

Elenco/descrizione debiti: qui trovi l'elenco degli argomenti da studiare del debito che ti è stato assegnato.

AREA CULTURALE

Formatore	Compito/Competenza	Argomenti	Materiale
NOVELLO CHIARA	1 CAL 1 - Padroneggia gli strumenti espressivi ed argomentativi	La comunicazione, gli elementi della comunicazione, descrizione oggettiva e soggettiva di un'immagine pubblicitaria. Coniugazione verbi ausiliari.	Appunti, fotocopie consegnate dalla docente, libro di testo
NOVELLO CHIARA	1 CAL 2 -Legge, comprende ed interpreta testi scritti di vario tipo	Analisi del testo, il riassunto e lo schema, il significato dei termini con annessi sinonimi e contrari	Libro di testo, fotocopie consegnate dalla docente, appunti
NOVELLO CHIARA	1 CAL 3 -Produce tipologie di testi orali e scritti per differenti scopi	Il testo narrativo, argomentativo, descrittivo. La lettera.	Libro di testo, appunti.
NOVELLO CHIARA	1 CAL 4 -Comprende il valore e significato del patrimonio artistico	Analisi e studio di monumenti artistici, opere d'arte e luoghi naturalistico-storici locali	Appunti, lavori personali e di gruppo
NOVELLO CHIARA	1 CAL 5 - Produce testi orali e scritti con supporto di strumenti	L'uso del web e dei motori di ricerca per lavori di ricerca individuale e di gruppo. Analisi di un film.	Appunti, lavori individuali e di gruppo
BERTO ANTONELLA	1 CAL 2 - Utilizza la lingua inglese nella vita quotidiana e professionale	Simple present, numeri ordinali e cardinali, le ore, le preposizioni di tempo, le preposizioni di stato in luogo e di moto (da e per luogo) present continuous, simple future, to be going to (aver intenzione di), imperativo, forma affermativa e, negativa ed interrogativa di tutte i tempi verbali studiati, l'articolo determinativo ed indeterminativo (A,/AN,THE),i plurali, gli aggettivi e pronomi personali soggetto e complemento, gli aggettivi e pronomi indefiniti (some, any e composti),aggettivi di nazionalità, aggettivi per descrivere il tempo atmosferico,termini per descrivere l'English e l'American breakfast, termini per descrivere la casa, i vestiti, i gradi di parentela le domande : How, What, Why?aggettivi e pronomi personali soggetto e complemento, aggettivi e pronomi possessivi ,aggettivi e pronomi dimostrativi (this, that, these, those),C'è, ci sono (there is e there are). Modali (can, may, must, shall) Leggere e tradurre un brano semplice.	Riguardare tutte le lezioni fatte sul libro in dotazione dalla 0 alla 6 e la 11 (da pag. 8 a pag. 73, da pag.110 a pag. 117) inoltre ripassare gli esercizi facendo quelli ancora da fare (da pag. 214 a pag.269 e da pag.302 a pag.311) e studiare gli appunti delle lezioni per ciò che riguarda termini per descrivere l'English e l'American breakfast, i gradi di parentela e i vestiti. Per gli allievi DSA studiare le fotocopie di grammatica forniti durante l'anno.
SOFFIA SAMUELE	2 CAM 1.1- Utilizza il calcolo aritmetico, algebrico ed il grafico delle funzioni	Gli insiemi numerici. Le operazioni fondamentali negli insiemi numerici: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione, elevamento a potenza. M.C.D., m.c.m. Le potenze e le loro proprietà. Percentuali, proporzioni, frazioni, frazioni decimali. Operazioni con le frazioni. Grandezze direttamente e inversamente proporzionali e rappresentazione su grafico. Le equivalenze. Somme, sottrazioni, moltiplicazioni, divisioni fra monomi. Le equazioni di primo grado in un'incognita. Problemi applicati.	Dispense – Appunti sul quaderno
SOFFIA SAMUELE	2 CAM 1.2 - Confronta, analizza figure geometriche cogliendo proprietà e relazioni	Punto, piano, retta. Semirette, segmenti, angoli. Angoli complementari e supplementari. I triangoli e le loro proprietà. Formula di Erone. I quadrilateri e le loro proprietà. I poligoni regolari e le loro proprietà. Perimetro e area delle figure piane. Problemi applicati.	Dispense – Appunti sul quaderno
SOFFIA SAMUELE	2 CAM 1.3-Standard: Individua le strategie più appropriate per la soluzione di problemi	Il concetto di funzione. Dominio e codominio. La macchina operatrice. La rappresentazione delle funzioni. Le funzioni inverse. I diagrammi di flusso: fasi di risoluzione di un problema, determinazione dei diagrammi di flusso per funzioni dirette e inverse, utilizzo del diagramma di flusso per la risoluzione di semplici equazioni e per l'ottenimento delle formule inverse. Dati e incognite di un problema. Risoluzione di problemi con il metodo top-down. Problemi applicati. La logica delle proposizioni: i connettivi logici.	Dispense – Appunti sul quaderno
SOFFIA SAMUELE	2 CAM 1.4- Analizza interpreta dati con mezzi di calcolo, grafici e informatici	La statistica: media, moda mediana di una serie di valori. Rappresentazione di dati mediante istogrammi, ortogrammi, areogrammi. Frequenza assoluta e relativa, frequenza relativa percentuale. Excel: utilizzo del foglio di calcolo per semplici operazioni statistiche. La probabilità: calcolo della probabilità di eventi semplici/composti. Problemi applicati. Excel: formule base di statistica.	Dispense – Appunti sul quaderno
CADORIN GIOVANNI	3 CAT 1.1- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	S.I., sistema MKSA, unità misura grandezze fondamentali e derivate. Grandezze scalari e vettoriali. Metodo scientifico. Forza. Principi della dinamica.	Libro di testo, appunti sul quaderno
CADORIN GIOVANNI	3 CAT 1.2 - Analizza qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	L'uomo e l'ambiente. Concetto di ecosistema e le sue componenti biotiche e abiotiche. La materia e i suoi stati (solidi, liquido e aeriforme). I costituenti della materia: atomi e molecole. Struttura atomica (protoni, neutroni ed elettroni). La cellula.	Libro di testo, appunti sul quaderno
CADORIN GIOVANNI	3 CAT 1.3 –Analizza qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	Alimenti di origine animale e vegetale. I principi nutritivi (glucidici, lipidici, proteine, vitamine e sali minerali, acqua). Conservazione a caldo, a freddo e conservanti naturali.	Libro di testo, appunti sul quaderno
MARCHELUZZO GIULIANO	3 CAT 1.4 -Ha consapevolezza delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie	Architettura del computer. Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni. Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti, ecc.). Introduzione al s.o. Windows (esplora risorse). Produzione, formattazione, rifinitura e stampa di un testo. Editing di testo, copia e spostamento del testo. Gestione dei caratteri, simboli e caratteri speciali. Formattazione di paragrafo. Impostazioni di pagina e tabulazioni. Elenchi puntati e numerati. Revisione e correzione del testo. Inserimento e formattazione tabelle. Stampa di un documento.	Appunti sul quaderno
MARCHELUZZO GIULIANO	3 CAT 1.5 - Ha consapevolezza delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie		
NOVELLO CHIARA	4 CAS 1-Comprende le diversità storiche fra epoche, aree geografiche e culture	Linea del tempo, Storia e Preistoria, Sumeri, Egiziani, Fenici, Greci, Romani e Impero Romano, Medioevo, Umanesimo e Rinascimento.	Libro di testo, appunti e fotocopie fornite dalla docente
VIERO DONATA	4 CAS 2.1 – Riconosce e rileva l'importanza delle regole che tutelano la persona, la collettività e l'ambiente, improntando il suo agire ad una permanenza fattiva all'interno del CFP.	Diritto soggettivo e oggettivo. Norme giuridiche e non giuridiche e loro tratti La sanzione e le sue tre funzioni. Le regole tra amici, in famiglia, nella scuola, nello sport, nei luoghi pubblici, nel lavoro. Sapere le varie regole viste in classe sia rispetto alla persona, che rispetto alla collettività che rispetto all'ambiente. Conoscere cosa si intende per permanenza fattiva a scuola, che comportamenti sarebbe bene adottare, quali social skills si imparano in aula e in laboratorio, utili poi per il lavoro.	Appunti
VIERO DONATA	4 CAS 3.1 – Riconosce i settori economici del territorio locale anche dalla lettura di testi di tipologia economica	I tre settori economici (primario, secondario e terziario): cosa sono e quali attività comprendono. I prodotti tipici del Veneto (DOP e IGP), le industrie famose del Veneto (marche di aziende), l'artigianato del Veneto, il turismo del Veneto.	Appunti
DI LORENZO ANDREA	6 CEAM 1-Utilizza la pratica motoria come espressione e stile di vita		

AREA PROFESSIONALE

Formatore	Compito/Competenza	Argomenti	
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (1 ppo1) Pianifica le operazioni da compiere in base alle informazioni ricevute	La divisa di cucina, la brigata di cucina	Libro di testo
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (3PPO1) Monitora il funzionamento delle attrezzature curandone le manutenzioni	I materiali di cucina	Libro di testo, dispensa data dall'insegnante
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (2 ppo1) Appronta le attrezzature in base a procedure e risultati previsti	Igiene e sicurezza	Libro di testo, dispensa data dall'insegnante
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp02 (2 ppo1) Appronta le attrezzature in base a procedure e risultati previsti	Grandi e piccole attrezzature riconoscere e catalogare secondo le loro caratteristiche ed eseguire con essi processi di lavorazione manutenzione e di pulizia.	Libro di testo, dispensa data dall'insegnante, appunti prodotti durante la spiegazione, della visita in laboratorio
