

Programmi svolti

Classe 5[^]ART enogastronomico/accoglienza - Corso serale

a.s.2025-26



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. UFVX25

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Anno scolastico | 2025/26 |
| Corso | Enogastronomico |
| Classe | V art (corso serale) |
| Docente | Maurizio Fais |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Italiano

Libro di Testo utilizzato:

G.Baldi, S.Giusso, M.Razzetti, G.Zaccaria – *Le occasioni della letteratura*, vol.3 – Paravia

(Primo quadrimestre programma di V)

| | | |
|---|-------------|--|
| 1 | Ugo Foscolo | <ul style="list-style-type: none">- Età Napoleonica;- Preromanticismo e Neoclassicismo;- Sturm und Drang e Goethe;- La vita e il pensiero dell'autore;- Le opere. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Le ultime lettere di Jacopo Ortis</i>;- <i>Carme dei Sepolcri</i>;- <i>I dolori del giovane Werther</i>. |
|---|-------------|--|

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Il Romanticismo | <ul style="list-style-type: none"> - Contesto storico – culturale; - La figura dell'intellettuale Romantico; - Il concetto di <i>Esotismo</i>; - Le istituzioni culturali del 1800; - Alessandro Manzoni, l'unità linguistica e i Promessi Sposi |
| 3 | Giacomo Leopardi | <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere; - La poetica del vago e indefinito; - Il pensiero: Dal pessimismo storico al Pessimismo cosmico; - Leopardi e il Romanticismo. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>L'Infinito</i> (Idilli); - <i>A Silvia</i> (Grandi Idilli). |
| 4 | Tipologie testuali – Il testo argomentativo (prepararsi all'esame di stato) | <ul style="list-style-type: none"> - Struttura e stesura; - Analisi di vari testi argomentativi; - Esercitazioni nel corso dell'anno scolastico. |
| 5 | Giosue Carducci | <ul style="list-style-type: none"> - L'età Postunitaria – contesto storico e culturale; - Il Positivismo e la Scapigliatura; - La vita e il pensiero dell'autore; - Le opere. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>San Martino</i> (Rime Nuove). |
| 6 | Giovanni Verga | <ul style="list-style-type: none"> - Contesto storico – culturale; - Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia; - Emile Zola e il <i>Romanzo sperimentale</i>; - Luigi capuana e le differenze tra naturalismo e verismo; - La vita e le opere dell'autore; <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita dei campi – “<i>Rosso Malpelo</i>” (regressione del punto di vista); - Ciclo dei vinti – “<i>I Malavoglia</i>” e “<i>Mastro-don Gesualdo</i>” (impianto corale e costruzione bipolare); - Novelle Rusticane – “<i>La Roba</i>”. |

(Secondo quadrimestre programma di V)

| | | |
|---|---------------------|--|
| 1 | Il Decadentismo | <ul style="list-style-type: none"> - Contesto storico e culturale - Decadentismo e Simbolismo, le tendenze europee; - Charles Baudelaire, il poeta maledetto; - L'estetismo e il superomismo; - Il Decadentismo tra il Romanticismo e il Naturalismo. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>I fiori del male</i> (C. Baudelaire). |
| 2 | Gabriele D'Annunzio | <ul style="list-style-type: none"> - Contesto storico – culturale; - Biografia; - L'esteta, rendere la vita un'opera d'arte; |

