

**2° CUC**

**Elenco/descrizione debiti: qui trovi l'elenco degli argomenti da studiare del debito che ti è stato assegnato o da recuperare per l'ingresso in passerella.**

**AREA CULTURALE**

<b>Formatore</b>	<b>Competenza</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Materiali</b>
<b>NOVELLO</b>	1 CAL 1 – Padroneggia gli strumenti espressivi ed argomentativi	Utilizzare un linguaggio professionale e specifico di settore anche attraverso l'uso appropriato dei sinonimi e dei contrari. Padroneggiare il suddetto linguaggio anche nell'esposizione orale.	Schemi e appunti tratti dalle lezioni
<b>NOVELLO</b>	1 CAL 2 - Legge, comprende ed interpreta testi scritti di vario tipo	Le diverse tipologie testuali. La divisione in sequenze. Il tempo della storia e il tempo del racconto. Lo spazio. Il narratore. I personaggi. Il linguaggio. Il significato dei termini. Sinonimi e contrari. Il curriculum vitae. Il menù.	Libro, appunti e materiale consegnato dalla docente.
<b>NOVELLO</b>	1 CAL 3 - Produce tipologie di testi orali e scritti per differenti scopi	La sintesi, il riassunto e la schematizzazione. Costruzione di una mappa concettuale dato un testo di diversa tipologia.	Schemi e appunti tratti dalle lezioni, materiale consegnato in classe.
<b>NOVELLO</b>	1 CAL 4 - Comprende il valore e significato del patrimonio artistico letterario	Lettura e analisi delle immagini di carattere artistico, produzione di un elaborato che graficamente rappresenti ciò che si è trattato in classe.	Appunti e materiale consegnato in classe.
<b>NOVELLO</b>	1 CAL 5 - Produce testi orali e scritti con supporto di strumenti multimediali	Ricerca documenti on-line e realizzazione presentazione attraverso mappa concettuale e/o lavoro individuale.	Riferimento alle esercitazioni fatte in classe
<b>BERTO</b>	1CAL 2 - Utilizza la lingua inglese nella vita quotidiana e professionale	Present Perfect, Simple Past, Comparativi : di maggioranza, di minoranza, di uguaglianza, il superlativo, pronomi relativi, pronomi ed aggettivi indefiniti, modali. Nella dispensa per la 2° ristorazione : termini tecnici per il servizio in sala: il ricevimento e l'ordine. Gli arnesi di cucina, il menù : le carni , i primi piatti e le verdure, traduzione di ricette semplici, descrizione della brigata. Vocabolario gastronomico (verdure, frutta, carni). Descrizione delle uniformi di sala e cucina.	Ripassare quanto fatto nel libro "Speak your mind" , gli appunti dalle lezioni, da pag. 74 a pag.109 e da pag.128 a pag. 145 e da pag. 270 a pag. 301 e da pag.310 a pag 333. Per quanto riguarda la grammatica: Present Perfect, Simple Past, Past Perfect, comparatives and superlatives, relative pronouns (which, who, whom..) pronomi ed aggettivi indefinite (someone, something, none...) e modali. Termini tecnici nella dispensa
<b>SOFFIA</b>	2 CAM 1.1- Utilizza il calcolo aritmetico, algebrico ed il grafico delle funzioni	I numeri e gli insiemi numerici, i numeri decimali, trasformazione fra numeri decimali e frazioni, le espressioni algebriche nei diversi	Dispense – Appunti sul quaderno

