



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
17/09/2021	5	Conoscenza classe e presentazione del programma.	
21/09/2021	1	conoscenza della classe	
21/09/2021	2	presentazione del programma	
21/09/2021	3	la struttura della cucina	
24/09/2021	5	Test d'ingresso Scienze degli Alimenti.	
28/09/2021	1	struttura della cucina	
28/09/2021	2	test d'ingresso	
28/09/2021	3	correzione test d'ingresso	
28/09/2021	4	la brigata di cucina	
05/10/2021	1	approfondimento lezione sulla cucina	
05/10/2021	2	salse madri	
05/10/2021	3	organigramma della cucina	
12/10/2021	5	Ripasso e potenziamento: piramide alimentare, piramide a zero impatto ambientale, filiera agroalimentare, prodotti a km 0, il principio di tracciabilità, rintracciabilità e di precauzione. Il sistema HACCP.	
12/10/2021	6	Etichette alimentari e concetto di tipicità alimentare. I marchi di qualità europei.	
14/10/2021	1	le salse in cucina	
19/10/2021	5	Gli ortaggi: classificazione, composizione chimica e nutritiva. Gli ortaggi a frutto: cetriolo, melanzana, peperone, pomodoro, zucca, zucchine.	
19/10/2021	6	Gli ortaggi a frutto: usi in cucina	
21/10/2021	1	approfondimento	
22/10/2021	1	esercitazione pratica di laboratorio: cavatelli al pomodoro parmigiano e basilico - Medaglione di suino alle erbe aromatiche con patate duchessa - Pane - Torta di mele	
22/10/2021	2	elaborazione menu	
22/10/2021	3	elaborazione menu	
22/10/2021	4	elaborazione menu	
22/10/2021	5	elaborazione menu	
22/10/2021	6	riassetto e pulizia laboratorio	
26/10/2021	5	Verifica Scritta: il sistema HACCP, la sicurezza alimentare, gli ortaggi tipologia e classificazione.	
26/10/2021	6	Gli ortaggi da radice, da fusto e da tubero. Letta circ. n.94	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
28/10/2021	1	verifica	
29/10/2021	1	esercitazione pratica di laboratorio: ziti alla siciliana, granatine alla provola con purea di patate e bigné al cioccolato	
04/11/2021	1	verifica orale	
05/11/2021	1	esercitazione pratica di laboratorio: pizza margherita, omelette al prosciutto e formaggio, crocchette di patate e torta tiramisù	
09/11/2021	5	Verifica Scritta di Scienze degli Alimenti: CLASSIFICAZIONE DEGLI ORTAGGI, LA LORO COMPOSIZIONE CHIMICA E PRODOTTI CON MARCHIO DOP, IGP ED STG DEL TERRITORIO CAMPANO	
09/11/2021	6	Fondi & Salse. Tecnica di base avanzata del triennio (i tagli da professionisti)	Studio approfondimento delle diapositive su classroom (Assegnati per il 16/11/2021)
11/11/2021	1	ricette	
12/11/2021	1	Esercitazione pratica di laboratorio: risotto con radicchio e gorgonzola, bocconcini di pollo agli agrumi con verdure, bavarese con cioccolato e torrone	
12/11/2021	2	elaborazione menu	
12/11/2021	3	elaborazione menu	
12/11/2021	4	elaborazione menu	
12/11/2021	5	elaborazione menu	
12/11/2021	6	riassetto laboratoriale	
16/11/2021	5	Partecipazione Progetto "Biologicamente" in aula magna	
16/11/2021	6	Tecniche di cottura e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. La gamme alimentari.	Realizzare 2 diagrammi di flusso così come illustrati a pag. 97 dei seguenti prodotti ortofrutticoli: patata, cipolla (Assegnati per il 23/11/2021)
19/11/2021	1	tagliatelle al ragu, saltimbocca alla romana con patate, torta diplomatica	
25/11/2021	1	verifica	
30/11/2021	5	Test con cruciverba di consolidamento della tecnica di base e igiene e sicurezza (vedi classroom)	Test su classroom (Assegnati per il 07/12/2021)
30/11/2021	6	Correzione test con attività di autovalutazione e problem solving.	
