



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE
PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE**

CLASSE: TERZA SEZ.: A

A.S 2018/2019

**DOCENTE:
D'ACUNZO CARLO**

Articolazione dei contenuti e scansione temporale

Modulo 1 – La professione del pasticciere

U.D.	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. Ambiti e professioni della produzione dolciaria. 2. Professionista competente 3. Organizzazione del personale e del lavoro. 4. Costi di produzione del settore.	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza delle principali tipologie di pasticceria presente sul mercato, e le tendenze del settore ristorativo moderno nel nostro paese. Conoscenza delle differenze organizzative fra l'industria dolciaria e artigianale, nonché i costi di produzione sia industriale che artigianale. 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguere le varie tipologie di prodotto secondo i canoni industriali e artigianali. Conoscenza delle tendenze attuali della pasticceria moderna nei vari ambiti ristorativi. 	<ul style="list-style-type: none"> Saper classificare i locali di produzione dolciaria, saper riconoscere le competenze di un vero professionista. Saper organizzare il lavoro e la retribuzione secondo i livelli di competenza 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio	settembre
<p style="text-align: center;">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 2 - Il laboratorio di pasticceria

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Progettazione del laboratorio. 2. Scelta delle attrezzature. 3. Attrezzature che generano il freddo. 4. Attrezzature di preparazione. 5. Attrezzature di cottura. 6. Utensili e stampi.	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri-guida della progettazione del laboratorio di pasticceria. • Impianti tecnici e opere murarie • Organizzazione del laboratorio di pasticceria. • Criteri di scelta delle attrezzature • Utensili e attrezzature in uso in laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. • Organizzare il servizio attraverso programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera della produzione dolciaria e da forno. • Attuare strategie e pianificazioni per il monitoraggio per ottimizzare la produzione in relazione al contesto. • Applicare le normative vigenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio	ottobre
<p align="center">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p align="center">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <p>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 3 – Sicurezza igienica e sistema HACCP

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Igiene professionale. 2. Sanificazione dell'impianto. 3. Sistema HACCP. 4. Realizzazione di un piano di auto controllo.	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di una corretta sanificazione di un laboratorio e delle attrezzature. • Vantaggi e finalità del sistema HACCP • “Pacchetto igiene” e dispositivi legislativi in materia. • I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe. • Manuale sull'autocontrollo igienico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza sul processo. • Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute. • Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di pasticceria. • Identificare i CCP di un'attività di pasticceria. • Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico. • Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. • Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa scritta e/o orale. • Prova pratica in laboratorio 	novembre
<p style="text-align: center;">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 4 – Prerequisiti nella produzione dolciaria: Ingredienti di base

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Zuccheri e dolcificanti. 2. Uova, latte, panna. 3. Sostanze grasse. 4. Cacao e cioccolato. 5. Farine e amidi. 6. Aromi e ingredienti. 7. Additivi, coloranti e lieviti chimici. 8. Prodotti alcolici.	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche degli ingredienti di pasticceria. • Proprietà tecnologiche degli ingredienti di pasticceria. • Tecniche di conservazione degli ingredienti di pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i prodotti in base all'uso. • Scegliere le materie prime in base alle proprietà organolettiche, al loro valore nutrizionale e bilanciare in funzione del prodotto finito. • Conservare correttamente i prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare i prodotti sotto il profilo organico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa scritta e/o orale. • Prova pratica in laboratorio 	Novembre – dicembre- gennaio
<p style="text-align: center;">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 5 – Processi chimici fisici in pasticceria

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Introduzione. 2. Cambiamenti di stato dell'acqua. 3. Denaturazione delle proteine. 4. Formazione di gel. 5. Reazioni di imbrunimento non enzimatico. 6. Emulsione e formazione del glutine	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione in pasticceria. • Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare con buona padronanza le tecniche tradizionali di lavorazione nella produzione dolciaria. • Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti. • Fornire le spiegazioni tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti dolciari. • Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	Gennaio

NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

Modulo 6 – Tecniche di base e tecniche di processo.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Indicazioni generali. 2. Tecniche di base. 3. Preparati e aromatizzanti, preparati ingredienti. 4. Sciroppi e bagne. 5. Temperaggio del cioccolato: la cristallizzazione. 6. Abbattimento e uso del freddo in laboratorio.	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche. • Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione di pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fornire le spiegazioni tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in pasticceria. • Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti. • Utilizzare con buona padronanza le tecniche tradizionali di una lavorazione nella produzione dolciaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti dolciari. • Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio	febbraio
<p style="text-align: center;">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 7 – Le preparazioni di base.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. Gli impasti fondamentali. 2. La pasta frolla, gli ingredienti, i metodi di impasto e come bilanciare una pasta frolla. 3. Le differenti combinazioni di impasti: aggiunte, calcolo e classificazione delle paste frolle. 4. La pasta sfoglia: ingredienti e le diverse tipologie di pastello, l'impasto del panetto le pieghe e la cottura ideale. 5. Il pan di Spagna. 6. Il biscotto arrotolato. 7. I bignè. 8. I prodotti lievitati.	<ul style="list-style-type: none"> • Ricette della tradizione e loro innovazione. • Tecniche di base di pasticceria • Bilanciamento di pasta frolla e pasta sfoglia. • Preparazione di paste montate, frolle, cake, e choux. • Programmazione e organizzazione della produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere materie e attrezzature in funzione del prodotto finito. • Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. • Realizzare impasti in base dei prodotti dolciari. • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. • Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. • Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. • Saper condurre e gestire macchinari e impianti di produzione dolciaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa scritta e/o orale. • Prova pratica in laboratorio 	marzo

NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:
 le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

Modulo 8 - Processi di trasformazione: Creme, schiume ed emulsioni.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione. • Creme di base all'uovo: crema inglese e zabaione. • Creme di base con farina: crema pasticcera e altre creme. • Creme coagulate a fuoco indiretto. • Schiume senza amidi: panna montata e meringhe. • Emulsioni: cremosi, ganache e creme al burro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione e organizzazione della produzione. • Tecniche di base della pasticceria. • Ricette della tradizione e loro innovazione. • Emulsione di prodotti dolciari. • Formazione di schiume e overrun. • Coagulazione dell'uovo. • Legatura con farine ed amidi. • Creme di base. 	<ul style="list-style-type: none"> • Panificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. • Classificare le creme, le schiume e le emulsioni. • Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. • Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. • Realizzare le principali creme, schiume ed emulsioni di prodotti dolciari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. • Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. • Saper riconoscere una crema da una emulsione e da una schiuma. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	Aprile- maggio
<p style="text-align: center;">NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</p>					

Modulo 9 – La pasticceria Napoletana. Tradizione in evoluzione

U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	tempi
1. <u>Introduzione.</u> 2. <u>La nascita della pasticceria Napoletana.</u> 3. <u>La sfogliata riccia e frolla.</u> 4. <u>La graffa.</u> 5. <u>Il babà: fra classico e moderno.</u> 6. <u>L'apollina.</u> 7. <u>Gli struffoli.</u> 8. <u>La pastiera napoletana.</u> 9. <u>Il casatiello.</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tradizioni della pasticceria napoletana • Tecniche di base: dagli ingredienti al prodotto finito. • Bilanciamento della ricetta. • Preparazione delle varie tipologie di impasto • Programmazione e organizzazione della produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Panificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. • Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. • Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. • Realizzare i principali dolci della tradizione napoletana fra tradizione e innovazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. • Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. • Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	Novembre -aprile

NOTA METODOLOGICA E STRUMENTI:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

LIBRO DI TESTO: Laboratorio di Pasticceria 2.0

EDITORE: CALDERINI

AUTORE: PAOLO GENTILI ALESSANDRO BERTUZZI

CODICE: ISBN 978-88-528-0784-8

Gli argomenti sottolineati saranno trattati per implementare la conoscenza degli alunni al mondo della pasticceria napoletana, una tipologia di pasticceria proposta in tutte le pasticcerie del mondo, che fanno di una tradizione una pasticceria innovativa e sempre in evoluzione.

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
13/09/2018	1	Conoscenza della classe	
14/09/2018	5	La pasticceria industriale	
18/09/2018	1	Riassunto scritto pag 5-7	
20/09/2018	1	Verifica orale. Dettatura pasta frolla	
26/09/2018	4	Dettatura elementi costitutivi della pasta frolla	
03/10/2018	4	Verifica orale	Costi di produzione del settore. Pagina 12 a pagina 14. Test pagina 15.
04/10/2018	4	Verifica orale	
04/10/2018	5	Progettazione di un laboratorio di pasticceria pagina 16 a leggere 18	
05/10/2018	1		Caratteristiche costruttive dell'impianto di pasticceria pag 19-21
11/10/2018	4		La scelta delle attrezzature pagina 23a 26 solo la planetaria
18/10/2018	4	Utensili e stampi. Pagina 30-36. Test pag 37	
19/10/2018	1		Pagina 38 a pagina 42 fare riassunti. Igiene professionale, igiene nelle attrezzature, sanificazione dell'impianto
24/10/2018	1	Verifica orale	
24/10/2018	3		Igiene dell'ambiente pagina 43-47. Sistema HACCP
26/10/2018	1	Esercitazione pratica di pasticceria: la pasta frolla	
31/10/2018	1		Disposizioni legislative del sistema HACCP pag 47-51. Riassunto scritto e imparare
14/11/2018	1	Test di verifica scritto	
14/11/2018	2		Gestione CCP pag 52-53. Gli zuccheri pag 57 -58
16/11/2018	1	Esercitazione pratica di pasticceria pasta sfoglia, frolla montata e caprese	