		insiemi numerici, problemi con frazioni e percentuali, calcolo letterale con monomi e polinomi, moltiplicazione/divisione polinomio – monomio, moltiplicazione polinomio – polinomio, prodotti notevoli, le disequazioni (anche soluzione grafica) e le equazioni (verifica della soluzione). Problemi del tre semplice diretto e inverso e rappresentazione su grafico	
<b>SOFFIA</b>	2 CAM 1.2 - Confronta, analizza figure geometriche cogliendo proprietà e relazioni	Teorema di Pitagora (problemi applicati), la circonferenza e il cerchio (problemi applicati), le figure solide fondamentali, vertici, spigoli, facce, sviluppo di un solido, i prismi, i parallelepipedi, i cubi, piramidi e coni, i solidi di rotazione, calcolo dell'area di base, dell'area laterale e totale e del volume (problemi applicati).	Dispense – Appunti sul quaderno
<b>SOFFIA</b>	2 CAM 1.3 - Individua le strategie più appropriate per la soluzione di problemi	Dati, incognite, variabili dipendenti e indipendenti, diagramma a blocchi per la risoluzione di problemi, metodo top down, metodo delle espressioni, metodo grafico, metodo delle equazioni, metodo della formula inversa (problemi applicati), metodo dei sistemi lineari	Dispense – Appunti sul quaderno
<b>SOFFIA</b>	2 CAM 1.4- Analizza interpreta dati con mezzi di calcolo, grafici e informatici	Media, moda e mediana di una serie di valori e rappresentazione dei valori mediante diagrammi (istogrammi – areogrammi), frequenza assoluta, relativa e relativa percentuale. Approssimazioni e arrotondamenti, notazione scientifica e ordine di grandezza di un numero.	Dispense – Appunti sul quaderno
<b>CADORIN</b>	3 CAT 1.1- Osserva, descrive ed analizza fenomeni naturali e artificiali	Identificare i vari tipi di alimenti di origine animale e vegetale. Classificare e confrontare sul piano del valore nutritivo gli alimenti di origine animale e vegetale Individuare la relazione tra cibo/ salute e uomo/ ambiente. Ripartire gli zuccheri, i grassi e le proteine nella razione giornaliera Riconoscere la relazione esistente tra peso corporeo e nutrizione. Riconoscere la relazione tra alimentazione e alcune situazioni patologiche. Individuare i cibi transgenici e il fabbisogno energetico. Determina le calorie necessarie al metabolismo basale e per le varie attività fisiche di una persona. Linee guida per una sana alimentazione. Ripartizione, secondo le indicazioni LARN, dei principi nutritivi necessari per una alimentazione equilibrata.	Appunti sul quaderno Libro di testo
<b>CADORIN</b>	3 CAT 1.2 -Analizza le forme di trasformazione d'energia partendo dall'esperienza	Concetto di calore e la sua propagazione (conduzione, convezione e irraggiamento). La temperatura e le scale termometriche. Diversi tipi di moto, velocità e accelerazione. L'ambiente: impatto ambientale e limiti di tolleranza. Limiti della sostenibilità degli ecosistemi.	Appunti sul quaderno Libro di testo
<b>CADORIN</b>	3 CAT 1.3 -Analizza le forme di trasformazione d'energia partendo dall'esperienza	Potenzialità e dei limiti delle tecnologie. Vantaggi e degli svantaggi dell'uso della tecnologia.	Internet, testi di consultazione, riviste, quotidiani.

<b>DONATA VIERO</b>	4 CAS 1.1 - Comprende le diversità storiche fra epoche, aree geografiche e culture	Napoleone Bonaparte - Il Congresso di Vienna e la Restaurazione – i moti rivoluzionari del 1820-1821 e le idee per la futura Italia (Mazzini, Gioberti, Cattaneo, Balbo) - il Risorgimento italiano (3 guerre d'indipendenza e unità d'Italia) – i problemi dell'Italia unita, panoramica su sinistra e destra storica, Giolitti e conquiste coloniali italiane – panoramica su 2 <sup>^</sup> riv. Industriale, nazionalismo e cause della Prima Guerra Mondiale – la prima Guerra Mondiale	Appunti e libri di testo "La storia in tasca 4"; "La storia in tasca 5"  Ricorda il film visto in classe: "Fango e gloria"
<b>DONATA VIERO</b>	4 CAS 2.1 - Colloca e regola il suo agire sul riconoscimento reciproco di diritti garantiti dalla Costituzione	1) Diritto soggettivo e oggettivo, concetto di sanzione e sue funzioni, fonti del diritto e gerarchia delle fonti, fonti atto e fonti fatto, fonti interne e fonti esterne. 2) Definizione di Stato, nazione, popolo e popolazione, territorio, cittadinanza. I tre poteri (legislativo, esecutivo, giudiziario). Forma di Stato italiana e organi istituzionali (Parlamento, Governo, Magistratura e Presidente della Repubblica)	Appunti e libri di testo "La storia in tasca 4"; "La storia in tasca 5"
<b>DONATA VIERO</b>	4 CAS 3.1 - Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio economico	1) Concetto di economia; bisogni e loro cinque caratteristiche. Beni e servizi. Classificazione dei beni. 2) Il sistema economico, i soggetti e le attività economiche (produzione, scambio, investimento, risparmio, consumo), propensione al consumo e propensione al risparmio, flussi reali e monetari 3) Domanda e offerta	Appunti ma trovate informazioni anche sui due libri di storia (vol. 4 e 5) se volete
<b>DI LORENZO</b>	6 CEAM - -Utilizza la pratica motoria come espressione e stile di vita	Pratica e teoria di : salto in lungo, in alto, getto del peso, sport di squadra.	