| | | |
|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Il Superuomo e l'impegno politico; - La produzione letteraria. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Il Piacere</i>; - <i>Le Vergini delle Rocce</i>. |
| 3 | Giovanni Pascoli | <ul style="list-style-type: none"> - La vita; - La poesia pura pedagogica; - Un socialista umanitario e nazionalista colonialista; - Il <i>nido</i> familiare; - L'esaltazione del mondo rurale; - La produzione letteraria. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Il Fanciullino</i>. |
| 4 | Il primo Novecento | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Italo Svevo</i>, vita e pensiero; - Un intellettuale atipico; - <i>L'Inetto: Una vita e Senilità</i>; - <i>La coscienza di Zeno</i>; - Il tempo misto e il narratore inaffidabile. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Grazia Deledda</i>, vita e opere; - Le influenze letterarie russe e i contatti con il Verismo; - <i>Elias Portolu</i>; - <i>Canne al vento</i>. |
| 5 | Tipologie testuali – Il testo espositivo - argomentativo (prepararsi all'esame di stato) | <ul style="list-style-type: none"> - Struttura e stesura; - Analisi di vari testi espositivi - argomentativi; - Esercitazioni nel corso dell'anno scolastico. |
| 6 | Luigi Pirandello | <ul style="list-style-type: none"> - La letteratura tra le due guerre; - La vita e il pensiero dell'autore; - Maschere e Forme fisse, la famiglia come Trappola; - L'umorismo e il Teatro del Grottesco; - I romanzi; - La produzione teatrale. <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i>; - <i>Il fu Mattia Pascal</i>; - <i>Uno, nessuno, centomila</i>; - <i>Sei personaggi in cerca di autore</i>. |
| 7 | Umberto Saba | <ul style="list-style-type: none"> - La vita; - Il pensiero dell'autore - La struttura de <i>Il Canzoniere</i>; - Le prose (<i>Scorciatoie e Raccontini</i>; <i>Ernesto</i>). <hr/> <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Amai</i>. |
| 8 | Giuseppe Ungaretti | <ul style="list-style-type: none"> - La vita; - L'analogia e la parola poetica; - L'Ermetismo; |

| | | |
|---|-----------------|---|
| | | - Le raccolte: da <i>Il porto sepolto</i> a <i>l'Allegria</i> ; <i>Il Sentimento del tempo</i> e <i>Il Dolore</i> . |
| 9 | Eugenio Montale | <ul style="list-style-type: none"> - La vita - Il primo Montale di <i>Ossi di Seppia</i>; - Il sole, il muro e il “male di vivere”; - Montale pessimista assoluto; - Il correlativo oggettivo di Eliot; - Da <i>Le occasioni</i> a <i>La bufera e altro</i>; - Clizia, Volpe e Mosca - le donne nella poesia montaliana; - Gli Xenia e la svolta letteraria di <i>Satura</i>. |

Siniscola 08/05/2026

Docente: Maurizio Fais



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 | V art (corso serale) |
| Docente | Maurizio Fais |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Storia

Libro di Testo utilizzato:

G. De Vecchi; G. Giovannetti - *Storia in corso* vol. 3 edizione verde (Mondadori)

(Primo quadrimestre programma di V)

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| 1 | La Rivoluzione Francese | <ul style="list-style-type: none"> - La crisi dell'assolutismo e la bancarotta dello Stato; - Gli Stati Generali; - Fase I rivoluzionaria – Monarchico costituzionale; - Fase II rivoluzionaria – Repubblicano democratica; - Fase III rivoluzionaria – Repubblicano moderata. |
| 2 | L'età Napoleonica | <ul style="list-style-type: none"> - Le conquiste militari e le Repubbliche Sorelle; - Il colpo di stato del 18 Brumaio, l'ordinamento della Repubblica Consolare e il Codice Napoleonico; - I Plebisciti e Napoleone Imperatore; - I 100 giorni e la battaglia di Waterloo. |
| 3 | Restaurazione e Risorgimento Italiano | <ul style="list-style-type: none"> - Il principio di legittimità nel Congresso di Vienna; - Le stagioni delle rivoluzioni: I moti del 1820-21; 1830-31 e 1848; |

| | | |
|---|--------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Le guerre d'indipendenza Italiane: Da Carlo Alberto a Vittorio Emanuele II; - Da nord a sud, Cavour e Garibaldi; - L'unità d'Italia. |
| 4 | Equilibri di fine secolo | <ul style="list-style-type: none"> - La guerra Franco – Prussiana: la caduta di Napoleone III e la nascita della Terza Repubblica Francese; - L'abilità politica del cancelliere Otto Von Bismarck e la nascita della Germania unita; - La Triplice Alleanza; - Lo <i>splendido isolamento</i> Britannico nell'età Vittoriana; |