21/11/2018	1	Verifica orale	
21/11/2018	2		Gli zuccheri seconda parte, le uova pag 58 a 61 . Studiare e riassumere
23/11/2018	1	Pulizia dei laboratori	
28/11/2018	1		Il latte e i grassi pag 62-65 fino a burro in panetto
30/11/2018	1	preparazione buffet "convegno provinciale ACS"	
05/12/2018	1	verifica orale	
05/12/2018	3		le sostanze grasse pagina 65- 66 solo la margarina
07/12/2018	1	Esercitazione pratica di pasticceria pasta frolla, con zucchero semolato, con zucchero a velo. Crostata di frutta e di confettura	
09/01/2019	1	Ripetizione della programmazione svolta pag 5 a pag 12	Ripetizione della programmazione svolta pag 5 a pag 12
11/01/2019	1	Pasta choux: éclair, Paris Brest, profiteroles,	
16/01/2019	1	Pausa didattica: ripetizione del programma svolto. Pag 13 a pag 14	
18/01/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria krapfen, pizza da pasticceria e cannoli fritti	
23/01/2019	1	Pausa didattica: ripetizione degli argomenti già trattati pagina 17 a 19	Presentazione della UDA di pasticceria napoletana tradizione in evoluzione. Percorso formativo

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
			pluridisciplinare
25/01/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria: UDA pasticceria napoletana. Storia ed evoluzione del babà, babà classico, al cacao e alla francese	
30/01/2019	1	Test di verifica scritta	
06/02/2019	1	verifica orale	
06/02/2019	3		i grassi di origine animale, strutto ecc, gli oli pag 66-67

08/02/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria: UDA il casatiello tradizione ed evoluzione rosticceria napoletana, UDA le zeppole tradizione ed evoluzione	
13/02/2019	1	Verifica orale	
15/02/2019	1	Pasticceria siciliana. Cassata, paste di mandorla cannoli siciliani	
20/02/2019	1	Il cacao. Storia e lavorazione. Video del processo di produzione pag 68-71	
22/02/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria. UDA la pasticceria napoletana: il babba, la tradizione e l'evoluzione	
27/02/2019	3		Farine ed amidi, aromi e ingredienti aromatici. Pag 72 pag 76.
06/03/2019	1		Aromatizzazione degli alimenti, principali ingredienti aromatizzanti, additivi chimici pag 76 -79
08/03/2019	1	Concorso olio evo	
13/03/2019	1	Verifica orale	
13/03/2019	2	Prova di evacuazione	
13/03/2019	3		I coloranti naturali, di sintesi e inorganici
15/03/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria: la pasta choux_- zeppola di San Giuseppe, eclair, bigné e zeppola frita	
20/03/2019	1		I prodotti alcolici pag 82. Test pag 83 I processi chimici e fisici in particolare pag 85- 87
22/03/2019	1	Esercitazione di pasticceria Pan di Spagna, torta mimosa, sacher, torta moka	
27/03/2019	1	Verifica orale	
03/04/2019	1	Verifica orale	Denaturazione delle proteine, coagulazione dell'uovo, formazione della schiuma, arie e mousse, formazione di gel, sferificazione, reazioni di imbrunimento non enzimatico, emulsioni e formazione di glutine. Pag 88 - 95 compreso test scritto
10/04/2019	1	Verifica orale	Tecniche di base pag 96-102. Riassunto e imparare

12/04/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria la pasticceria napoletana UDA sfogliatelle tradizione ed evoluzione, frolle, Apolline e code di aragosta	
17/04/2019	1	Preparazione colombe	
10/05/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria buffet dolce salato prova preliminare UDA di tradizione in evoluzione.	
15/05/2019	1	Verifica orale	
15/05/2019	2	preparati aromatizzanti, Cottura dello zucchero, bagne e sciroppi pag 103 a 106	
17/05/2019	1	Prova d'esame iefp. UDA LA pasticceria napoletana, dalla tradizione all'evoluzione.	
24/05/2019	1	Test di verifica	

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
29/05/2019	2	Verifica orale	
31/05/2019	1	Verifica orale	
07/06/2019	1	Sono presenti 4 alunni: ripetizione di tutto il programma svolto durante l'anno scolastico	

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO **** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)

<p>Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili</p>	<p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p>	<p>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p>	<p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p>	<p>Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.</p>
<p><u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2</p>	<p><u>Insufficiente</u> Voto 5</p>	<p><u>Discreto</u> Voto 7</p>	<p><u>Ottimo</u> Voto 9</p>	
<p><u>Scarso</u> Voto 3-4</p>	<p><u>Sufficiente</u> Voto 6</p>	<p><u>Buono</u> Voto 8</p>	<p><u>Eccellente</u> Voto 10</p>	

IL DOCENTE