**AREA PROFESSIONALE**

Formatore	Competenza	Argomenti	Materiali
<b>DAL CENGIO</b>	1PPO1comp.2- (tedesco)-Pianifica le fasi delle operazioni da compiere in base delle informazioni ricavate	Frutta- Verdura- Bevande- Latticini- Carne- Pesce- spezie-bevande-portate – brigata spiegazione di ogni ruolo in cucina – indicativo presente e principali verbi di cucina. –attrezzi e macchine di cucina- struttura della frase tedesca	dispensa; appunti sul quaderno
<b>FIORIO</b>	7 PPO 1 – Cultura del territorio accoglienza del cliente per la promozione del territorio	Funghi del Montello; pisello di Borso; polenta Biancoperla.	APPUNTI DI CLASSE
<b>DALLE MOLLE</b>	8PPO 1  assumere nel contesto professionale di inserimento comportamenti coerenti alle norme previste dal DLGS 81/08 ed alle Norme di comportamento per una preparazione /manipolazione /vendita sicura degli alimenti ed al rispetto della normativa relativa all'HCCP	HACCP	Appunti di classe. Ricerche su internet.
<b>DALLE MOLLE</b>	4PPO1 predispone e cura gli spazi di lavoro operando in sicurezza	Sicurezza sul lavoro	Appunti di classe. Ricerche su internet.
<b>DALLE MOLLE</b>	4PPO2 opera secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale	Igiene degli alimenti	Appunti di classe. Ricerche su internet.

<b>RIGON Cosetta</b>	1PPO1- Pianifica le fasi delle operazioni da compiere in base delle informazioni ricavate	La sicurezza alimentare da pag. 87 a pag. 108	Libro di testo
<b>RIGON Cosetta</b>	2PPO1- Appronta le attrezzature in base a procedure e risultati previsti	Lavorare in sicurezza da pag.110 a pag. 121	Libro di testo
<b>RIGON Cosetta</b>	3PPO1- Monitora il funzionamento delle attrezzature curandone le manutenzione	I materiali di cottura e taglio da pag.69 a pag. 84	Libro di testo
<b>RIGON Cosetta</b>	5PPO1- Effettua le preparazioni per la conservazione di prodotti alimentari	Metodi di conservazione da pag. 123 a pag. 148	Libro di testo
<b>RIGON Cosetta</b>	6PPO1 esegue prelievo e rotazione dei prodotti per la linea di servizio	I cereali, legumi e ortaggi da pag. 151 a pag. 163	Libro di testo
<b>RIGON Cosetta</b>	1 PRE comp.1 Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	lavorazioni di base con i cereali, la pasta, gli gnocchi, il riso, le minestre	Realizzare esercitazioni su scheda piatto
<b>RIGON Cosetta</b>	1 PRE comp. 2 Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Gli ortaggi in cucina, la frutta in cucina, lavorazioni di base per gli ortaggi, tagliare e preparare gli ortaggi,	Realizzare esercitazioni su scheda piatto
<b>RIGON Cosetta</b>	1 PRE comp. 3 1 PRE comp3- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Erbe aromatiche, spezie, condimenti, latticini e uova.	Realizzare esercitazioni su scheda piatto

<b>CANTANDO</b>	8 PPO 3.1 monitora il funzionamento delle attrezzature curandone la manutenzione	Utilizza materiali idonei per la realizzazione del prodotto richiesto	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	1PRE 2- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto	Gli stili di servizio e le loro caratteristiche. La macchina del caffè e il suo funzionamento I prodotti di base della caffetteria	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	2 PRE 1.1- Serve in sala pasti e bevande e rispetta le norme igienico-sanitarie	Il servizio del vino in Sala.	Appunti sul quaderno
<b>CANTANDO</b>	2PRE 1.2 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	2PRE 1.3 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	secondo quanto concordato con i responsabili di reparto effettuare il servizio al tavolo del cliente con l'utilizzo della attrezzatura e dell'utensileria adeguata	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	2PRE 1.4 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	secondo quanto concordato con i responsabili di reparto effettuare il servizio di piccola colazione, buffet e brunch	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	2PRE 1.5 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	secondo quanto concordato con i responsabili di reparto curare la distribuzione e la preparazione di pietanze alla presenza del cliente nel servizio di banchetti	Esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	1PRE2 Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto	Riconosce ed interpreta le esigenze dei clienti.	Appunti ed esperienza pratica di laboratorio
<b>CANTANDO</b>	8 PPO 2.1 Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso	Utilizza materiali idonei per la realizzazione del prodotto richiesto	Esperienza pratica di laboratorio