Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 5ADOL PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e INDUSTR.LI - TRIENNIO IPSEOA (IPPD)

Anno: 2020/2021

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
05/10/2020	Ripetizione degli argomenti già trattati la nascita della pasticceria	
12/10/2020	Test d'ingresso	
12/10/2020	Ripetizione degli argomenti già trattati	
19/10/2020	dimensionamento degli impianti, caratteristiche costruttive dell'impianto, impianti tecnici, deposito merci e conservazione dei prodotti, scelta delle attrezzature, attrezzature che generano freddo, attrezzature di preparazione le impastatrici, pag19 a pag 26	dimensionamento degli impianti, caratteristiche costruttive dell'impianto, impianti tecnici, deposito merci e conservazione dei prodotti, scelta delle attrezzature, attrezzature che generano freddo, attrezzature di preparazione le impastatrici, pag19 a pag 26 , ,
26/10/2020	ripetizione del sistema haccp, le attrezzature, i vari materiali, il sistema di controllo degli infestanti e gli alimenti di base	ripetizione del sistema haccp, le attrezzature, i vari materiali, il sistema di controllo degli infestanti e gli alimenti di base, ,
09/11/2020	verifica orale	
16/11/2020	i lieviti e la lievitazione	
23/11/2020	Video lezione DAD Gli impasti lievitati con la biga. Le rosette	
30/11/2020	i lieviti : l'impastamento pag 196, lievitazione e pezzatura la cottura e gli impasti salati fino a pag 208 e test pag 209	i lieviti : l'impastamento pag 196, lievitazione e pezzatura la cottura e gli impasti salati fino a pag 208 e test pag 209 riassunto scritto e imparare
14/12/2020	Verifica orale e ripetizione	
21/12/2020	open day	
11/01/2021	Ripetizione degli argomenti trattati in precedenza: Lievitazione e impasti lievitati pag 187 - 190	
11/01/2021	Gli ingredienti di base e l'utilizzo del lievito compresso. pag 187 a 195	Gli ingredienti di base e l'utilizzo del lievito compresso. pag 187 a 195
25/01/2021	gli impasti lievitati diretto e indiretto. La biga con farina tipo 0. Video esercitazione a distanza, la focaccia pugliese e la focaccia ligure	
01/02/2021	Ripetizione di preparazione test scritto	
01/02/2021	test di verifica pausa didattica	
01/02/2021	i prodotti salati pag 238-239 sale e creme salate di base	
08/02/2021	verifica orale	
08/02/2021	prodotti salati per aperitivi, snack e monoporzione. Pag . 240-243	prodotti salati per aperitivi, snack e monoporzione. Pag . 240-243

Classe: 5ADOL PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e INDUSTR.LI - TRIENNIO IPSEOA (IPPD)

Anno: 2020/2021

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
22/02/2021	verifica orale	
22/02/2021	lievito madre solido e lievito madre liquido	lievito madre solido e lievito madre liquido
22/02/2021	la pasta sfoglia, ottenimento. La pasta bignè ottenimento. pag178-184	la pasta sfoglia e la pasta bignè ottenimento pag 178 -184
01/03/2021	esercitazione da casa: impasto diretto, Babka	
08/03/2021	Dinamiche del gusto e abbinamenti degli ingredienti: pag 294-295	Dinamiche del gusto e abbinamenti degli ingredienti: pag 294-295
08/03/2021	test di verifica online	
15/03/2021	Verifica orale	
15/03/2021	Gusto, abbinamento degli ingredienti, 295-297 Pasticceria e salute: UDA il catering e il banqueting, preparazione di un buffet di dolci per persone con particolari patologie alimentari, in special modo intolleranti al glutine, pag 300-304	Gusto, abbinamento degli ingredienti, 295-297 Pasticceria e salute: UDA il catering e il banqueting, preparazione di un buffet di dolci per persone con particolari patologie alimentari, in special modo intolleranti al glutine, pag 300-304
22/03/2021	Pag 223 Le decorazioni in frutta ed erbe essiccate, pasta da modellaggio e da rivestimento, realizzazione di prodotti per decorazione 224 a 227	Pag 223 Le decorazioni in frutta ed erbe essiccate, pasta da modellaggio e da rivestimento, realizzazione di prodotti per decorazione 224 a 227
22/03/2021	Video Sugar High l'arte dello zucchero tirato. Concorso di pasticceria con zucchero tiratao. Online	
29/03/2021	Lavorazione dello zucchero cotto: pag229 a 233 lavorazione in cioccolato e zucchero soffiato	Lavorazione dello zucchero cotto: pag229 a 233 lavorazione in cioccolato e zucchero soffiato
29/03/2021	Video lezione Sugar Rush le decorazioni in zucchero soffiato	
12/04/2021	video lezione di pasticceria: tartelletta al cacao e mandorle con ganache al cioccolato bianco e panna cotta al caffè	
19/04/2021	organizzazione prove d'esame e discussione sui percorsi organizzativi dell'esame	
26/04/2021	esecuzione delle prove invalsi	
03/05/2021	prove invalsi di matematica	
17/05/2021	Verifica orale	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 5ADOL PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e INDUSTR.LI - TRIENNIO IPSEOA (IPPD)

Anno: 2020/2021

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
17/05/2021	Controllo dell'elaborato per l'esame di stato	
24/05/2021	verifica orale	
31/05/2021	Verifica orale	

Battipaglia 11\06\2021

Il professore

Carlo D'Acunzo