SGARAVATO ENRICO	Comp01 - (3PRE1) Somministra bevande gelati snack prodotti di caffetteria e pasticceria	Pianifica le operazioni per la somministrazione di prodotti di caffetteria	Libro di testo
SGARAVATO ENRICO	(1PPO1) Pianifica le operazioni da compiere in base alle informazioni	Pianifica le operazioni da compiere e ne effettua lo svolgimento	Libro di testo
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (5PPO1) effettua le preparazioni per la conservazione di prodotti alimentari	Ortaggi, frutta e semi saperli riconoscere e catalogare secondo le loro caratteristiche ed eseguire con essi i preliminari delle preparazioni di base, e saperne la stagionalità.	Libro di testo, appunti sul quaderno
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (6PPO1) Sceglie e prepara le materie prime e i semilavorati secondo qualità	Conoscere le caratteristiche delle uova, il latte e suoi derivati, cereali, legumi, aromi e spezie; saperli riconoscere e catalogare secondo le loro caratteristiche ed eseguire con essi i preliminari delle preparazioni di base. Il docente prepara l'allievo, con l'ausilio del libro di testo.	Libro di testo
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp01 (1PRE1) Realizza piatti semplici, secondo standard di qualità definiti	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti: ANTIPASTI Questa competenza riguarda l'introduzione dell'allievo alle tecniche di cucina dal punto di vista della realizzazione pratica. Il primo passo da muovere in questa direzione riguarda, dopo aver consolidato la conoscenza delle basi di comportamento secondo le normative previste dall'HACCP e dalla Sicurezza sul lavoro, la capacità di organizzare la propria postazione di lavoro e la messa in pratica delle tecniche di taglio delle verdure, la realizzazione di impasti semplici dolci e salati, con e senza l'uso di attrezzatura e macchinari. L'applicazione delle più semplici tecniche di cottura, per la realizzazione dei piatti pianificati e progettati teoricamente.	ESERCITAZIONE SU SCHEDA PIATTO.
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp02 (1PRE1) Realizza piatti semplici, secondo standard di qualità definiti	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti: PRIMI PIATTI Questa competenza riguarda l'introduzione dell'allievo alle tecniche di cucina dal punto di vista della realizzazione pratica. Il primo passo da muovere in questa direzione riguarda, dopo aver consolidato la conoscenza delle basi di comportamento secondo le normative previste dall'HACCP e dalla Sicurezza sul lavoro, la capacità di organizzare la propria postazione di lavoro e la messa in pratica delle tecniche di taglio delle verdure, la realizzazione di impasti semplici dolci e salati, con e senza l'uso di attrezzatura e macchinari. L'applicazione delle più semplici tecniche di cottura, per la realizzazione dei piatti pianificati e progettati teoricamente.	ESERCITAZIONE SU SCHEDA PIATTO.
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp03 (1PRE1) Realizza piatti semplici, secondo standard di qualità definiti	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti: CONTORNI DI VERDURE Questa competenza riguarda l'introduzione dell'allievo alle tecniche di cucina dal punto di vista della realizzazione pratica. Il primo passo da muovere in questa direzione riguarda, dopo aver consolidato la conoscenza delle basi di comportamento secondo le normative previste dall'HACCP e dalla Sicurezza sul lavoro, la capacità di organizzare la propria postazione di lavoro e la messa in pratica delle tecniche di taglio delle verdure, la realizzazione di impasti semplici dolci e salati, con e senza l'uso di attrezzatura e macchinari. L'applicazione delle più semplici tecniche di cottura, per la realizzazione dei piatti pianificati e progettati teoricamente.	ESERCITAZIONE SU SCHEDA PIATTO.
ZILIOFFO CHRISTIAN	Comp04 (1PRE1) Realizza piatti semplici, secondo standard di qualità definiti	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti: DOLCI Questa competenza riguarda l'introduzione dell'allievo alle tecniche di cucina dal punto di vista della realizzazione pratica. Il primo passo da muovere in questa direzione riguarda, dopo aver consolidato la conoscenza delle basi di comportamento secondo le normative previste dall'HACCP e dalla Sicurezza sul lavoro, la capacità di organizzare la propria postazione di lavoro e la messa in pratica delle tecniche di taglio delle verdure, la realizzazione di impasti semplici dolci e salati, con e senza l'uso di attrezzatura e macchinari. L'applicazione delle più semplici tecniche di cottura, per la realizzazione dei piatti pianificati e progettati teoricamente.	ESERCITAZIONE SU SCHEDA PIATTO.
