici della cucina regionale italiana.
9		
10		

Siniscola li 07/05/2026

Il Docente: IMPRUGAS GRAZIELLA



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER
GEOMETRI "LOGGIANO"
SINISCOLA

Allegato 2

Programma svolto : Matematica Applicata

**Classe 5[^] sez. A Corso Enogastronomia e ospitalità settore
cucina**

- a.s.2025-26

Contenuti

Le funzioni: generalità e classificazioni

- Le funzioni nel campo reale: ricerca del dominio, positività e negatività di una funzione, intersezioni con gli assi.
- Limiti di funzioni.
- Calcolo dei limiti. Forme indeterminate.
- Gli asintoti
- Derivate di funzioni: definizione e significato geometrico.
- Le regole di derivazione.
- Funzioni crescenti e decrescenti

- Massimi e minimi relativi e assoluti
- Concavità, convessità e flessi.
- Grafici delle funzioni

Applicazioni della matematica all'economia:

- La funzione Costo: costi fissi, variabili, totali e medi
- La funzione Guadagno
- Vendite in regime di monopolio
- Il break even point

La ricerca operativa: generalità, finalità e metodi

- problemi di scelta:
- classificazioni,
- la teoria delle decisioni,
- problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati (caso continuo ediscreto), le scelte ottimali fra più alternative.
- EDUCAZIONE CIVICA: per quanto riguarda l' educazione civica è stato trattato l' argomento relativo al LAVORO, e in particolare per la matematica, il dipartimento ha proposto i seguenti contenuti: individuare collegamenti e relazioni e rappresentare fenomeni ed eventi con l'ausilio di grafici .Per la 5° ENO/CUCINA, la docente ha trattato il seguente tema: PIANO NEET.

Siniscola, 10-05-2026

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 - 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	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Classe	5° A CUCINA
Docente	MARCO MARRAS

PROGRAMMA SVOLTO DI: LINGUA INGLESE

Testo utilizzato: “*Mastering cooking and service Premium*”; di Catrin Elen Morris e Alison Smith; Gruppo Editoriale Eli; Recanati; 2023

N°	UNITÀ DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI – ARGOMENTI SVOLTI
1	Page 10 UDA 1: The world of Catering: - The catering industry	THEORY: The world of hospitality Types of catering The history of accomodation and restaurants Types of restaurant The restaurant: location and layout Services and facilities GRAMMAR: Question words, comprehension of questions and answers. Demonstratives; Past simple verb to Be PHRASEOLOGY: Talking about a restaurant

2	Page 124 UDA 4: Health and safety: - Safety procedures	THEORY: Food safety and food quality HACCP HACCP principles Food contamination Food preservation PHRASEOLOGY: Talking about rules and procedures
3	UDA 3: Food: - Food supplies and ingredients	THEORY: Sourcing suppliers; Storing food Food ingredients: - Cereals - Fruit and vegetables

Siniscola, li 13 /05 /2026

Il Docente

Marco Marras

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe V^A turismo
Anno scolastico 2025/2026

Docente: Erika Pisanu
ore settimanali: 2

I contenuti della disciplina sono stati sviluppati nel corso dell'intero anno scolastico attraverso attività pratiche, esercitazioni individuali e di gruppo, approfondimenti teorici e momenti di verifica, con l'obiettivo di consolidare le capacità motorie, migliorare la consapevolezza corporea e favorire la collaborazione e il rispetto delle regole.

LA PERCEZIONE DI SÉ E IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE

- Miglioramento della funzione cardio-respiratoria e sviluppo della resistenza aerobica attraverso esercitazioni a carico naturale, circuiti motori e attività continuative.
- Irrobustimento generale e potenziamento muscolare dei principali distretti corporei mediante esercizi a corpo libero, lavori a stazioni, esercitazioni individuali, a coppie e in piccoli gruppi, con utilizzo occasionale di piccoli attrezzi e carichi adeguati.
- Attività finalizzate al miglioramento della mobilità articolare e dell'elasticità muscolare attraverso esercizi dinamici e statici di stretching, svolti individualmente e in gruppo.
- Sviluppo della velocità, della rapidità esecutiva e delle capacità di reazione mediante esercitazioni specifiche e giochi di movimento.
- Consolidamento della coordinazione dinamica generale, della capacità di controllo motorio e dell'organizzazione del movimento nello spazio e nel tempo.
- Esercizi finalizzati allo sviluppo dell'equilibrio statico e dinamico in differenti situazioni motorie.
- Attività di percezione e consapevolezza corporea attraverso esercizi di controllo posturale, tenuta delle posizioni e lavori di sensibilizzazione motoria.
- Esercitazioni mirate al miglioramento della condizione fisico-motoria generale e delle capacità condizionali.
- Somministrazione e svolgimento di test motori riguardanti:
 - forza dei principali gruppi muscolari;
 - forza esplosiva degli arti inferiori;
 - forza e resistenza degli arti superiori;
 - rapidità;
 - coordinazione;
 - orientamento spazio-temporale.

LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte attività pratiche relative alle seguenti discipline sportive:

- pallavolo;
- pallacanestro;
- calcio a 5;
- badminton;
- pallatamburello;

- smashball
- tennistavolo

Per ciascuna disciplina sono stati affrontati e consolidati:

- i fondamentali tecnici individuali e di squadra;
- gli aspetti tattici di base;
- le capacità collaborative e organizzative nel gioco di squadra;
- il rispetto delle regole, dei compagni, degli avversari e dell'arbitro;
- i principi del fair play e della corretta partecipazione sportiva.

CONTENUTI TEORICI

- Linguaggio specifico delle Scienze Motorie e Sportive.
- Regolamenti fondamentali delle discipline sportive praticate.
- Elementi base di arbitraggio e gestione di gara nelle discipline affrontate durante le attività pratiche.
- Approfondimenti relativi ai benefici dell'attività motoria e sportiva sul benessere psicofisico e sul mantenimento di uno stile di vita sano e attivo.
- L'educazione fisica nei sistemi totalitari (Educazione Civica)



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

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe	5 ^A CUCINA
Docente	ROSSANA BIANCU

PROGRAMMA SVOLTO DI : LINGUA TEDESCA

Libro di Testo utilizzato: Libro di testo: Kochkunst Neu Deutsch für Gastronomie und Patisserie- Loschner Editore-

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Einheit 0 – Willkommen	<p><u>Wortschatz:</u> alfabeto (fare lo spelling/ buchstabieren); numeri da 1 a 1000; numeri ordinali; colori; giorni della settimana, mesi, stagioni e orario.</p> <p><u>Grammatik:</u> il genere dei sostantivi, articoli determinativi e indeterminativi, pronomi personali, i verbi sein e heißen, gli interrogativi Wie ? e Wer? 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</p>

		<p><i>Il verbo sprechen, Le domande Ja/Nein, L'articolo indeterminativo, il plurale dei sostantivi. I casi. Gli aggettivi possessivi singolari e plurali mein/meine sein/seine – L'articolo partitivo e negativo kein/keine. Kommunikation: salutare e presentarsi</i></p>
2	Einheit 1- Essgewohnheiten	<p><i><u>Wortschatz:</u> cibi e bevande, al ristorante, quantità e contenitori</i></p> <p><i><u>Grammatik:</u> i verbi essen, wissen, mögen e schmecken, es gibt, Ja/Doch/Nein, la forma möcht- e il verbo nehmen, i pronomi indefiniti etwas e nichts+ aggettivo, la preposizione ohne+ A, le parole composte, il verbo brauchen, gli avverbi zu,sehr, viel, so, ein bisschen</i></p> <p><i>Kommunikation: parlare dei propri gusti e preferenze alimentari, parlare di cibi e bevande,</i></p> <p><i>ordinare al ristorante, formulare richieste in modo formale. La costruzione della frase principale TEKAMOLO, l'uso del pronome man, i verbi separabili</i></p> <p><i>Kommunikation: Riferire in tedesco le tue abitudini alimentari e quelle degli italiani. Conoscere e riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca</i></p>
3	Einheit 2 Zur Arbeit in der Küche	<p><i>Wortschatz: Das Küchenpersonal, Berufsbekleidung Koch, Küchengeräte und – maschinen, Konditoreilabor</i></p> <p><i>Grammatik: I verbi modali können, wollen,müssen, sollen, dürfen, i verbi di posizione, le preposizioni con dativo, e accusativo,il Preteritum, il Perfekt, l'uso degli ausiliari, l'uso di weil</i></p> <p><i><u>Grammatik:</u> L'aggettivo predicativo e attributivo, l'imperativo, e frasi temporali con wenn e als, dass altre frasi secondarie temporali, la costruzione attributiva</i></p> <p><i>Grammatik: le frasi secondarie con dass, il Futur I</i></p>