



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

### **PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - DISCIPLINARE**

*Anno scolastico 2016/2017*

**Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Classe V Ad Prodotti dolciari artigianali e industriali**

## **Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi**

**Docente: prof. Giovanni Barbaria**

### **FINALITÀ DELLA DISCIPLINA**

L'Insegnamento di Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi concorre a far conseguire allo studente, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;
- orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali.

I risultati di apprendimento sopra riportati costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina.

## **ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

I discenti della classe **V** sezione **Ad** Opzione/Indirizzo **“Prodotti dolciari artigianali e industriali”**, mostrano particolare interesse e dedizione verso quelle attività estremamente pratiche ed orientate alla realizzazione dei prodotti dolciari. La loro formazione è eterogenea come anche il loro grado di partecipazione: alcuni discenti sono particolarmente predisposti all’ascolto ed interessati alle attività didattiche, altri sono meno partecipativi e conseguentemente più lenti nell’apprendimento.

Attraverso una prima conoscenza verbale dei discenti si è rilevata la necessità di provvedere ad una rielaborazione dei concetti di fisica e matematica finalizzata alla professionalizzazione caratterizzante l’indirizzo. Per poi affrontare le tematiche più pregnanti oggetto della programmazione annuale.

## **QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

### **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA – ASSI CULTURALI**

La disciplina, per sua natura e contenuti, concorre a migliorare le competenze chiave europee e di cittadinanza per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l’inclusione sociale e l’occupazione. Gli assi culturali coinvolti sono prevalentemente, ma non esclusivamente, quello scientifico-tecnologico e quello matematico.

### **COMPETENZE PROFESSIONALI**

La disciplina, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenze:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

I diversi livelli di competenza dei discenti porta alla necessità di prevedere una programmazione didattico-disciplinare per ogni livello di competenza stesso. Tali programmazioni pur se formalmente riconducibili ai medesimi contenuti saranno diversificate in funzione degli obiettivi raggiungibili da ogni discente.

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

### **I – RIELABORAZIONE CONOSCENZE PREGRESSE**

#### **Contenuti:**

Concetti generali di fisica (unità di misura, conversioni, peso, forza, potenza, densità, peso specifico) e di matematica (proporzioni) applicati alla produzione dolciaria.

#### **Obiettivi minimi:**

- conoscenza delle unità di misura del Sistema Internazionale, delle conversioni;
- conoscenza del concetto di densità;
- conoscenza ed applicazione delle proporzioni.

### **II – IL PROCESSO PRODUTTIVO E SUA OTTIMIZZAZIONE**

#### **Contenuti:**

L'area di lavoro: organizzazione e separazione fra le varie zone (ricevimento e stoccaggio merci, preparazione e cottura, decorazione e distribuzione), analisi delle differenze fra le attività artigianali e le attività industriali.

Le fasi di lavoro, le attrezzature, descrizione e analisi sia della grande attrezzatura (i macchinari) sia della piccola. Differenze fra Pasticceria artigianale e industriale.

Studio del layout aziendale ed ottimizzazione del processo produttivo.

Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno, lettura ed interpretazione dei relativi manuali d'uso per una corretta gestione e manutenzione.

#### **Obiettivi minimi:**

- conoscenza dei principi di funzionamento degli strumenti utilizzati per la produzione dolciaria;
- conoscenza del concetto di layout e del flusso produttivo;
- conoscenza delle principali caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.

### **III – TRASPORTI INDUSTRIALI**

#### **Contenuti:**

Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.

Cenni sul funzionamento dei circuiti elettropneumatici, sui principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.

#### **Obiettivi minimi:**

- conoscenza dei principali tipi di trasportatori industriali;
- conoscere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.

### **IV – NORME E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

#### **Contenuti:**

Definizione degli organismi di normazione e loro funzioni. Norme e certificazioni di qualità in ambiente industriale con particolare riferimento per il settore di riferimento.

#### **Obiettivi minimi:**

- conoscenza dei principali enti di normazione;
- conoscenza della nomenclatura delle principali norme applicate al settore di riferimento.

### **V – SICUREZZA SUL LAVORO**

#### **Contenuti:**

Sicurezza nel settore alberghiero e ristorazione, decreto legislativo n° 81/2008: definizione di rischio e pericolo, valutazione dei rischi presenti in ambiente ristorativo e di pasticceria relativi a:

- ambiente di lavoro;
- scale portatili;
- movimentazione manuale dei carichi;
- posture erette e statiche per periodi prolungati;
- attrezzature di lavoro (rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici);
- elettricità;
- rischi di natura igienico - ambientale: (microclima, temperatura);
- rischio chimico e rischio biologico;
- fattori psicologici e psicosociali.

#### **Obiettivi minimi:**

- conoscenza dei rischi in ambiente ristorativo e di pasticceria;
- conoscenza dei rischi presenti con utilizzo di macchine.

## **METODOLOGIE**

L'insegnamento di Tecnica di organizzazione e gestione dei processi produttivi prevede 4 ore di lezione a settimana. Tutti gli argomenti trattati saranno sviluppati assecondando le naturali inclinazione dei discenti quindi con un orientamento estremamente pratico.

## **MEZZI DIDATTICI**

Per lo svolgimento delle attività didattiche saranno utilizzate delle dispense create appositamente dal docente, la somministrazione di video, l'uso della LIM, la consultazione di cataloghi tecnici commerciali degli strumenti utilizzabili in pasticceria e supporti informatici e normativi reperibili on line.

## **MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO**

Periodicamente saranno svolte delle prove di verifica scritte costituite da domande a risposte chiuse ed aperte relative agli argomenti oggetto del programma.

Le verifiche orali, che saranno sviluppate sia individualmente che attraverso discussioni sugli argomenti trattati valuteranno, oltre alla conoscenza degli argomenti richiesti, la capacità di esprimersi utilizzando correttamente il linguaggio tecnico e di collegare opportunamente i diversi contenuti della disciplina.

La valutazione finale considererà, oltre alle valutazioni conseguite nelle singole attività, l'andamento durante l'anno, l'impegno profuso e l'interesse mostrato dal singolo discente.