

1° AGROALIMENTARE

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

AREA CULTURALE

Formatore	Compito/Competenza	Argomenti	Materiali
VENTORUZZO L.	Italiano	Saper leggere, comprendere e analizzare testi narrativi e informativi. Saper scrivere ricette in modo corretto e completo, rispettando la progettazione (presentazione, lista degli ingredienti, procedimento). Saper comprendere e utilizzare il lessico specialistico	Appunti e esercizi delle lezioni.
BERTO A.	Inglese	I saluti, i vari modi per tradurre i termini, signore, signora; le domande: How, What, Why?; 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 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). Simple present dei verbi "to be" , "to have" e di tutti gli altri verbi inglesi; 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, i 4 tipi di futuro: simple future, to be going to (aver intenzione di), present continuous e simple present; imperativo, forma affermativa e, negativa ed interrogativa di tutte i tempi verbali studiati, aggettivi per descrivere i vestiti dello chef, i termini per	Studiare tutta la dispensa e gli appunti delle lezioni.

		descrivere la casa, i vestiti, Modali (can, may, must, shall) Leggere e tradurre un brano semplice.	
MARCHELUZZO G.	Matematica	<p>Effettuare le principali operazioni negli insiemi numerici principali: numeri naturali, interi, razionali (N, Z, Q). Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra.</p> <p>Risolvere espressioni contenenti frazioni e potenze applicando le relative proprietà.</p> <p>Enti geometrici fondamentali; rette, semirette, segmenti, angoli, spezzate aperte e chiuse; i triangoli e le loro proprietà; i quadrilateri e le loro proprietà. Perimetro e area del triangolo, quadrato, rettangolo, trapezio.</p> <p>Le percentuali. Approssimazioni e conversioni.</p> <p>Le uguaglianze: proporzioni e loro proprietà.</p> <p>Proporzionalità diretta e inversa.</p> <p>La statistica: media di una serie di valori.</p> <p>Rappresentazione di dati mediante istogrammi, areogrammi, ortogrammi.</p> <p>Excel: utilizzo del foglio di calcolo per semplici operazioni matematiche e statistiche. Unità di misura e equivalenze. Problemi applicativi.</p>	Dispense e appunti sul quaderno
VENTORUZZO L.	Storia ed Economia	Conoscenza delle principali rivoluzioni dell'età moderna: Rivoluzione industriale, americana e francese, principali date, significato dei diritti civili ed umani, nascita della Costituzione, cambiamenti politici ed evoluzioni sociali, confronto tra costituzione americana e francese	Appunti delle lezioni e video analizzati a lezione
FABRELLO E.	Educazione attività motorie	<p>1: Sistema scheletrico: funzioni delle ossa, tipologia delle ossa, le curve del rachide, problematiche posturali.</p> <p>2: Sistema muscolare: proprietà del muscolo, fibre muscolari, meccanismo di contrazione muscolare</p>	Dispense

		<p>3: Capacità condizionali: forza, velocità e resistenza 4: Capacità coordinative: coordinazione ed equilibrio 5: Macronutrienti e micronutrienti: proteine, lipidi, carboidrati, acqua, sali minerali, vitamine e fibre</p>	
<p>MARCHELUZZO G. ROSSATO M.</p>	<p>Scienze e tecnologia</p>	<p>MARCHELUZZO: Concetto di misura e sua approssimazione. Errore sulla misura. Principali strumenti e tecniche di misurazione. I sistemi internazionale MKSA e S.I. La misura delle grandezze fisiche. Grandezze scalari e vettoriali. Concetto di forza, massa, peso e unità di misura. Rappresentazione grafica delle forze. Leggi della dinamica, cenni di cinematica. Lavoro energia e macchine semplici.</p> <p>ROSSATO: sul libro macroarea 2 "i nutrienti" e gli appunti sul quaderno che riguardano la cellula.</p> <p>INFORMATICA: Architettura del computer. Unità di misura dell'informazione (bit, byte). Introduzione al sistema operativo Windows, operazioni di gestione dei file, ricerca e apertura di applicativi e documenti. Produzione, formattazione, rifinitura e stampa di un 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. Inserimento e formattazione tabelle. Stampa di un documento. Creazione di un foglio elettronico. Inserimento dati. Formattazione celle. Inserimento di formule e funzioni. Rappresentazione dei dati mediante grafici. Utilizzo dei programmi di navigazione e ricerca nel web. Posta elettronica: invio e ricezione. Valutare le</p>	<p>Appunti sul quaderno e dispense</p>

		conseguenze e le responsabilità relative alla consultazione di un sito ed all'utilizzo delle attrezzature e degli applicativi sui dispositivi fissi e mobili.	
--	--	---	--