DAL CENGIO SARA	1PRE2 comp.1- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto	Alfabeto, uso della maiuscola, Pronuncia, forme di cortesia, saluti, domande, colori, , pasti e portate, articoli determinativi e indeterminativi, numeri, uso e significato di : schon/schön e noch/au, verbi ausiliari(essere, avere, diventare), indicativo presente dei verbi regolari (fare, cucinare, aspettare, lavorare, tagliare, chiamarsi, organizzare, abitare, venire, desiderare,	Dispensa

		abitare) presentazione di se stessi e di altre persone, dire se si ha fame o sete , vocaboli della mise en place a colazione	
CANTANDO LEONARDO	2PRE1.1- Serve in sala pasti e bevande e rispetta le norme igienico-sanitarie	Struttura del reparto e delle sue dotazioni; Attrezzature specifiche utilizzate nel reparto; Organizzazione dei ruoli e delle attività del reparto; Tecnice e procedure per la mise en place secondo i diversi stili; Igiene e pulizia delle persone, degli ambienti e suppellettili; Pulizia della persona e del posto di lavoro.	Esercitazione pratica di laboratorio; appunti di classe
CANTANDO LEONARDO	2PRE1.2- Serve in sala pasti e bevande e rispetta le norme igienico-sanitarie	Tecniche di distribuzione delle pietanze secondo le procedure indicate per il servizio all'inglese; Utilizzo degli strumenti e delle attrezzature appropriate per il servizio all'inglese; Tecnice di distribuzione e sbarazzo dei piatti secondo la procedura indicata; Utilizzo degli strumenti e delle attrezzature appropriate per il servizio all'italiana; Utilizzo degli strumenti e delle attrezzature appropriate per il servizio alla russa; Utilizzo degli strumenti e delle attrezzature appropriate per il servizio alla francese; La relazione con il cliente; Pulizia della persona e del posto di lavoro;	Esercitazione pratica di laboratorio; appunti di classe
CANTANDO LEONARDO	2PRE1.3- Serve in sala pasti e bevande e rispetta le norme igienico-sanitarie	CStruttura del reparto e delle sue dotazioni; Attrezzature specifiche utilizzate nel reparto per il servizio della prima colazione; Organizzazione dei ruoli e delle attività del servizio di prima colazione; Tecnice e procedure per la mise en place della prima colazione secondo i diversi stili; Tecnice di preparazione di bevande calde e fredde; Pulizia della persona e del posto di lavoro.	Esercitazione pratica di laboratorio; appunti di classe
CANTANDO LEONARDO	3PPO1.1 Monitora il funzionamento delle attrezzature curandone le manutenzione	La struttura e le dotazioni di una cucina una sala e un bar; Le macchine in dotazione: utilizzo pulizia e manutenzione; Caratteristiche merceologiche delle materie prime, dei semilavorati e preparati di base; Tecnice di preparazione dei prodotti; Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine; Procedure e tecniche di monitoraggio; Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.	Esercitazioni in laboratorio e libro di testo; appunti di classe
DALLE MOLLE MASSIMILIANO	4PPO1.1 Adottare comportamenti conformi alle norme previste dal nuovo Testo Unico in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, D.L.81/2008 del 09/04/08 valutando i rischi connessi alla mansione specifica, in coerenza a quanto previsto dalle normative di riferimento	Chimica degli alimenti, macronutrienti e micronutrienti.	Appunti di classe. Ricerche su internet.
DALLE MOLLE MASSIMILIANO	4PPO2.1 assegnato il manuale della qualità, applicare nelle diverse fasi del processo lavorativo la procedura attinente	Igiene: Le pratiche igieniche necessarie a tutelare il consumatore.	Appunti di classe. Ricerche su internet.
FIORIO BRUNO	7 PPO 1 – Cultura del territorio accoglienza del cliente per la promozione del territorio	Asparago di Bassano del Grappa, cipolla rosa di Bassano del Grappa, anguilla del Po'.	Appunti di classe
DALLE MOLLE MASSIMILIANO	8PPO 1.1 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	Sicurezza: le pratiche lavorative per tutelare la salute del dipendente.	Appunti di classe. Ricerche su internet.
DALLE MOLLE MASSIMILIANO	2PPO.2 Eseguiare la corretta pulizia del reparto e applicare le procedure del sistema HACCP individuando i rischi derivanti dall'uso di specifici strumenti, attrezzature, mezzi, sostanze, prodotti, oggetti propri del settore di occupazione	Microbiologia degli alimenti.	Appunti di classe. Ricerche su internet.