

| <i>Allegato 2</i> | | CONTENUTI DISCIPLINARI AFFERENTI AI NUCLEI TEMATICI | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|-----------------------------------|--|--|
| | NODI | ITALIANO | STORIA | INGLESE | FRANCESE | ALIMENTAZIONE | DTAR | LABORATORIO PROFESSIONALE SALA E VENDITA |
| 1. | SICUREZZA E LAVORO | NATURALISMO E VERISMO GIOVANNI VERGA | LE RIFORME SOCIALI DI GIOLITTI | HACCP | HACCP: HYGIÈNE AU TRAVAIL | LA SICUREZZA ALIMENTARE | LE NORME SULLA SICUREZZA | HACCP – TUTELA DELLA SALUTE NEL MONDO DEL LAVORO |
| 2. | CIBO E SALUTE | SVEVO: MALATTIA E SALUTE | LA PRIMA GUERRA MONDIALE | FOOD INTOLERANCES | HABITUDES ALIMENTAIRES - PYRAMIDE ALIMENTAIRE - RÉGIMES ALIMENTAIRES | LE INTOLLERANZE ALIMENTARI | PRODOTTI A KM ZERO | LA QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI |
| 3. | LA DIETA MEDITERRANEA | GIOVANNI PASCOLI | LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE | MEDITERRANEAN DIET | RÉGIMES MÉDITERRANÉEN - PRINCIPES NUTRITIFS - MACRONUTRIMENTS ET MICRONUTRIMENTS | PATOLOGIA ALIMENTARE | LA VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (MARKETING) | TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA PUGLIESE |
| 4. | LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE E COLLETTIVA | SOCIETÀ E CULTURA DI MASSA NEL 900 DANNUNZIO | LA SECONDA GUERRA MODIALE | ALTERNATIVE DIETS, VEGETARIANISM AND VEGANISM | RÉGIMES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS – SLOW FOOD – PIÈGES ALIMENTAIRES | LE CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE | IL PIANO DI MARKETING DI UNA IMPRESA RISTORATIVA | IL CATERING E BANQUETING |
| 5. | LE BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE | IL SIMBOLISMO FRANCESE E BAUDELAIRE | ANNI VENTI IN AMERICA E PROIBIZIONISMO | SPORTS AND DIETS: THE IMPORTANCE OF DRINKING WATER | L'EAU SES QUALITÉS ET SON SERVICE | I FATTORI DI RISCHIO DELL'ALCOOL | STRATEGIE DI MARKETING | LE BEVANDE ALCOLICHE: COCKTAILS |
| 6. | IL VIAGGIO: ALLA SCOPERTA DELL'ALTRO E DEL SE | LUIGI PIRANDELLO | IL VIAGGIO DELLA MEMORIA | HERBS AND SPICES ALL AROUND THE WORLD | LA CONSERVATION DES ALIMENTS | LA VITA DEGLI ALIMENTI | IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE | LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE |