



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

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

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	V B
Docente	Laura Mele

PROGRAMMA SVOLTO DI :

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura – Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria – Pearson Paravia - volume 3

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<u>Naturalismo e Verismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il Naturalismo francese • Il Verismo in Italia
2	<u>Giovanni Verga</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita le prime opere • La poetica e la tecnica narrativa • La visione della realtà e la concezione della letteratura • Vita dei campi “Rosso malpelo” • Il ciclo dei vinti • “I malavoglia”
3	<u>Decadentismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La visione del mondo decadente • La poetica del decadentismo • Temi e miti della letteratura decadente
4	<u>Baudelaire e i poeti simbolisti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • “Spleen”

5	<u>Grazia Deledda</u>	
6	<u>Gabriele D'Annunzio</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • L'estetismo e la sua crisi • I romanzi del superuomo
7	<u>Giovanni Pascoli</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • La poetica • I temi della poesia • "Myricae" • "X Agosto"
8	<u>Italo Svevo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • La cultura di Svevo • Il primo romanzo "una vita" • "Senilità" • "La coscienza di Zeno"
9	<u>Luigi Pirandello</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • La poetica • I romanzi • "Il fu Mattia Pascal" • "Uno nessuno e centomila"
10	<u>Giuseppe Ungaretti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • L'allegria • "Il porto sepolto" • "Veglia" • "Soldati" • Il sentimento del tempo • Il dolore e le ultime raccolte
11	<u>Eugenio Montale</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • "Ossi di seppia" • "Spesso il male di vivere ho incontrato" • Le ultime raccolte

**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	2025/2026
Corso	ENO
Classe	5°B
Docente	Alessandra Coi

PROGRAMMA SVOLTO DI :**Religione****Libro di Testo****Provocazioni per essere umani**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Le dieci parole	Analisi attualizzazione dei comandamenti
2	Bioetica	La concezione cristiana della vita
3	La morale sociale	Le scelte etiche, la donazione
4	L etica della vita	La Bioetica di inizio vita
5	Il cristianesimo in un contesto interculturale	La chiesa ed il supporto con il diverso

Siniscola li

Il Docente:

Alessandra Coi



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

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

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Enogastronomia
Classe	5 B sala
Docente	Tiziana Serra

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Enogastronomia

Libro di Testo utilizzato:

Itinerario nell'Arte

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	L'arte Romana	I Romani e l'arte (Cenni storici, le tecniche costruttive: l'arco, la volta, la cupola). I ponti, gli acquedotti, le terme. La tarda romanità: la Basilica Romana.
2	Gli edifici di culto cristiani	L'architettura paleocristiana e l'architettura bizantina (principali caratteristiche).
3	L'arte nell'età dei Comuni	L'architettura Romanica: con particolare approfondimento della Basilica di Sant'Ambrogio a Milano, la Basilica di San Marco a Venezia, e il Duomo di Pisa.
4	L'arte del Rinascimento	La Prospettiva; Il Rinascimento a Roma, studio delle personalità artistiche: Leonardo da Vinci, Michelangelo, Raffaello, Tiziano.
5	L'arte del Rinascimento	La pittura Fiamminga: Jan Van Eyck.
6	L'arte dell'età Barocca	Studio delle personalità artistiche: Caravaggio e Bernini.

Siniscola li 08/05/2026

Il Docente: Tiziana Serra

FUTURA LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PROSPETTIVE DI SVILUPPO REGIONALI



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

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

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Eno
Classe	5B
Docente	Alessandro Fois

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Inglese

Libro di Testo utilizzato: Mastering Cooking & Service

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	At the bar	Types of bar Bar, café and pub staff Bar layout and setup
2	Beverages	Wine Wine appellation Beer Spirits and liqueurs Cocktails Hot drinks
3	Menu planning	What's in a menu Types of menu Menu formats Buffet menus Breakfast, lunch and dinner menus
4	Banqueting and feasts	What's banqueting? Event management



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	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMICO
Classe	5B SALA
Docente	CATERINA SECCI

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Laboratorio di Enogastronomia: settore Sala e Vendita

Libro di Testo utilizzato:

Maitre con Masterlab 5 anno

LE MONNIER EDUCATION

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Sicurezza e Sostenibilità	La sicurezza alimentare La sicurezza sul lavoro La tutela dell'ambiente
2	Catering e Banqueting	Attività, operatori e attrezzature La preparazione di un evento speciale
3	Enologia	La produzione vitivinicola Il servizio del vino Vini speciali
4	Analisi sensoriale e Degustazione	La sommellerie L'abbinamento cibo vino
5	Tecniche di gestione	Le risorse umane interne

		<p>La gestione degli acquisti</p> <p>La programmazione dell'offerta enogastronomica</p> <p>La determinazione dei prezzi di vendita</p>
6	Marketing e Territorio	<p>Marketing e comunicazione</p> <p>Comunicare l'offerta gastronomica</p> <p>Comunicare la qualità</p> <p>Comunicare il territorio</p>

Siniscola lì 12 Maggio 2026

Il Docente: *Caterina Secci*



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

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

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

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENO
Classe	V B
Docente	Laura Mele

PROGRAMMA SVOLTO DI :

STORIA

Libro di Testo utilizzato: Libro di testo: Storia in corso 3 -G. De Vecchi; G. Giovannetti-Bruno Mondadori-Pearson

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<u>Le grandi potenze all'inizio del Novecento</u>	L'Italia e l'età giolittiana
2	<u>La Prima guerra mondiale</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Da un conflitto locale a una 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 i trattati di pace • Il genocidio degli armeni
3	<u>La Rivoluzione russa</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La Russia all'inizio del secolo • Le due rivoluzioni russe • Il governo bolscevico e la guerra civile • La nascita dell'URSS • La dittatura di Stalin

		<ul style="list-style-type: none"> • L'industrializzazione dell'URSS
4	<u>Il fascismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi e malcontento sociale • Dopoguerra e il biennio rosso • Il fascismo: nascita e presa del potere • I primi anni del governo fascista • La dittatura totalitaria • La politica economica ed estera
5	<u>Il regime nazista</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La Repubblica di Weimar • Il nazismo e la salita al potere di Hitler • La dittatura nazista • La politica economica ed estera di Hitler
6	<u>La Seconda guerra mondiale</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Verso la Seconda guerra mondiale • La guerra in Europa in Oriente • I nuovi fronti • L'Europa dei lager e della Shoah • La svolta della guerra • 8 settembre: l'Italia allo sbando • La guerra di liberazione
7	<u>La guerra fredda</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • L'Europa unita

Siniscola lì 10/05/2026

La Docente: Prof.ssa Laura Mele

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.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2025/26
Classe	5 B SALA
Docente	LORUSSO PAOLO

PROGRAMMA SVOLTO DI Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<i>Lo sport, le regole e il fair play</i>	<i>Applicare le tecniche sportive in situazioni 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>
2	<i>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</i>	<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>
3	<i>Elementi di cittadinanza e uguaglianza sociale</i>	<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 il valore aggiunto delle diversità etniche, religiose ecc.</i></p>
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola li 06/06/2026

Il Docente:

Lorusso Paolo



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

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

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

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMICO
Classe	QUINTA B ENO
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libro di Testo utilizzato:

Scienza e cultura dell'alimentazione, Luca La Fauci, Markes editore

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Contenuti trasversali affrontati durante le attività didattiche	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di Sostenibilità ambientale ed economia.
2	Sicurezza Alimentare	<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.
3	Alimentazione equilibrata e LARN.	<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.

4	Alimentazione nelle varie fasce d'età.	<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.
5	La Dieta nelle principali patologie	<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. Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore. • Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.

Siniscola 05/05/2026

Il Docente
Giovannico Manca



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

ALL. B

A.S. 2025/2026

PROGRAMMA SVOLTO - CLASSE 5 B ENO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libri di Testo utilizzato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP** – CORSO DI DIRITTO E TEC. AMM.VE - Volume 3

