

ALLEGATO 2

Allegato relativo allo sviluppo dei nodi concettuali previsti per la classe



NOTI CONCETTUALI - CLASSE V SEZ. B/ipen

❖ CIBO E GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	La cucina futurista. Il Manifesto di G. Marinetti
	STORIA	Fast food vs Slow food
	INGLESE	Allergies and intolerances. Celiac disease.
	MATEMATICA	Le funzioni
	FRANCESE	Les coquillages en France: ressource gastronomique et économique
	SC. ALIMENTAZIONE	Intolleranze ed allergie alimentari
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità.
	L. ENOGASTRONOMIA	Ostriche, salmone, feta, jamon patanegra; la cucina fusion; le abitudini alimentari nel mondo
	L. SALA E VENDITA	La regione Puglia Prodotti tipici e vini regionali Valorizzazione dei prodotti tipici

	ED. FISICA	Le olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni a confronto: mondialità ed ecumenismo

❖ ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ	ITALIANO	Il mondo minorile nella Sicilia di fine 800. Verga: “Rosso Malpelo”
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	INGLESE	Food Hygiene.
	MATEMATICA	La crittografia
	FRANCESE	Systèmes et instruments de contrôle de la qualité des filières agro-alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	La “qualità totale” dell’alimento
	DTAR	La normativa sulla sicurezza del lavoro
	L. ENOGASTRONOMIA	La brigata di cucina; l’importanza della divisa; layout di una cucina; Haccp; certificazioni di qualità
	L. SALA E VENDITA	Il professionista e la persona Da esecutore operativo a Guest manager Diventare un professionista

	ED. FISICA	Gli sport di squadre e individuali: organizzazione e competitività
	RELIGIONE	Il credente, l'economia ed il lavoro

❖ GUSTO E BELLEZZA	ITALIANO	Il gusto del bello nella trilogia di esteti
	STORIA	Belle époque
	INGLESE	Food and Health
	MATEMATICA	L'infinito
	FRANCESE	Manger bien pour vivre bien ; l'alimentation du sportif; l'alimentation de l'adolescent
	SC. ALIMENTAZIONE	La promozione di uno stile di vita equilibrato
	DTAR	Il mercato turistico
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina creativa ed i suoi metodi di cottura; i vari modi di impiattare; abbinamento cibo/colori;
	L. SALA E VENDITA	Relazioni con il cliente Il nostro prodotto è il servizio Come si prepara una buona mise en place

	ED. FISICA	L'educazione fisica ed educazione al benessere psicofisico
	RELIGIONE	L'arte e la musica a servizio della religione

❖ MODERNITÀ E TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli tra mondo contadino e sperimentalismo linguistico
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	INGLESE	Think globally. Eat locally
	MATEMATICA	Lettura dei grafici di funzione
	FRANCESE	Les produits bio; les OGM
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cliente e le sue esigenze: la predisposizione di menu
	DTAR	Il marketing del turismo e della ristorazione
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina molecolare; la cucina destrutturata; le cucine di tendenza; la cucina regionale e le sue tradizioni

	L. SALA E VENDITA	Prodotti tipici della Puglia cucina e vini
	ED. FISICA	L'educazione fisica nel presente e nel passato
	RELIGIONE	Religione e religiosità

❖ LA SALUTE A TAVOLA	ITALIANO	Il concetto di salute e malattia nella “Coscienza di Zeno” di I. Svevo
	STORIA	La Grande Guerra: vita in trincea; razionamento di cibo durante la II Guerra Mondiale
	INGLESE	Fast food vs Slow food.
	MATEMATICA	Ricerca operativa
	FRANCESE	Les troubles alimentaires; allergies, intolérances; le régime alimentaire pour cœliaque
	SC. ALIMENTAZIONE	Le malattie correlate all'alimentazione. I pericoli chimici, fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. Applicazione del sistema HACCP
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità.
	L. ENOGASTRONOMIA	Menu a km 0; le intolleranze alimentari; ristorazione collettiva per bambini e gerontologica

	L. SALA E VENDITA	Vino e salute Come calcolare l'alcol nei drink
	ED. FISICA	L'attività fisica e la corretta alimentazione
	RELIGIONE	Uso responsabile del cristiano nei confronti del creato.

❖ IL VIAGGIO	ITALIANO	La metamorfosi del viaggio in Pirandello
	STORIA	Politica coloniale del Fascismo
	INGLESE	Diets
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Les régimes alimentaires alternatifs et leurs recettes
	SC. ALIMENTAZIONE	Promozione del Made in Italy e valorizzazione del territorio
	DTAR	Pianificazione e programmazione aziendale

	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina sempre verde con i suoi piatti internazionali; la terminologia internazionale di cucina
	L. SALA E VENDITA	Progettare la propria carriera Ricerca del lavoro strumenti e strategie
	ED. FISICA	Preparazione e partecipazione ad eventi sportivi
	RELIGIONE	Viaggio nella vita di un uomo religioso: dalla nascita alla morte