(Secondo quadrimestre programma di V)

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Il primo '900 | <ul style="list-style-type: none"> - Guerre Balcaniche e Crisi Marocchine; - <i>Entente cordiale</i> e Duplice Intesa (la Triplice Intesa tra Francia, Russia e Gran Bretagna) - La Russia dello Zar Nicola II; - L'Impero Austro-Ungarico; - L'età Giolittiana e la Guerra Italo – Turca. |
| 2 | La Prima Guerra Mondiale | <ul style="list-style-type: none"> - Le ragioni profonde del conflitto; - Il paradosso della sicurezza; - 28 giugno 1914, come scoppia una guerra mondiale; - Interventisti e Neutralisti, l'entrata in guerra dell'Italia; - Esce la Russia ed entrano gli USA, la svolta del 1917; - Da Caporetto a Vittorio Veneto, la riscossa italiana; - La fine del conflitto e la Conferenza di Parigi; - Il principio di autodeterminazione dei popoli e i 14 punti del Presidente Wilson; - Crisi e mutamento, come cambia l'Europa nel primo dopoguerra. |
| 3 | Tra le due Guerre | <ul style="list-style-type: none"> - <u>La Rivoluzione Russa</u>: - Bolscevichi e Menscevichi; - Dai Soviet alla proclamazione dell'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche; - La Terza Internazionale; - Da Lenin a Stalin; - Il primo Piano Quinquennale <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - <u>L'Italia Fascista</u>: - <i>La vittoria mutilata</i> e l'impresa Fiumana; - Il biennio Rosso; - Benito Mussolini e i Fasci di Combattimento; - La Marcia su Roma e il discorso del bivacco; - Violenza fascista e l'omicidio Matteotti; - L'Italia fascista, il totalitarismo imperfetto; - I Patti Lateranensi; - La politica interna ed estera del regime. <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - <u>La crisi del '29</u>: - I ruggenti anni '20 - Il giovedì nero |

| | | |
|---|----------------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Roosevelt e il New Deal <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - <u>La Germania Nazista:</u> - Crisi e malcontento nel primo dopoguerra; - La nascita della Repubblica di Weimar; - Ripresa e crollo, l'ascesa di Hitler e del Partito Nazista; - Dalla <i>notte dei lunghi coltelli</i> alla <i>notte dei cristalli</i>; - La Germania nazista, un totalitarismo perfetto; - La politica economica ed estera del regime; - La strategia del <i>appeasement</i> britannica e francese; - La guerra civile spagnola; - L'alleanza con il Giappone. |
| 4 | La Seconda Guerra Mondiale | <ul style="list-style-type: none"> - Il patto Molotov – Ribbentrop; - Hitler e la guerra lampo; - Il crollo della Francia e la fuga britannica da Dunkerque; - I nuovi fronti bellici: Pearl Harbor e l'operazione Barbarossa; - Midway, El Alamein e Stalingrado – la svolta della guerra; - Dai campi di lavoro ai campi di sterminio, la soluzione finale del Fuhrer; - 8 Settembre: Badoglio firma l'Armistizio, l'Italia allo sbando; - La Linea Gotica, Alleati, Nazisti e Partigiani; - La fine del conflitto e i trattati di pace. |



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 | 5^ART enogastronomia/accoglienza |
| Docente | Eliana Flore |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Libro di Testo utilizzato:

Scienza e Cultura dell'Alimentazione (per la classe quinta) – Luca La Fauci - Markes

