



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: 3CFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^
E 4^ IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
21/09/2021	5	Conoscenza della classe e presentazione del programma.	
23/09/2021	1	verifica orale	
23/09/2021	3	Spiegazione della brigata di cucina	
23/09/2021	4	dettatura della ricetta dei cantucci	
28/09/2021	5	Test d'ingresso Scienze degli alimenti. Appunti scritti sul metodo HACCP in attività di consolidamento.	
29/09/2021	1	La divisa di cucina ripetizione	
30/09/2021	1	La brigata di cucina pag 5\6	
30/09/2021	3	il pan di Spagna dettatura della ricetta	
30/09/2021	4	Il flusso operativo in cucina pag 7 fare i riassunti scritti	riassunti scritti pag 5-7 (Assegnati per il 07/10/2021)
06/10/2021	1	pag 8-9 i processi di sanificazione	pag 8-9 i processi di sanificazione (Assegnati per il 07/10/2021)
07/10/2021	2	test d'ingresso	
07/10/2021	4	video lezione dei tagli e dell'uso dei coltelli	Pag 9-14 riassunti scritti materiali ed utensili, la coltelleria (Assegnati per il 20/10/2021)
07/10/2021	5	video proiezione del film chef	
11/10/2021	1	la coltelleria pag 12-15 riassunto scritto e imparare	la coltelleria pag 12-15 riassunto scritto e imparare (Assegnati per il 18/10/2021)
12/10/2021	1	verifica del test d'ingresso	
12/10/2021	2	esercitazione pratica di cucina	
15/10/2021	2	La sicurezza alimentare: i diagrammi di flusso secondo il sistema HACCP	
15/10/2021	3	Sicurezza sul lavoro (TUSL 81/08)	Test requisiti di base LSE Cucina - vedi classroom - (Assegnati per il 22/10/2021)
18/10/2021	1	pag 15-16 teglie da forno e la loro manutenzione, l'igiene professionale e l'haccp	pag 15-16 teglie da forno e la loro manutenzione, l'igiene professionale e l'haccp (Assegnati per il 19/10/2021)
19/10/2021	1	verifica orale	
19/10/2021	2	tempi e temperature per la sicurezza igienica pag 17 riassunto scritto e imparare	tempi e temperature per la sicurezza igienica pag 17 riassunto scritto e imparare (Assegnati per il 25/10/2021)
19/10/2021	3	esercitazione pratica di cucina	
22/10/2021	2	Test di consolidamento dei requisiti di base con attività di autovalutazione e problem solving.	
22/10/2021	3	Verifiche orali sulle tematiche di igiene e sicurezza.	
25/10/2021	1	ripetizione dei processi di sanificazione e del sistema haccp pag 17	ripetizione dei processi di sanificazione e del sistema haccp pag 17 (Assegnati per il 08/11/2021)
29/10/2021	2	Verifica Scritta: Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, i diagrammi di flusso della preparazione di un primo piatto gratinato, la sicurezza sul lavoro e l'organigramma.	



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: 3CFPP 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
29/10/2021	3	Presentazione e spiegazione del modulo relativo alla qualità alimentare. Il concetto di sostenibilità, tipicità e valorizzazione delle eccellenze. Il nuovo consumatore e gli stili alimentari alternativi. La tutela dei consumatori e dei produttori e l'istituzione dei marchi.	Test n. 2 - I VEGETALI (CLASSROOM) (Assegnati per il 05/11/2021)
05/11/2021	2	Correzione verifiche scritte. Recupero verifica scritta alunni assenti.	
