**Classe:** 4ADol 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 |
|---|---|---|
| 02/10/2020 | Ripetizione degli argomenti trattati in terza | |
| 09/10/2020 | Test d'ingresso | |
| 09/10/2020 | Ripetizione del programma svolto, organizzazione del lavoro di una pasticceria artigianale | |
| 16/10/2020 | Lezione in DAD: Gli impianti e le loro caratteristiche costruttive, le attrezzature, attrezzature che generano il freddo, attrezzature di preparazione, attrezzature di cottura. Pag 19 a 29 | Lezione in DAD: Gli impianti e le loro caratteristiche costruttive, le attrezzature, attrezzature che generano il freddo, attrezzature di preparazione, attrezzature di cottura. Pag 19 a 29, , |
| 23/10/2020 | utensili e stampi, igiene professionale e malattie a trasmissione alimentare, igiene sul lavoro, sanificazione dell'impianto, il sistema HACCP, pag 30 a pag 52 | utensili e stampi, igiene professionale e malattie a trasmissione alimentare, igiene sul lavoro, sanificazione dell'impianto, il sistema HACCP, pag 30 a pag 52, , |
| 06/11/2020 | il cacao: produzione della pianta del cacao, produzione del cioccolato: fondente, al latte e bianco pag. 68 a 71,<br>Video da youtube produzione del cioccolato ICAM e video storia del cacao | il cacao: produzione della pianta del cacao, produzione del cioccolato: fondente, al latte e bianco pag. 68 a 71,<br>Video da youtube produzione del cioccolato ICAM e video storia del cacao |
| 06/11/2020 | Farine ed amidi pag 72 sfarinati di frumento | Farine ed amidi pag 72 sfarinati di frumento |
| 13/11/2020 | farine e amidi : il contenuto proteico delle farine pag 73;<br>Le atre tipologie di farine senza glutine pag 74;<br>Gli Amidi pag 75<br>Aromi e ingredienti aromatizzanti pag 76-77 | farine e amidi : il contenuto proteico delle farine pag 73;<br>Le atre tipologie di farine senza glutine pag 74;<br>Gli Amidi pag 75<br>Aromi e ingredienti aromatizzanti pag 76-77<br>fare tutti i riassunti scritti |
| 04/12/2020 | Verifica orale | |
| 04/12/2020 | test di verifica secondo trimestre | |
| 04/12/2020 | verifica orale | |
| 11/12/2020 | video lezione i maritozzi | |
| 18/12/2020 | esercitazione a distanza la torta della Foresta Nera | |
| 08/01/2021 | Ripetizione degli argomenti trattati: gli zuccheri, le uova e il latte da pag 57 a 62 | Ripetizione degli argomenti trattati: gli zuccheri, le uova e il latte da pag 57 a 62 |
| 22/01/2021 | tutti assenti | |
| 29/01/2021 | ripetizione degli argomenti svolti | |
| 29/01/2021 | I coloranti, il lievito chimico o baking powder, i prodotti alcolici pag 78 -83 | |

# Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 4ADol 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 |
|---|---|---|
| 29/01/2021 | Introduzione ai processi chimici e fisici in pasticceria , cambiamenti di stato dell'acqua, e denaturazione delle proteine pag 85-88 | Introduzione ai processi chimici e fisici in pasticceria , cambiamenti di stato dell'acqua, e denaturazione delle proteine pag 85-88 |
| 05/02/2021 | Formazione di schiuma, formazione di gel, reazioni di imbrunimento non enzimatico, emulsioni e formazione del glutine. Pag 89 a 94 | Formazione di schiuma, formazione di gel, reazioni di imbrunimento non enzimatico, emulsioni e formazione del glutine. Pag 89 a 94 |
| 19/02/2021 | esercitazione mista: macaron e ganache al caffè | |
| 19/02/2021 | indicazioni generali 98-102 | indicazioni generali 98-102 |
| 26/02/2021 | esercitazione simulata di pasticceria: pasta brioche e crema alla ricotta: fiocco di neve tecniche di cottura con impasto diretto | |
| 26/02/2021 | tecniche di base e tecniche di processo pag 97 a 102 | |
| 05/03/2021 | test di verifica on line | |
| 12/03/2021 | Verifica orale | |
| 19/03/2021 | PCTO online | |
| 19/03/2021 | PCTO online | |
| 26/03/2021 | Esercitazione a distanza: Sacher Torte | |
| 09/04/2021 | Le paste aromatizzanti: pag 102-103 | Le paste aromatizzanti: pag 102-103 |
| 09/04/2021 | Pcto online | |
| 09/04/2021 | Pcto online | |
| 16/04/2021 | video esercitazione pratica: delizia al limone | |
| 23/04/2021 | cottura dello zucchero, sciroppi e bagne e calcolo degli elementi per le bagne alcoliche pag 105 a 107 | cottura dello zucchero, sciroppi e bagne e calcolo degli elementi per le bagne alcoliche pag 105 a 107 |
| 30/04/2021 | Verifica orale | |
| 07/05/2021 | Verifica scritta | |
| 07/05/2021 | Verifica orale | |

# Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 4ADol 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 |
|---|---|---|
| 14/05/2021 | glo | |
| 21/05/2021 | Verifica orale | |
| 04/06/2021 | preparazione esami di qualifica | |

**Battipaglia 11\06\2021**

**Il professore**

Carlo D'Acunzo