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|----|--|--|
| 1 | Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate | <ul style="list-style-type: none"> • Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate ✓ La salubrità degli alimenti ✓ I contaminanti alimentari ✓ Contaminazioni endogene ed esogene ✓ I contaminanti chimici sintetici da processo: fitofarmaci, fertilizzanti artificiali, farmaci ad uso veterinario, MOCA, contaminanti da processi di cottura (acrilammide, IPA) ✓ I contaminanti sintetici ambientali: metalli pesanti, le diossine e PCB, detersivi ✓ Contaminazione da radioattività: i radionuclidi ✓ I contaminanti chimici naturali: intossicazione da funghi superiori, le micotossine, le ammine biogene, le tossine da prodotti ittici |

| | | |
|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ I contaminanti fisici (corpi estranei) • Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica ✓ Contaminanti biologici ✓ Contaminazione primaria e secondaria; contaminazione diretta, indiretta e crociata ✓ Gli infestanti (roditori, scarafaggi, volatili e altri infestanti) ✓ I microrganismi: classificazione, diffusione; rapporti di simbiosi (mutualismo, commensalismo e parassitismo); effetti dei microrganismi sugli alimenti ✓ Fattori di crescita microbica: temperatura, pH, ossigeno, acqua libera, umidità e luce • Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri ✓ I batteri: caratteristiche generali, riproduzione, spore batteriche, virulenza, dose infettante minima, portatori sani e periodo di incubazione ✓ Malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni; norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica ✓ Batteri responsabili di infezioni alimentari: Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Shigella ✓ Batteri responsabili di intossicazioni alimentari: Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus ✓ Batteri responsabili di tossinfezioni alimentari: Clostridium perfringens • Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti ✓ Le malattie causate dai virus, caratteristiche generali di un virus ✓ Epatite virale (epatite A e E) ✓ Malattie causate da parassiti: anisakidosi |
| 2 | Igiene e sicurezza degli alimenti | <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature ✓ Le buone pratiche igieniche (GHP) e le buone pratiche di produzione |

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| | | <p>(GMP) come strumento di prevenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sanificazione e disinfestazione ✓ Igiene del personale, degli indumenti, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature (indirizzo enogastronomia) <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP ✓ La sicurezza alimentare: Pacchetto Igiene, il ruolo degli OSA ✓ Rischio e pericolo alimentare ✓ Il sistema HACCP: finalità, fasi preliminari e principi ✓ Come individuare e distinguere i CCP e i CP |
| 3 | <p>La sana alimentazione</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Principi di dietetica ✓ Educazione alimentare e alimentazione equilibrata ✓ Definizione di alimentazione, nutrizione, dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia ✓ Elaborazione di un regime alimentare equilibrato ✓ Valutazione dello stato nutrizionale: valutazione della composizione corporea (peso corporeo, peso teorico e formule di Lorenz, statura, IMC) ✓ Il bilancio energetico; valutazione dell'assunzione di energia (questionari, storia dietetica, recall 24 ore, diario alimentare) e valutazione del dispendio energetico (metabolismo basale, attività fisica, termogenesi da alimenti) ✓ Il fabbisogno energetico ✓ La razione alimentare quotidiana: distribuzione delle calorie durante la giornata e la distribuzione dei nutrienti nell'arco della giornata (LARN 2024) <ul style="list-style-type: none"> • Linee guida e modelli alimentari ✓ Linee guida 2018 per una sana alimentazione ✓ La dieta mediterranea come modello di riferimento e piramide alimentare ✓ Cenni su altri modelli dietetici <ul style="list-style-type: none"> • Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età ✓ Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche: |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>l'alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dieta equilibrata in particolari fasce di età: la dieta del lattante, lo svezzamento, l'alimentazione nella prima e seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all'adolescenza, l'alimentazione nella terza età ✓ L'alimentazione nello sport |
| 4 | Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie | <ul style="list-style-type: none"> • Fondamenti di dietoterapia e obesità <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentazione e salute: ruolo e responsabilità professionali degli OSA ✓ Le dietoterapie ✓ Obesità: dati epidemiologici, cause, diagnosi (IMC e i suoi limiti, bioimpedenziometria, plicometria), circonferenza addominale, conseguenze dell'obesità sulla salute, obesità infantile e dell'età adulta, obesità androide e ginoide; terapia contro l'obesità (dietoterapia, terapia comportamentale, terapia farmacologica e chirurgica) • Malattie cardiovascolari e diabete <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le malattie cardiovascolari, caratteristiche e cause ✓ Le dislipidemie: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, terapia nutrizionale ✓ L'aterosclerosi: fattori di rischio e dietoterapia ✓ L'ipertensione arteriosa: caratteristiche e dietoterapia ✓ Il diabete: pancreas e ormoni pancreatici, principali forme di diabete (diabete di tipo I, di tipo II e gestazionale), sintomi e conseguenze del diabete, dietoterapia • Allergie e intolleranze alimentari <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le reazioni avverse agli alimenti ✓ Le allergie alimentari: la reazione allergica, sintomi, shock anafilattico, diffusione e soggetti a rischio, diagnosi, alimenti più frequentemente allergenici (lista allergeni), dietoterapia, ruolo e responsabilità degli OSA ✓ Intolleranze alimentari: sintomi, diagnosi e cura, intolleranza al lattosio, celiachia, favismo |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi | <ul style="list-style-type: none"> • Qualità degli alimenti e marchi di qualità dei prodotti tipici <ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualità degli alimenti (cenni) ✓ I marchi di qualità dei prodotti tipici (DOP, IGP, STG) ✓ Tutela del Made in Italy: le frodi alimentari • La sostenibilità ambientale <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produzione agroalimentare e impatto ambientale (cenni) |
| 6 | Alimentazione come sistema di innovazione | <ul style="list-style-type: none"> • I nuovi prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimenti alleggeriti, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali (probiotici e prebiotici), alimenti per gruppi specifici, <i>novel food</i> (insetti commestibili, carne coltivata), gli OGM |