05/11/2021	3	Alimenti e Qualità alimentare: Gli alimenti - denominazione, classificazione e tipologie. Le certificazioni di qualità europei. Il disciplinare di produzione.	Ricerca approfondita su una tipologia di prodotto DOP, una tipologia di prodotto IGP e una tipologia di prodotto STG (Assegnati per il 12/11/2021)
08/11/2021	1	il sistema HACCP pag 18 riassumere ed imparare	il sistema HACCP pag 18 riassumere ed imparare (Assegnati per il 09/11/2021)
09/11/2021	1	la sicurezza sul lavoro pag 18 imparare e fare il riassunto	la sicurezza sul lavoro pag 18 imparare e fare il riassunto (Assegnati per il 15/11/2021)
09/11/2021	2	esercitazione pratica di cucina omelette al formaggio e al prosciutto cotto pizza panini napoletani crocchè Tiramisù con pasta genovese	
12/11/2021	2	I prodotti PAT. Il marchio DeCo. I Presidi Slow Food (video lezione e video ricetta). I prodotti ecocompatibili: prodotti biologici, biodinamici e da produzione integrata. L'etichetta alimentare del prodotto BIO.	Studiare fino alla diapositiva n. 42 (Assegnati per il 19/11/2021)
12/11/2021	3	I prodotti PAT. Il marchio DeCo. I Presidi Slow Food (video lezione e video ricetta). I prodotti ecocompatibili: prodotti biologici, biodinamici e da produzione integrata. L'etichetta alimentare del prodotto BIO.	
16/11/2021	1	pag 20 a 23 fare i riassunti e imparare, il menu e i diritti e dovere dei lavoratori	pag 20 a 23 fare i riassunti e imparare, il menu e i diritti e dovere dei lavoratori (Assegnati per il 22/11/2021)
16/11/2021	2	esercitazione pratica di cucina: risotto gorgonzola e zucca, suprema di pollo ripiena con radicchio con glassa all'aglianico, cavolfiore gratinato, bavarese al cioccolato con crumble di frolla	
19/11/2021	2	I prodotti a km 0, i novel foods e gli OGM. Le gamme alimentari.	
19/11/2021	3	I prodotti a km 0, i novel foods e gli OGM. Le gamme alimentari.	La classe suddivisa in 2 gruppi di lavoro in modalità a distanza collabora nella creazione di n.2 lavori multimediali in PPT contenente una presentazione della Regione Campania riguardo il mondo dell'enogastronomia, quindi esami, sotto gli aspetti storici, culturali e di produzione, almeno 4 prodotti DOP, 4 Prodotti IGP, 4 prodotti PAT, 4 Presidi Slow Food. (Assegnati per il 03/12/2021)
22/11/2021	1	test di cucina	
26/11/2021	2	Consolidamento Salse: appunti e schemi sul quaderno e dispensa su classroom	
26/11/2021	3	Assemblea di Classe	
30/11/2021	1	Verifica orale	



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: 3CFPP 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
30/11/2021	2	Verifica orale	
03/12/2021	2	Verifiche orali	
03/12/2021	3	Verifiche orali e controllo lavori multimediali. Completamento appunti sui fondi di cucina.	
06/12/2021	1	stagionalità del menù fino a pag 26	stagionalità del menù fino a pag 26 (Assegnati per il 07/12/2021)
07/12/2021	1	verifica orale	Gli allergeni pag 27 riassunto scritto e imparare. Test pag 28 (Assegnati per il 13/12/2021)
07/12/2021	2	esercitazione pratica di cucina	
10/12/2021	2	Cereali e derivati (slide su classroom)	
10/12/2021	3	Il Riso	
13/12/2021	1	gli ortaggi e i legumi pag 46- 47	gli ortaggi e i legumi pag 46- 47 (Assegnati per il 14/12/2021)
14/12/2021	1	cereali e pseudo cereali pag 48	cereali e pseudo cereali pag 48 (Assegnati per il 20/12/2021)
14/12/2021	2	esercitazione pratica: tubettoni con patate e pescatrice, baccalà pastellato con humus di ceci, e salsa tartara, pane alle olive, struffoli natalizzi	
17/12/2021	2	Lavoro Cooperativo	
17/12/2021	3	Il processo di lievitazione e la forza della farina	
20/12/2021	1	le farine pag 48-50 e gli pseudo cereali	le farine pag 48-50 e gli pseudo cereali (Assegnati per il 21/12/2021)
21/12/2021	1	gli amidi pag 51 Ripetizione degli argomenti già trattati pag 48-50 le farine Fare il riassunto scritto e imparare	gli amidi pag 51 Ripetizione degli argomenti già trattati pag 48-50 le farine Fare il riassunto scritto e imparare (Assegnati per il 10/01/2022)
21/12/2021	2	esercitazione pratica di cucina Risotto zucca, salmone e gamberi, arrosto di maiale con sformato di patate e broccoli, pizza in teglia e mousse al cioccolato	
14/01/2022	2	Attività di potenziamento e consolidamento: Crucipuzzle e Cruciverba didattici (prodotti DOP, metodi di conservazione, il mondo della ristorazione, alimenti)	
14/01/2022	3	Chiarimenti e approfondimenti circolare 207. Attività di potenziamento e consolidamento: Kahoot didattico (il mondo della cucina)	
17/01/2022	1	Esercizio applicativo sulla terminologia	
21/01/2022	2	Metodi di cottura: appunti sul quaderno, lettura e spiegazione dal libro di testo pag. 131 a 136. Allegata slide su classroom.	Studiare da pag. 131 a 136, approfondire gli appunti sul quaderno e la slide su classroom. Rispondere alle domande sul libro a pag 143. (Assegnati per il 28/01/2022)
21/01/2022	3	Metodi di cottura: appunti sul quaderno, lettura e spiegazione dal libro di testo pag. 131 a 136. Allegata slide su classroom.	



