Istituto di Istruzione Superiore
"E. FERRARI – BATTIPAGLIA"
Via Rosa Jemma, 301 – 84091 Battipaglia (SA) – Tel. 02828 370560 fax 0828 370651

P R O G R A M M A Z I O N E
ANNO SCOLASTICO 2020/21

***Settore*: I.P.S.E.O.A.**
***Indirizzo*: Sezione Dolciaria**

***Disciplina*: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi**

***Classe*: 4 DOLCIARIA**

***Ore settimanali*: 3**

DOCENTI
Prof. Renato D'Alessio
Prof. Francesco Nicolino

ANALISI DI LIVELLO DI PARTENZA DELLA CLASSE

La maggior parte degli alunni si mostra interessata alla disciplina e il livello generale della classe è di mediocre preparazione.

METODI E MEZZI

Si cercherà di guidare lo studente a porsi domande, a trovare soluzioni perché l'apprendimento sia motivato ed orientato ad uno scopo. La parte teorica che sarà trattata con lezioni frontali avrà come obiettivo la comprensione e l'interpretazione delle tematiche trattate.
L'attività dell'insegnante sarà indirizzata soprattutto all'acquisizione, da parte degli alunni, di un metodo di lavoro il più possibile autonomo basato sul ragionamento.
I vari argomenti saranno affrontati e sviluppati evitando lunghe e complesse formulazioni matematiche. L'insegnamento a partire dall'approfondimento di argomenti trattati in fisica arriverà ad una visione globale di tutti gli elementi fondamentali di base della disciplina.
Si effettueranno continue esercitazioni in modo da mettere fuoco la vera essenza dei concetti richiamati nelle lezioni e intervenire qualvolta emergano lacune. Le attività di recupero saranno differenziate in base alle necessità individuali.
Nello studio dei vari argomenti si limiterà all'indispensabile la parte più strettamente teorica, privilegiando l'aspetto funzionale.

VERIFICHE e VALUTAZIONI

Le verifiche e la valutazione, nei contenuti e nei metodi, saranno correlate e coerenti col complesso di attività svolte durante il processo di insegnamento e terranno conto dei criteri stabiliti nelle riunioni disciplinari e dal POF. Inoltre, si terrà conto dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza, del coinvolgimento nelle attività didattiche, della motivazione allo studio, della regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati, dei comportamenti in classe.

STRUMENTI

Al fine di ottimizzare la lezione e facilitare l'apprendimento ci si avvarrà dell'uso di: libri di testo, lavagna, appunti e schede riassuntive, computer.

CONTENUTI

- **Principi di elettrotecnica**
  - La corrente continua – Elementi fondamentali
  - Il circuito elettrico
  - Le leggi di Ohm
  - Leggi di Kirchoff

- **La corrente alternata – elementi fondamentali**
  - Sistemi di collegamento

- **Elettromagnetismo - elementi fondamentali**
  - Macchine elettriche
  - Trasformatori
  - Motore in corrente continua e alternata

- **Macchine del settore dolciario**
  - I reparti della pasticceria: il laboratorio dolciario
  - Indicazioni igienico-sanitario dei locali
  - Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario
  - Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati

- **L'Organizzazione aziendale**
  - L'impresa
  - Organigramma aziendale
  - Il prodotto

- **Gestione dei magazzini e delle scorte**
  - Il magazzino e la sua gestione
  - La gestione a scorte
  - Analisi economiche e creazione di un preventivo

Battipaglia, 11.06.2021

I docenti
Francesco Nicolino

Gli Alunni

Vincenza Ferrara

Claudia Vivone