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

Programma svolto

Matematica

Classe 5[^] Corso ART

Prof.ssa Amatori Maria Simonetta- a.s.2025-26

| CONTENUTI | CONOSCENZE | ABILITA' |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ripasso: potenze e proprietà-monomi-polinomi e operazioni tra polinomi. • Equazioni di primo e secondo grado • Disequazioni lineari e non lineari • Sistemi di equazioni e disequazioni lineari • Piano cartesiano e rappresentazione di punti generici e della retta • Sistemi di equazioni lineari a due incognite: metodo di sostituzione e riduzione • Frazioni algebriche e C.E. | <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>1: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>3: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>1: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>2: individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>3: analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti</p> | <p>Applicare i principi di equivalenza delle disequazioni</p> <p>Risolvere disequazioni lineari</p> <p>Risolvere disequazioni di secondo grado e di grado superiore</p> <p>Risolvere sistemi di disequazioni</p> <p>Utilizzare le disequazioni per risolvere problemi</p> <p>Studiare il segno di un prodotto</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni con valori assoluti</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali</p> <p>Determinare la funzione della domanda e dell'offerta. Determinare la funzione di costo e di guadagno. Determinare il prezzo di</p> |

Amatori Maria Simonetta



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 | ART |
| Classe | 5 |
| Docente | Patrizia Delussu |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Lingua Inglese

Libro di Testo utilizzato: FOTOCOPIE

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|-----------|--|---|
| 1 | (ACCOGLIENZA) ITALY | BORDERS AND MOUNTAINS: VALLE D'AOSTA AND THE DOLOMITES, CLIMATE, RIVERS AND LAKES: COMO, GARDA, MAGGIORE, ORTA. |
| 2 | MAJOR ISLANDS: | SARDINIA AND SICILY. |

| | | |
|----------|---|--|
| | | |
| 3 | THE COAST | PUGLIA AND LIGURIA |
| 4 | ROME | THE ANCIENT CITY, FAMOUS SQUARES, FOUNTAINS, VILLAS AND PARKS, THE VATICAN |
| 1 | (CUCINA) CUTTING TECHNIQUES | BRUNOISE, CHIFFONNADE, MATIGNON, CHOPPING, JULIENNE, OLIVETTAS, BATONS, MACÉDOINE, PAYSANNE |
| 2 | PRE-COOKING TECHNIQUES | BEATING, BLENDING, CREAMING, FOLDING, MARINATING, MASHING, MELTING, PEELING, SQUEEZING, TENDERISING, TOSSING, WHIPPING |
| 3 | COOKING TECHNIQUES: | GRILLING, BARBECUING, ROASTING, BAKING, AU GRATIN. MOLECULAR GASTRONOMY: SPHERIFICATION, SOUS VIDE, DECONSTRUCTION, FLASH-FREEZING ITALIAN RECIPES Ethnic Food: a British Love Affair |
| 4 | WATER COOKING TECHNIQUES | POACHING, BLANCHING, BOILING, STEAMING |
| 5 | (CUCINA E ACCOGLIENZA) THE GREAT WARS | WORLD WAR I WORLD WAR II |
| 6 | Civic Education | Healthy diets from the world The Mediterranean diet |
| 7 | THE VICTORIAN AGE | Queen Victoria and Albert The growth of the British Empire Social and Political reforms The role of Women Positive and Negative aspects of the Age The Victorian Compromise The Victorian Novel The Aestheticism Oscar Wilde The Picture of Dorian Gray |