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: 3CFPP 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
25/01/2022	1	Esercitazione pratica Lagane e ceci lagane al pomodoro saccottino di crespelle con baccala basilico patate e provola risotto all'ortolana fritto all'italiana	
28/01/2022	2	Completamento metodi di cottura: cottura per arrostimento, alla griglia, frittura e la cottura sottovuoto (appunti sul quaderno). Vedi slide su cottura sottovuoto su classroom.	Studiare i metodi di cottura (quaderno, libro di testo, slide su classroom) (Assegnati per il 04/02/2022)
28/01/2022	3	Il giorno della Memoria: visione documentario su youtube	
31/01/2022	1	le uova pag 52	
01/02/2022	1	esercitazione pratica di cucina crespelle con spinaci e ricotta, arrosto di maiale in crosta, sformatino di patate e provola, delizia al limone	
01/02/2022	3	test di verifica fine trimestre	
04/02/2022	2	Le carni: definizione, classificazione generale, tipologie e studio dei tre tessuti principali e loro proprietà. Le carni bovine. I tagli di 1 ^A , 2 ^A e 3 ^A categoria. I tagli del bovino adulto e utilizzo in cucina.	Studio e comprensione delle carni: dal libro di cucina pag. 84 e 85. Libro di Scienze degli alimenti: da 224 a 227. Dispense e PPT su classroom. Trascrivere gli schemi e le mappe sul quaderno. (Assegnati per il 11/02/2022)
04/02/2022	3	Le carni: definizione, classificazione generale, tipologie e studio dei tre tessuti principali e loro proprietà. Le carni bovine. I tagli di 1 ^A , 2 ^A e 3 ^A categoria. I tagli del bovino adulto e utilizzo in cucina.	
07/02/2022	1	Lezione a distanza, il latte e la panna pag 53	
08/02/2022	1	i grassi e gli oli pag 54-55 fare i riassunti e imparare	i grassi e gli oli pag 54-55 fare i riassunti e imparare (Assegnati per il 14/02/2022)
08/02/2022	2	esercitazione pratica di cucina: lasagna di carnevale, granatine di maiale con flan di spinaci e sformato di patate e pancetta, chiacchiere, pane al vino rosso	
11/02/2022	2	Ripasso delle carni generale. Analisi e studio (appunti, video lezione) dei tagli della carne bovina: scamone, noce, reale.	
11/02/2022	3	I tagli del suino con appunti e video lezione (carrè, filetto, costine, coppa, pancetta)	Lettura e comprensione degli allegati su classroom. Studio degli appunti su classroom. (Assegnati per il 18/02/2022)
14/02/2022	1	ripetizione dei grassi e degli oli	ripetizione dei grassi e degli oli (Assegnati per il 21/02/2022)
15/02/2022	1	preparazione di cupcake per manifestazione a scuola con l'istituto Salvemini di Battipaglia	
15/02/2022	2	preparazione di cupcake per manifestazione a scuola con l'istituto Salvemini di Battipaglia	
15/02/2022	3	esercitazione tecnico pratica di cucina cocktails di gamberi, risotto alla pescatora, focaccia al pesto e plumcake al cioccolato e crema di ricotta. baci di dama	



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: 3CFPP 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
18/02/2022	2	Le carni ovine: caratteristiche e tipologie (PPT e appunti sul quaderno). Videolezione: i tagli degli ovini.	