AREA PROFESSIONALE

ZILIOFFO C.	Tecniche di pianificazione ed organizzazione	Il personale di pasticceria, la grande attrezzatura, la piccola attrezzatura di pasticceria, i materiali di cottura, i coltelli.	Libro di testo "TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" da pagina 94 a pagina 124, e appunti presi durante la spiegazione in classe.
MARSETTI M.	Funzionamento apparecchiature e caratteristiche materiali	<u>La dotazione dell'area di preparazione.</u> Le macchine di preparazione; il pentolame; i materiali per la cottura; i coltelli ed i taglieri; gli utensili.	Libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. <u>Macroarea 3:</u> capitolo 2 'la batteria di cucina'; dalla pagina 94 alla 126
ZILIOFFO C.	Tecniche di monitoraggio e manutenzione	Il reparto di pasticceria, Igiene personale, la divisa di cucina.	Libro di testo "TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" da pagina 28 a pagina 36. Dispensa sull'igiene e la sicurezza data dal formatore
CADORIN G.	Tecniche e procedure per la sicurezza, la qualità e l'igiene	Concetto di igiene, sicurezza, prevenzione, rischio, pericolo, qualità, salute. Rischio di tipo microbiologico, fisico e chimico. DPI e norme di sicurezza. Organismi procarioti (batteri) e le loro caratteristiche. Segnaletica di sicurezza, buone norme di igiene e pulizia.	Dispense e appunti sul quaderno

<p>MARSETTI M. ZILIOOTTO C.</p>	<p>Procedure e controlli degli standard di qualita'</p>	<p>ZILIOOTTO C. I principi di alimentazione, tecniche di taglio mondatura e taglio di ortaggi e frutti MARSETTI M. <u>Pasticceria.</u> Controllo data di produzione e scadenza dei vari ingredienti e dei semilavorati; Principali norme sull'etichettatura.</p>	<p>Libro di testo "TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" da pagina 196 a pagina 202 e da pag270 a pagina 299. Libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. <u>Macroarea 2:</u> capitolo 4 'l'igiene del prodotto alimentare'; dalla pagina 44 alla 47. Appunti sul quaderno</p>
<p>MARSETTI M. ZILIOOTTO C.</p>	<p>Approvvigionamento e stoccaggio materie prime e semilavorati</p>	<p>ZILIOOTTO C. Cereali e derivati, I legumi, I prodotti ortofruttilicoli MARSETTI M. <u>Pasticceria.</u> La disposizione delle materie prime all'interno del laboratorio della pasticceria: tipologia degli ingredienti, luogo di conservazione, metodo di conservazione secondo norme haccp dei prodotti finiti, dei semilavorati e dei residui.</p>	<p>Libro di testo "TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" Libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. <u>Macroarea 2:</u> Capitolo 1 'la sicurezza alimentare': dalla pagina 17 alla 18; capitolo 2 'il sistema haccp'; dalla pagina 20 alla 25. Appunti sul quaderno</p>
<p>FOLCO S. MARSETTI M. RIGON C. TESTOLIN E.</p>	<p>Trasformazione e stoccaggio prodotti</p>	<p>FOLCO: Dispensa di panificazione: Capitolo 1: I cereali da pag. 3 Capitolo 2: Il frumento (NO 2.7 La scheda tecnica delle farine) da pag. 5 Capitolo 4: Le altre materie prime nell'impasto (NO 4.5 I miglioranti) da pag. 34 Capitolo 5: L'ottimale temperatura dell'impasto pag. 44-45</p>	<p>Dispense e appunti sul quaderno Per gli impasti di base vedi anche il libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. <u>Macroarea 6:</u></p>

		<p>Capitolo 7: Il flusso di produzione e i macchinari da pag. 70.</p> <p>MARSETTI M: <u>Gli impasti e tecniche di base:</u> Impasti frolli: italiana semplice, la sablée e montata. Gli impasti montati: la pasta margherita, per rotoli, il pan di Spagna e la pasta genovese. Le creme: pasticcera ed al burro con metodo dello zucchero cotto e della meringa italiana. Le meringhe: ordinaria, italiana, svizzera. Choux: metodo ordinario. Il 'quantum satis' nell'inserimento degli aromi. <u>L'Italia dei dolci:</u> Conoscenza dei principali prodotti dolciari regionali. <u>Tecniche di servizio:</u> Taglio di un dessert di varie dimensioni; Allestimento di un buffet semplice, complesso, dolce e salato; L'inserimento di un dessert in un menù. <u>Prodotti tecnici di confezionamento e preparazione:</u> Coloranti e differenze tra lipo ed idro; Gelificanti ed addensanti.</p> <p>TESTOLIN: Cos'è la biga e come si fa? (calcolo delle temperature) cos'è il lievito e di cosa si nutre e come si conserva? Cos'è il malto?</p>	<p>capitolo 1 'gli impasti di base', dalla pagina 436 alla 443. Dalla pagina 453 alla 462; capitolo 2 'le meringhe e le creme', dalla pagina 464 alla 477 e la 481.</p>
--	--	---	--