| | | |
|----------|-----------|--|
| | | |
| 5 | MARKETING | SWOT ANALYSIS APPLE: a marketing success story Steve Jobs Famous brands: Amazon, Google, Nike |

Siniscola li 12/05/2026

La Docente: *Patrizia Delussi*



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 | 5 serale Accoglienza/Cucina |
| Docente | Giuliana Dore |

PROGRAMMA SVOLTO DI : LINGUA FRANCESE

| INDIRIZZO: ACCOGLIENZA | |
|---|---|
| Libro di testo: L. Parodi, M. Vallacco - <i>En Voyage</i> - Ed. Juvenilia | |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO | CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI |
| <p>UdA 1</p> <p>Les hébergements touristiques</p> | <p>Révision des connaissances et compétences possédées. Approfondissements.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Le classement des hôtels ❖ Les chaînes hôtelières ❖ Les services et les équipements ❖ Les types de chambres et les types d'arrangement ❖ Les villages touristiques ❖ Les résidences, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux ❖ Les camping-caravanings ❖ Les auberges de jeunesse ❖ Les figures professionnelles de l'hôtellerie ❖ Activités: présenter un hôtel, décrire le métier de réceptionniste |
| <p>UdA 2</p> <p>La communication touristique</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ L'interaction face à face ❖ La communication téléphonique ❖ La communication écrite ❖ Accueillir un client, demander/donner des renseignements ❖ Réserver et confirmer ❖ Modifier une réservation ❖ Réclamer et répondre ❖ Activités: répondre aux demandes et offrir des services et des renseignements hôteliers |

| | |
|--|--|
| <p>UdA 3 Le marketing touristique</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Qu'est-ce que le marketing touristique? ❖ Les stratégies du produit touristique; les 4P ❖ Le marketing touristique dans la pratique: l'étude de marché; l'analyse SWOT, la promotion touristique ❖ Activités: encadrer l'activité de marketing de l'entreprise touristique |
| <p>UdA 4 La géographie touristique</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ La France physique ❖ La France politique ❖ Les territoires d'outre-mer ❖ Paris ❖ L'Italie; Rome. La Sardaigne ❖ Activités: présenter un pays, une région avec toutes ses caractéristiques: situation géographique, histoire, culture, art, gastronomie, villes à visiter. Présenter une ville, un monument, un édifice, un musée, un évènement. |
| | <p>EDUCATION CIVIQUE. AGENDA 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Industrie hôtelière et durabilité |