18/02/2022	3	Le carni degli animali da cortile: classificazione dei polli e galline. Il coniglio. I tagli del pollo con video lezione.	Test sulle carni (vedi classroom). (Assegnati per il 25/02/2022)
21/02/2022	1	Gli zuccheri pag 56-57	Gli zuccheri pag 56-57 (Assegnati per il 07/03/2022)
22/02/2022	1	il cacao pag 58-59 imparare e fare il riassunto	il cacao pag 58-59 imparare e fare il riassunto (Assegnati per il 07/03/2022)
22/02/2022	2	esercitazione pratica di cucina: gnocchi alla sorrentina, scaloppina alla bolognese, patate arrosto, zeppola di San Giuseppe, panino alla barbabietola	
25/02/2022	2	Verifiche orali (Le carni)	
25/02/2022	3	Videoconferenza sul clima e sull'energia sostenibile: circ. n. 295	
04/03/2022	2	Verifiche orali	
04/03/2022	3	Verifiche Orali	
07/03/2022	1	verifica orale . Gli additivi pag 60	Gli additivi pag 60 imparare e fare i riassunti (Assegnati per il 08/03/2022)
08/03/2022	1	verifica orale	
11/03/2022	2	Verifiche orali. Allegato su classroom: dispense generali prodotti ittici. Trascrizione sul quaderno della mappa concettuale sui prodotti ittici.	
11/03/2022	3	Lettura e spiegazione pesci, crostacei, molluschi (libro di scienze degli alimenti da pagina 204 a pag. 209)	Studio della mappa concettuale sui prodotti ittici, zone FAO e classificazione generale dei prodotti ittici (vedi allegati su classroom e libro di testo). (Assegnati per il 18/03/2022)
14/03/2022	1	Verifica orale	pag 61 i distillati e gli aromi (Assegnati per il 15/03/2022)
15/03/2022	1	verifica orale	
15/03/2022	2	esercitazione pratica di cucina	
18/03/2022	2	Webinar circolare n. 337 "Per la Nostra Terra, per il Nostro Futuro - Studenti uniti contro le mafie": videoconferenza su youtube https://www.youtube.com/watch?v=91r4hZH4G_w	
18/03/2022	3	Webinar circolare n. 337 "Per la Nostra Terra, per il Nostro Futuro - Studenti uniti contro le mafie": videoconferenza su youtube https://www.youtube.com/watch?v=91r4hZH4G_w	
21/03/2022	1	cucina pag 62-63 le spezie e le erbe aromatiche	cucina pag 62-63 le spezie e le erbe aromatiche (Assegnati per il 22/03/2022)
22/03/2022	1		
28/03/2022	1	test pag 64. riassunto scritto :i pesci pag 66-68	test pag 64. riassunto scritto :i pesci pag 66-68 (Assegnati per il 29/03/2022)
29/03/2022	1	i pesci riassunto fino a pag 68. Uda il pesce azzurro.	i pesci riassunto fino a pag 68. Uda il pesce azzurro. (Assegnati per il 05/04/2022)



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: 3CFPP 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
29/03/2022	2	esercitazione pratica di cucina: cous cous mediterraneo, gnocchetti spada e capperi, spiedini di gamberi, brioche con crema pasticcera	
01/04/2022	2	Letta circolare n. 366. Spiegazione dei crostacei e loro valore nutritivo. Le caratteristiche di freschezza dei prodotti ittici. Esercizio in classe: quesiti a risposta aperta sui prodotti ittici.	
01/04/2022	3	Attività di Formazione in collaborazione con l'ASL - Circolare n. 360	
04/04/2022	1	ripetizione degli argomenti già trattati	
05/04/2022	1	TEST DI VERIFICA FINE PRIMA PARTE DEL SECONDO TRIMESTRE	
05/04/2022	2	esercitazione pratica di cucina: cucina campana. Sartù di riso, melanzane a funghetto, falso magro piselli, pane ciabatta, dolce babà.	