02/12/2021	1	creme basi di pasticceria	
02/12/2021	6		
03/12/2021	1	Esercitazione pratica di laboratorio: risotto zucca e scampi, filetto di orata alla mediterranea con fagioli al bacon, focaccia olive e pomodori secchi, torta caprese	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
07/12/2021	5	Il riso: produzione, varietà, tipologie, utilizzo in cucina, video ricette.	
07/12/2021	6	Il riso: produzione, varietà, tipologie, utilizzo in cucina, video ricette.	Studiare slide sul riso e le varietà (materiale su classroom) (Assegnati per il 14/12/2021)
09/12/2021	1	Il riso varietà e tipologia	
10/12/2021	1	esercitazione pratica di laboratorio	
14/12/2021	5	La forza della farina e i tipi di impasto.	
14/12/2021	6	Il mais, i cereali minori e pseudocereali	
16/12/2021	1	cotture del riso	
21/12/2021	5	Role Playing sul mondo enogastronomico	
21/12/2021	6	Videoricette natalizie	
11/01/2022	5	Aggiornamento ricettario personale: pasticceria base	
11/01/2022	6	Aggiornamento ricettario personale: pasticceria base	
13/01/2022	1	ripasso	
14/01/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: pollo al vino, focaccia e torta diplomatica	
18/01/2022	5	Verifica Scritta	
18/01/2022	6	Completamento verifica scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione. Video Lezione: Oscar Farinetti "La Fortuna di nascere in Italia", analisi e annotazione dei punti cardine.	
20/01/2022	1	cottura del riso	
21/01/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: cannelloni con ricotta e spinaci e torta moka	
25/01/2022	5	Conservazione e cottura dei legumi. Ricetta: Lagane e Ceci (spiegazione e commenti). Le carni e i prodotti carnei (fino al tessuto adiposo).	Studiare dal libro di testo da pag. 224 a 227 (Assegnati per il 26/01/2022)
25/01/2022	6	Conservazione e cottura dei legumi. Ricetta: Lagane e Ceci (spiegazione e commenti). Le carni e i prodotti carnei (fino al tessuto adiposo).	
27/01/2022	1	composizione della carne	
28/01/2022	1	verifica scritta	
28/01/2022	3	esercitazione pratica di laboratorio: calamarata con ceci e baccalà, bavarese agli agrumi	
28/01/2022	5	sintesi dell' esercitazione dei piatti realizzati in videolezione	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^
E 4^ IPSEOA (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
01/02/2022	5	Ripasso e consolidamento delle carni e suoi tessuti. I tagli della carne. Tagli degli animali ma macello. Le categorie e le caratteristiche di freschezza. Utilizzo in cucina e tecniche di cottura. Video lezione sui tagli.	
01/02/2022	6	Ripasso e consolidamento delle carni e suoi tessuti. I tagli della carne. Tagli degli animali ma macello. Le categorie e le caratteristiche di freschezza. Utilizzo in cucina e tecniche di cottura. Video lezione sui tagli.	
03/02/2022	1	Le basi di pasticceria	
04/02/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: crespelle ai formaggi, arrosto di maiale al forno	
08/02/2022	5	I prodotti ittici: classificazione generale, caratteristiche nutritive e di freschezza. Anatomia dei pesci. Zone FAO.	
08/02/2022	6	Ripasso delle carni degli animali da macello. I tagli. Videolezione.	
10/02/2022	1	La carne	
11/02/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: lasagna di carnevale e chiacchiere	
15/02/2022	5	I metodi di cottura dei prodotti ittici	
15/02/2022	6	Divisione della compresenza: classe ID IPSEOA	
17/02/2022	1	la carne	
22/02/2022	5	Le uova: classificazione, tipologie e struttura. Informazioni obbligatorie sull'etichetta. Composizione in nutrienti.	
