

Allegato 2

Contenuti disciplinari nodi a.s. 2019-20

1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE (SETTEMBRE-OTTOBRE)	ITALIANO	La cucina futurista - Il manifesto di Marinetti.
	STORIA	Fast food e Slow food.
	TOGPP	Gestione dei trasporti
	INGLESE	Chocolate heaven: cocoa and chocolate varieties
	MATEMATICA	Il concetto di funzione
	FRANCESE	Quelques desserts régionaux français: le Kougelhophf, les Calissons, le Paris-Brest
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi
	DTAR	I Marchi di qualità alimentare
	ED. FISICA	Sport e globalizzazione: le olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Certificazioni DOP e IGP. DOP pugliesi dell'evo (coll. agromafie e pirateria alimentare)
	LAB.PASTICCERIA	Pasticceria internazionale. Dolci tipici delle diverse nazioni e confronto tecnico

2. ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA (NOVEMBRE)	ITALIANO	Verga: Rosso Malpelo e il lavoro minorile nella Sicilia di fine '800
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	TOGPP	Gestione dei magazzini e delle scorte
	INGLESE	Food safety and hygiene: food contamination-good storage and food classification
	MATEMATICA	Crittografia ed uso di software applicativi
	FRANCESE	Hygiène, sécurité et qualité des aliments
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: le malattie a trasmissione alimentare; le tecniche analitiche di controllo microbiologico.
	DTAR	Il lavoro nella Costituzione italiana. Contratto di lavoro (sicurezza sul lavoro).
	ED. FISICA	Codice etico sportivo e fair play
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Frodi alimentari e sofisticazioni
	LAB.PASTICCERIA	Professionista competente, manager e gestore

Allegato 2

Contenuti disciplinari nodi a.s. 2019-20

3. GUSTO E BELLEZZA (DICEMBRE-GENNAIO)	ITALIANO	Estetismo – Il gusto del bello negli esteti.
	STORIA	La “Belle époque”
	TOGPP	Le macchine del settore dolciario
	INGLESE	Responsible food consumption: sustainable and organic food.
	MATEMATICA	Il concetto di infinito
	FRANCESE	Slow food et la promotion du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	La qualità alimentare e l’etichettatura
	DTAR	Il marketing
	ED. FISICA	Attività motorie, salute e benessere
	RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Caratteristiche chimiche dello zucchero e del cioccolato
	LAB.PASTICCERIA	Inserimenti e complementi; decorazione e finitura; progettazione e presentazione
4. MODERNITA’ E TRADIZIONE (FEBBRAIO)	ITALIANO	Pascoli tra mondo contadino e sperimentalismo linguistico.
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	TOGPP	Qualità, processi produttivi
	INGLESE	Slow food and 0 km food
	MATEMATICA	L’evoluzione del pensiero matematico, lettura di grafici
	FRANCESE	La conservation entre passé et futur; la chimie au service du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	I nuovi alimenti, il Made in Italy e la valorizzazione del territorio
	DTAR	Web marketing
	ED. FISICA	Tecnologie e movimento
	RELIGIONE	“Laudato si” l’enciclica di Papa Francesco
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Cucina molecolare
	LAB.PASTICCERIA	Presentazione ed esposizione scenografica; percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria e le attuali evoluzioni

Allegato 2

Contenuti disciplinari nodi a.s. 2019-20

5. LA SALUTE A TAVOLA (MARZO-APRILE)	ITALIANO	<i>Il concetto di salute e malattia ne “La coscienza di Zeno” di Italo Svevo.</i>
	STORIA	<i>La grande guerra: vita in trincea e il razionamento del cibo durante la 2^a guerra mondiale</i>
	INGLESE	<i>Food and health: the Mediterranean diet</i>
	TOGPP	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro</i>
	MATEMATICA	<i>Supporto della statistica in ambito alimentare, il Principio di Pareto</i>
	FRANCESE	<i>Manger équilibré: les neuf conseils clés pour bien manger, les troubles alimentaires</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	<i>Cibo e salute</i>
	DTAR	<i>Il turismo salutistico. Il turismo enogastronomico</i>
	ED. FISICA	<i>La dieta dello sportivo</i>
	RELIGIONE	<i>Cibo e benessere</i>
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	<i>Intolleranze alimentari→Farine senza glutine, latte delattosato,...</i>
	LAB.PASTICCERIA	<i>Le alimentazioni alternative: intolleranze e allergie; tendenze o necessità (vegetariani, vegani)</i>

6. IL VIAGGIO (MAGGIO)	ITALIANO	<i>La metamorfosi del viaggio in Pirandello – Introspezione</i>
	STORIA	<i>Politica coloniale del fascismo</i>
	INGLESE	<i>Special diets for food allergies and intolerances-Alternative diets</i>
	TOGPP	<i>Il viaggio di un alimento dalla fonte alla tavola</i>
	MATEMATICA	<i>La Ricerca Operativa e la Programmazione Lineare</i>
	FRANCESE	<i>La pyramide alimentaire et les différents types de régime alimentaire</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	<i>La prevenzione ed il sistema HACCP</i>
	DTAR	<i>Il mercato turistico</i>
	ED. FISICA	<i>Il turismo sportivo</i>
	RELIGIONE	<i>Il viaggio della vita</i>
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	<i>Cioccolato</i>
	LAB.PASTICCERIA	<i>Industria dolciaria italiana: nascita dell’industria alimentare in Italia</i>