| <p style="text-align: center;">INDIRIZZO: CUCINA Libro di testo: M. Olivieri, P. Beupart - <i>Saveurs & Cuisine</i> – Ed. Rizzoli</p> | |
|---|--|
| <p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</p> | <p>CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI</p> |
| <p>UdA 1 La cuisine</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Révision des connaissances et compétences possédées. Approfondissements. ❖ La brigade de cuisine ❖ La tenue vestimentaire ❖ L'organisation et l'implantation d'une cuisine ❖ Les équipements ❖ Les ustensiles ❖ Profession cuisinier ❖ Activités: présenter la brigade et les rôles du personnel, décrire l'organisation de la cuisine et l'emploi des outils et accessoires, se présenter et parler de ses propres objectifs, donner des instruction en cuisine, proposer son aide |
| <p>UdA 2 Le menu</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Menu et carte ❖ La composition du menu; critères pour la rédaction ❖ L'organisation d'un repas en France et en Italie ❖ La cuisine régionale française et italienne ❖ Les produits du terroir: le foie gras et la poutargue |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Activités: définir le caractère de la cuisine régionale, expliquer une recette, présenter un produit typique, parler de ses goûts et de ses préférences en cuisine |
| <p>UdA 3 L'alimentation au cœur de la santé</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Alimentation équilibré ❖ Les groupes alimentaires ❖ La pyramide alimentaire ❖ Les méthodes de cuisson ❖ Les régimes alimentaires: crétois, végétarisme, véganisme ❖ Les allergies et les intolérances alimentaires ❖ Activités: présenter les différents méthodes de cuisson, argumenter sur le choix de l'alimentation |
| <p>UdA 4 Hygiène et sécurité</p> | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les aliments à risque ❖ Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid ❖ La méthode HACCP ❖ La marche en avant ❖ Les contrôles qualitatif et quantitatif ❖ L'analyse sensorielle ❖ L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux. ❖ Activités: avertir/donner des règles sur l'hygiène et répondre, utiliser les différents techniques de conservation des aliments, appliquer l'HACCP |
| | <p>EDUCATION CIVIQUE. AGENDA 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Une alimentation correcte |

Siniscola li 15 maggio 2026

Il Docente
Giuliana Dore



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

| | |
|-----------------|---|
| Anno scolastico | 2025/26 |
| Corso | Accoglienza turistica/enogastronomia |
| Classe | 5 [^] articolata serale |
| Docente | Luca Marongiu |

PROGRAMMA SVOLTO DI : DTA diritto e tecniche amministrative

Libro di Testo utilizzato:

Gestire le imprese ricettive Up, vol. 3 , Rizzoli Education, Rascioni, Ferriello

| ° | UNITA' DI APPRENDIMENTO CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|---|-------------------------------------|---|
| 1 | Modulo A | <p>- Il mercato turistico Il mercato turistico internazionale Organismi e fonti normative internazionali Mercato turistico nazionale Organismi e fonti normative interne Nuove tendenze del turismo</p> |
| 2 | Modulo B | <p>- Il marketing Marketing: aspetti generali Marketing strategico Marketing operativo Web marketing Marketing plan</p> |
| 3 | Modulo C | <p>- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Pianificazione e programmazione Budget Business plan</p> |
| 4 | Modulo D | <p>- Normativa del settore turistico-ricettivo Norme sulla costituzione dell'impresa</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | Sicurezza del lavoro Norme di igiene e protezione dati Contratti delle imprese ricettive e ristorative Contratti di viaggio Rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e trasporto |
|--|--|---|

Siniscola li 12/05/2026

Il Docente:





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 IPEN (CORSO SERALE) |
| Classe | 5 ART |
| Docente | ZAPPONE ISABELLA |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

Libro di Testo utilizzato: **TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA (HOEPLI)**

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|----------|--|---|
| 1 | MODULO 1: La comunicazione interpersonale | Processo comunicativo, comunicazione verbale, comunicazione non verbale. |
| 2 | MODULO 2: Il marketing | Il rapporto fra imprese e mercati, i consumatori, la pubblicità. |
| 3 | MODULO 3: Comunicare i prodotti turistici | L'immagine, la mission, il marchio, il prodotto di destinazione, il prodotto di ricettività, il pacchetto turistico |
| 4 | MODULO 4: La relazione con sé stessi e con gli altri | La relazione, atteggiamenti e comportamenti, la piramide di Maslow, locus of control, stili di relazione, PNL |

Siniscola li 10/05/2026

Il Docente:





Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Anno scolastico | 2025/26 |
| Corso | Accoglienza Turistica |
| Classe | 5° A |
| Docente | Flore Maria Cristina |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Accoglienza Turistica