22/02/2022	6	Le carni: i tagli del maiale (video lezione + appunti)	Trascrivere sul quaderno i tagli del pollo e degli ovini (video lezione su classroom) (Assegnati per il 08/03/2022)
25/02/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: gnocchi di patate alla sorrentina, scaloppa alla bolognese e zeppole di San Giuseppe	
03/03/2022	1	denominazione merceologica della carne	
08/03/2022	5	Verifica Scritta: Le Carni - Classificazione e Tipologie - I tagli principali - I gradi di cottura - Il servizio della carne -	
08/03/2022	6	Verifica Scritta: Le Carni - Classificazione e Tipologie - I tagli principali - I gradi di cottura - Il servizio della carne -	
10/03/2022	1	La varietà della carne	
11/03/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: polpettine di tonno ,tagliolini con zucchine, gamberi e gallinella, filetto di orata con patate prezzemolate e pastiera di grano	
15/03/2022	5	Correzione verifica, analisi delle criticità emerse. Le tecnologiche delle uova.	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
15/03/2022	6	I metodi di cottura delle uova (video lezione)	Studiare gli allegati su classroom (Assegnati per il 22/03/2022)
17/03/2022	1	Ricette	
18/03/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio	
22/03/2022	5	Effetti dei trattamenti termici del latte. Indicatori del danno termico. Tipologie di latte alimentare in commercio.	
22/03/2022	6	Latti a ridotto tenore di acqua. I latte fermentato. Lo yogurt.	
24/03/2022	1	verifica	
25/03/2022	1		
29/03/2022	5	Verifiche Orali	
29/03/2022	6	Verifiche Orali	
31/03/2022	1	verifica orale	
01/04/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: lasagna alla bolognese, gamberi in pastella, torta della nonna	
05/04/2022	5	Letta circolare n.372. I formaggi: maturazione e stagionatura. Difetti e alterazioni dei formaggi. Classificazione dei formaggi. I formaggi particolari: formaggi erborinati, a pasta filata e a pasta fusa. Mascarpone e ricotta. Mappa concettuale sul quaderno sulla classificazione dei sapori dei formaggi. PPT sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP.	
05/04/2022	6	I formaggi: maturazione e stagionatura. Difetti e alterazioni dei formaggi. Classificazione dei formaggi. I formaggi particolari: formaggi erborinati, a pasta filata e a pasta fusa. Mascarpone e ricotta. Mappa concettuale sul quaderno sulla classificazione dei sapori dei formaggi. PPT sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP.	
07/04/2022	1	la funzione delle proteine	
08/04/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio	
12/04/2022	5	Le bevande Nervine: il caffè, valore nutritivo, il ciclo produttivo. Il tè, valore nutritivo e ciclo produttivo. il tè Matcha (appunti sul quaderno). Il cacao e il cioccolato, valore nutritivo e ciclo produttivo. Mappe concettuali sul quaderno.	Esercizi pagina 345 (dal testo di scienze degli alimenti) (Assegnati per il 27/04/2022)
12/04/2022	6	Le bevande Nervine: il caffè, valore nutritivo, il ciclo produttivo. Il tè, valore nutritivo e ciclo produttivo. il tè Matcha (appunti sul quaderno). Il cacao e il cioccolato, valore nutritivo e ciclo produttivo. Mappe concettuali sul quaderno.	
22/04/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: cannelloni con ricotta e carne trita, agnello al forno con piselli alla francese, torta tiramisù, pizza margherita	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3AFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
26/04/2022	5	La filiera dell'olio di oliva: struttura dell'oliva, stadi di maturazione, raccolte delle olive, estrazione dell'olio. Esercizi guidati in classe.	
26/04/2022	6	Processo di autovalutazione del tema scritto sulla mozzarella di bufala campana DOP. Attività metacognitiva e problem solving.	
03/05/2022	5	I grassi idrogenati, frazionati, panna, margarina e burro.	
03/05/2022	6	I grassi idrogenati, frazionati, panna, margarina e burro. La pasta sfoglia: tecniche di preparazione e ricetta operativa.	
06/05/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: calamarata ceci e cozze, merluzzo con patate, pizza margherita, bavare al limone	
17/05/2022	5	Completamento ricettario personalizzato. Divisione in gruppi di lavoro per compito di realtà finale delle uda.	Vedi classroom (Assegnati per il 07/06/2022)
17/05/2022	6	Kahoot: latte e burro	
20/05/2022	1	esercitazione pratica di laboratorio: preparazione coffe break	
31/05/2022	5	Verifiche orali	
31/05/2022	6	Kahoot cucina e scienze degli alimenti	