Autori: S. RASCIONI – F. FERRIELLO - Casa Editrice: RIZZOLI EDUCATION – TRAMONTANA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI
MODULO A - IL MERCATO TURISTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE 2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI <ol style="list-style-type: none"> a. IL CODICE MONDIALE DI ETICA DEL TURISMO 3. IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE <ol style="list-style-type: none"> a. IL TURISMO IN ITALIA: IL POSIZIONAMENTO DELL'ITALIA b. LA BILANCIA DEI PAGAMENTI. 4. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE 5. LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO
MODULO B – IL MARKETING	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL MARKETING: ASPETTI GENERALI 2. IL MARKETING STRATEGICO 3. IL MARKETING OPERATIVO 4. IL WEB MARKETING 5. IL MARKETING PLAN <ol style="list-style-type: none"> a. IL BREAK EVEN POINT b. LA SCELTA DELLA CAMPAGNA PUBBLICITARIA
MODULO D – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO	<ol style="list-style-type: none"> 1. LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA <ol style="list-style-type: none"> a. REGISTRO DELLE IMPRESE – COMPILAZIONE DELLA COMUNICAZIONE UNICA D'IMPRESA b. LO SPORTELLO UNICO SUAPE DELLA REGIONE SARDEGNA 2. LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO 3. I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE (SINTESI) 4. I CONTRATTI DELLE IMPRESE DI VIAGGIO (SINTESI) 5. I RAPPORTI TRA TO, ADV, IMPRESE RICETTIVE E IMPRESE DI TRASPORTO.
MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. LE ABITUDINI ALIMENTARI 2. I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE.
EDUCAZIONE CIVICA	SOSTENIBILITA' – LO SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE – LAVORO / TUTELA DELLE IDENTITA' E DELLE ECCELLENZE PRODUTTIVE DEL PAESE

1

Siniscola, 11/06/2026

Docente Prof.ssa Maria Pina Lai

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 c. 2 D.L.gs. n. 39/93



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^B SALA
Docente	ROSSANA BIANCU

PROGRAMMA SVOLTO DI : LINGUA TEDESCA

Libro di Testo utilizzato: _Libro di testo : Mahlzeit!Neu – Deutsch im Restaurant und Cafe'-
Loeschner Editore

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Einheit 0 – Willkommen	<p><i>Wortschatz:</i> alfabeto (fare lo spelling/ buchstabieren); numeri da 1 a 1000; numeri ordinali; colori; giorni della settimana, mesi, stagioni e orario.</p> <p><i>Grammatik:</i> 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>Il verbo sprechen, Le domande Ja/Nein, L'articolo indeterminativo, il plurale dei</p>

		<p>sostantivi. I casi. Gli aggettivi possessivi singolari e plurali <i>mein/meine sein/seine</i> – L'articolo partitivo e negativo <i>kein/keine</i>.</p> <p><i>Kommunikation: salutare e presentarsi</i></p>
2	Einheit 1- Essgewohnheiten	<p><u>Wortschatz:</u> cibi e bevande, al ristorante, quantità e contenitori</p> <p><u>Grammatik:</u> i verbi <i>essen, wissen, mögen e schmecken, es gibt, Ja/Doch/Nein</i>, la forma <i>möcht-</i> e il verbo <i>nehmen</i>, i pronomi indefiniti <i>etwas e nichts+</i> aggettivo, la preposizione <i>ohne+ A</i>, le parole composte, il verbo <i>brauchen</i>, gli avverbi <i>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><u>Wortschatz:</u> Das Servicepersonal, Berufsbekleidung Kellner</p> <p><u>Grammatik:</u> I verbi modali <i>können, wollen,müssen, sollen, dürfen</i>, i verbi di posizione, le preposizioni con dativo, e accusativo,il Preteritum, il Perfekt, l'uso degli ausiliari, l'uso di <i>weil</i></p> <p><i>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>le frasi secondarie con dass, il Futur I</i></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 B Sala
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

Siniscola 14 Maggio 2026

Il Docente: Angelo Arra



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE QUINTA **B** CORSO ENO

PROF. R.SIRIGU

Libro di testo: SAVEURS & SERVICE Rizzoli editore

-LE MONDE DE LA RESTAURATION : Dossier 1:

Unité1

Les metiers de la restauration.
Les formes de la restauration.
Le personnel.
.La vente : accueillir et vendr

Dossier 2

-EN SALLE : A la rencontre du personnel de salle;
la tenue du personnel de salle;

l'organisation du travail en salle.
L'accueil téléphonique

Dossier 6

Une alimentation correcte:

Comment manger équilibré.
Les groupes alimentaires
La pyramide alimentaire;

Dossier 7:

A chacun son régime:

Le régime méditerranéen;
Le végétarisme et le véganisme;
Les produits du terroir:
Le fois gras et la boutargue.

.Dossier12:Hygiène et conservation des aliments.

Les aliments à risque.
Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid.

Dossier 14:les OGM et les produits biologiques.

Siniscola ,6 Maggio 2026

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE

PROF.ssa Rosa Sirigu