Libro di Testo utilizzato: Hotel Italia

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|----|--|--|
| 1 | Unità 6 | -Le Smart Room o camere intelligenti e il turismo sostenibile e accessibile. |
| 2 | Unità 7 | - Diventare imprenditori dell'ospitalità e la valutazione dell'attitudine imprenditoriale. -La valutazione dell'attitudine imprenditoriale, i Test Delfi e Ulisse, il prodotto alberghiero e i criteri di distinzione delle strutture alberghiere. -Il Business Model Canvas e l'Elevator Pitch . -L'Apertura di una impresa e la scelta della forma giuridica; |
| 3 | Unità 8 | -Il Marketing turistico e le sue attività; -Il Marketing analitico, il marketing strategico, l'analisi SWAT, Il Marketing operativo, Le sette P del Marketing, -Il Marketing Plan, Il web Marketing |

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 | 5A Cucina |
| Docente | Francesca Gioi |

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio Serv. Sala e Vendita

| UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|---|---|
| <i>L'elaborazione del menu e carte</i> | <ul style="list-style-type: none">• Quali menu e carte offrono le strutture ristorative• Come avviene la redazione del menu<ul style="list-style-type: none">• In che cosa consiste la valutazione strutturale• Come si stabilisce la composizione gastronomica<ul style="list-style-type: none">• Qual è l'influenza del territorio• Quale relazione esiste tra cliente e pasto• Quali sono i criteri di composizione grafica<ul style="list-style-type: none">• Come si struttura la carta dei vini |

| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">La cucina di sala</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati • Quali attrezzature sono necessarie <ul style="list-style-type: none"> • Come va allestito il gueridon • Quali istruzioni operative vanno osservate • Quali istruzioni pre la sicurezza vanno osservate |
| <p style="text-align: center;">Il catering e il banqueting</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il banqueting • Che cosa prevede il contratto di catering <ul style="list-style-type: none"> • Quali forme può assumere il catering <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il catering aziendale • Che cos'è il catering a domicilio • Che cos'è il catering industriale • Come avviene il trasporto dei pasti <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il banqueting • Quali forme può assumere il banqueting • Che cosa sono il banqueting congressuale e aziendale <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il banqueting cerimoniale <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il private banqueting • Quale è il ruolo del banqueting manager <ul style="list-style-type: none"> • Come si organizza un banchetto <ul style="list-style-type: none"> • Come si sceglie la location • Per quali momenti ristorativi è organizzato il banqueting • Quali modalità di servizio possono essere adottate <ul style="list-style-type: none"> • Che cosa prevede il contratto di banqueting <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è la scheda evento • Come va organizzata la logistica • Come va organizzato il servizio di sala |



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 | 2024/25 |
| Corso | Enogastronomia |
| Classe | 5 ^a Art |
| Docente | Angelo Arra |

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Enogastronomia

Libro di Testo utilizzato: Pastry chef

| N° | UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO | CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI |
|----------|--|---|
| 1 | Evoluzione delle abitudini alimentari | Come sono cambiate le abitudini alimentari nel tempo con particolare riferimento alla propria regione |
| 2 | Ristorazione contemporanea | Ristorazione commerciale Ristorazione collettiva Ristorazione viaggiante |
| 3 | Catering e banqueting | Distribuzione in luogo diverso da quello della produzione. |

| | | |
|-----------|---|---|
| | | Organizzazione totale o parziale di banchetti ed eventi |
| 4 | La qualità alimentare e l'eco sostenibilità | I vantaggi derivanti dalla stagionalità e dagli acquisti a km 0 |
| 5 | Marketing | Programmare la propria azienda La location e il target |
| 6 | Sicurezza alimentare | HACCP come sistema di autocontrollo |
| 7 | Allergie e intolleranze | Gli allergeni e il menù |
| 8 | Sicurezza sul lavoro | I doveri del datore di lavoro e dei dipendenti |
| 9 | Impresa ristorativa | Le risorse umane e la loro gestione |
| 10 | L'approvvigionamento | Le merci e i costi di gestione |
| 11 | Il food cost | Come si calcola e a che cosa è finalizzato |
| 12 | La cucina sarda | Prodotti DOP e IGP |