



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

<b>DOCENTE:</b> prof. ing. Carmine Novellino		<b>MATERIA:</b> TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
<b>A.S. 2019 -2020</b>	<b>CLASSE IV Dolciaria</b>	
<b>1. SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.° ALLIEVI Osservazioni:</b>
<input type="checkbox"/> Medio~alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio~basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	<b>La classe è composta da 12 allievi</b>
<b>Strumenti utilizzati per l'analisi</b>		
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____
<p>Dai risultati di verifiche scritte (test di ingresso) e orali, cui sono stati sottoposti gli alunni, è emerso un quadro con lacune di base dovute allo scarso impegno profuso e nella sostanziale mancanza di un metodo di studio quantomeno adeguato ai livelli richiesti; sembra, comunque, opportuno riprendere alcuni concetti base, al fine di rendere particolarmente efficaci le scelte didattiche</p>		
<b>2. COMPETENZE</b>		
<p>Il docente di "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</li><li>• padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</li><li>• utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</li><li>• cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</li><li>• applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</li><li>• intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. .</li></ul>		



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## **SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, 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;



### **3. CONOSCENZE**

#### **Secondo biennio Conoscenze**

1. Norme e tecniche di rappresentazione grafica.
2. Sistemi e organi per la trasmissione del moto.
3. Funzionamento dei circuiti pneumatici.
4. Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici.
5. Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici, in cc e ca.
6. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno;
7. Gestione dei magazzini e delle scorte.
8. Tipologie di organigrammi.

### **4. ABILITA'**

1. Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.
2. Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del
3. settore.
4. Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.
5. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici e elettrici delle
6. macchine del settore.
7. Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.
8. Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.
9. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia
10. artigianali che industriali.
11. Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.

### **5. CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)**

- Vedi scheda allegata



**E.FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

<b>SISTEMI E ORGANI PER LA TRASMISSIONE DEL MOTO UDA n°1</b>				
<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>	<b>METODI</b>
Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto, applicare leggi della statica, della cinematica e della dinamica.	Analizzare il valore i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro	Sistemi e organi per la trasmissione del moto	Sett. Ott. Nov.	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>PNEUMATICA UDA n°2</b>				
Illustrare le caratteristiche tecniche delle principali macchine, descrivere i principali componenti dei circuiti pneumatici	Gestire e condurre macchinari e impianti di produzione. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.	Funzionamento dei circuiti pneumatici	Dicembre	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>PRINCIPI DI ELETTROTECNICA UDA n°3</b>				
Disegnare individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore e gestirne la manutenzione	Condurre macchinari del settore con riguardo alle normative di sicurezza. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.	Funzionamento dei circuiti	Gennaio	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>LE MACCHINE ELETTRICHE UDA n°4</b>				
Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore e gestirne la manutenzione	Condurre macchinari del settore con riguardo alle normative di sicurezza. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.	Principi di elettronica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti	Febbraio	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>LE MACCHINE DEL SETTORE DOLCIARIO UDA n°5</b>				
Illustrare le caratteristiche tecniche ed operative delle principali macchine del settore e gestirne la manutenzione ordinaria.	Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza – Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione – Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni	Tipologie, struttura e caratteristiche delle macchine del settore	Marzo	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>GESTIONE DEI MAGAZZINI E DELLE SCORTE UDA n°6</b>				
Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative nelle aziende. Ottimizzazione dei volumi di acquisto e costi di gestione	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita – Attuare strategie di pianificazione – Utilizzare i principali concetti relativi all'economia.	Gestione dei magazzini e delle scorte.	Aprile Maggio	Lezione Frontale Verifiche Scritte
<b>GESTIONE DELLA PRODUZIONE DEI GELATI UDA n°3 BIS (interdisciplinare)</b>				
Storia del Gelato Industriale ed artigianale Ottimizzazione delle tecnologie dei volumi di acquisto e costi di gestione	Storia del Gelato Industriale ed artigianale Adeguare e organizzare la produzione e la vendita – Attuare strategie di pianificazione – Utilizzare i principali concetti relativi all'economia.	Conoscenza del prodotto e delle tecnologie	Novembre Gennaio	Lezione Frontale Verifiche Scritte



## 6. METODI

- ☒ Lezione frontale
- ☒ Lavori di gruppo
  - ☒ eterogenei al loro interno
  - ☐ per fasce di livello
  - ☐ altro
- ☐ Altro

## 7. STRUMENTI

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo          | <input checked="" type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Testi didattici di supporto        | <input type="checkbox"/> film                           |
| <input type="checkbox"/> Stampa specialistica               | <input checked="" type="checkbox"/> documentario        |
| <input type="checkbox"/> Scheda predisposta dall'insegnante | <input checked="" type="checkbox"/> filmato didattico   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Computer                | <input type="checkbox"/> altro                          |
| <input type="checkbox"/> Uscite sul territorio              |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altro                   |   |

Fermo didattico

## 7. VERIFICA E VALUTAZIONE

### Verifiche scritte

- ☒ Quesiti (Q)
- ☐ Vero/falso (V/F)
- ☒ Scelta multipla (SM)
- ☐ Completamento (C)
- ☐ Libero (L)
- ☒ Altro

### Verifiche orali

- ☒ Interrogazione (I1)
- ☒ Intervento (I2)
- ☐ Dialogo (D1)
- ☒ Discussione (D2)
- ☒ Ascolto (A)
- ☐ Altro

Periodo: Durante ogni lezione.



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

### Criteri di valutazione

#### Cosa Valutiamo:

- **l'apprendimento**, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto; quindi il miglioramento rispetto alla situazione di partenza
- **aspetti del comportamento**, cioè il raggiungimento di obiettivi relazionali: livello di rispetto delle persone, delle norme e regole condivise e dell'ambiente scolastico, l'atteggiamento dello studente. **L'Impegno – La Partecipazione – La Socialità – La Frequenza** e comunque secondo quanto stabilito dal Collegio Docenti
- 

#### Libro di testo:

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI - 1**

**Vol.1 BIFFARO CATALDO V.; LABILE ROSALBA; LABILE RAFFAELLA**

#### ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI

Sviluppo UDA come da riunioni dipartimentali inerente alla Storia ed al processo di fabbricazione del gelato.

Battipaglia 26 Novembre 2019

I Docenti  
Carminé Novellino