08/04/2022	2	Le uova: mappa concettuale generale - composizione interna dell'uovo - codice di tracciabilità - composizione e caratteristiche generali del guscio, albume e tuorlo (vedi allegati su classroom - appunti sul quaderno)	
08/04/2022	3	Le uova: mappa concettuale generale - composizione interna dell'uovo - codice di tracciabilità - composizione e caratteristiche generali del guscio, albume e tuorlo (vedi allegati su classroom - appunti sul quaderno). Videolezione sulle tecniche di cottura delle uova.	Studiare tutti il compendio relativo alle uova con video ricette annesse. (Assegnati per il 22/04/2022)
11/04/2022	1	riassunto pag 70 a 71 i pesci di acqua dolce	
12/04/2022	1	i crostacei, le alghe, e i molluschi pag 72-75 riassunti scritti	i crostacei, le alghe, e i molluschi pag 72-75 riassunti scritti (Assegnati per il 26/04/2022)
12/04/2022	2	esercitazione pratica di cucina rustici vari, insalata di pollo, pizze rustiche con verdure, torta Saint Honoré	
22/04/2022	2	Completamento modulo sulla uova (metodi di cottura). Inizio U.D. I formaggi (mappa concettuale sul quaderno) - collegamento con UDA "Oro Bianco".	
22/04/2022	3	I formaggi: il processo di caseificazione. La classificazione dei formaggi in base alla tipologia di pasta. Il processo di lavorazione della Mozzarella.	Visionare e apprendere il materiale caricato su classroom (Assegnati per il 29/04/2022)
26/04/2022	1	i crostacei, i molluschi, l'acquacoltura, la conservazione e il riconoscimento del pesce fresco o vecchio, pag 76 a 81 test pag 82	i crostacei, i molluschi, l'acquacoltura, la conservazione e il riconoscimento del pesce fresco o vecchio, pag 76 a 81 test (Assegnati per il 02/05/2022)
29/04/2022	2	Lettura e spiegazione Formaggi: da pag. 170 a pag. 175 con attività di mastery learning	
29/04/2022	3	Test Bullismo e Cyberbullismo circ. n. 403. I formaggi particolari: erborinati, ricotta e mascarpone. Video lezione: il processo di lavorazione della mozzarella di bufala campana DOP.	
02/05/2022	1	ripetizione dei pesci	ripetere i pesci (Assegnati per il 03/05/2022)
03/05/2022	1	le carni pag 85 -86 fino al pollame	le carni pag 85 -86 fino al pollame (Assegnati per il 09/05/2022)



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: 3CFPP 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
03/05/2022	2	esercitazione pratica di cucina: cucina siciliana, arancini, amaretti, cassata, cannoli, frittatina, e brioche	
06/05/2022	2	Olio di oliva. La filiera di produzione. Gli stadi di maturazione delle olive, la raccolta e il processo di estrazione.	
06/05/2022	3	Il valore nutritivo dell'olio di oliva. Tipologie di olio in commercio. Videolezione: dalla raccolta al frantoio. Video ricetta: olio evo aromatizzato al limone.	Verifica orali programmate: vedi scheda su classroom (argomenti: prodotti ittici, formaggi e mozzarella, uova, olio evo) (Assegnati per il 13/05/2022)
13/05/2022	2	Verifiche orali. Per gli allievi non interrogati: attività di elaborazione di un menu con specifiche caratteristiche gastronomiche e di presentazione grafica.	
13/05/2022	3	Verifiche Orali. Valutazione e analisi dei lavori svolti sul menu.	
16/05/2022	1	la selvaggina da pelo e da piuma pag 86-90. Compreso le frattaglie	la selvaggina da pelo e da piuma pag 86-90. Compreso le frattaglie (Assegnati per il 17/05/2022)
17/05/2022	1	verifica orale	
17/05/2022	2	esercitazione pratica di cucina	
20/05/2022	2	Verifiche Orali	
20/05/2022	3	Verifiche Orali	
30/05/2022	1	verifica orale	
31/05/2022	1	verifica orale	
03/06/2022	2	Verifiche orali. Ore 10.00: :Incontro con la Chef Michela Festa 3 Giugno 2022 Ore 10,00-12,00- Auditorium del Ferrari. Circ. n. 458	
03/06/2022	3	Incontro con la Chef Michela Festa 3 Giugno 2022 Ore 10,00-12,00- Auditorium del Ferrari. Circ. n. 458	