



**CLASSE 4 Dolciaria – IPSEOA Disciplina: ORGANIZZAZIONE GESTIONE PRODUZIONE INDUSTRIALE**

**PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

**Docenti : Prof. Carmine Novellino (teoria)**

**CONTENUTI DISCIPLINARI Tecnologia Produzione Dolciaria**

**Unità 1 Sistemi e organi per la trasmissione del moto**

1. Principi di statica La massa e la forza
2. Il baricentro L'equilibrio statico
3. Principi di cinematica
4. Il moto rettilineo uniforme
5. Il moto rettilineo uniforme mente accelerato
6. Il moto circolare uniforme Il moto circolare uniformemente accelerato

**Unità 2 Principi di dinamica**

1. I principi della dinamica
2. Il principio di d' Alembert e le forze di inerzia
3. Lavoro, energia, potenza e rendimento
4. Le macchine semplici
5. Le leve e Le pulegge

**Unità 3 La trasmissione del moto ed elementi di pneumatica**

1. L'ingranaggio
2. La cinghia
3. Caratteristiche degli aeriformi
4. Proprietà degli aeriformi La pressione

**Unità 4 Principi di elettrotecnica**

1. La corrente continua e la corrente elettrica
2. La tensione elettrica ed il circuito elettrico
3. Il circuito elettrico elementare e la resistenza elettrica

**Unità 5 Le leggi di Ohm**

1. La prima legge di Ohm
2. La seconda legge di Ohm e La legge di ohm generalizzata

**Unità 6 Le leggi di Kirchhoff**

1. LKC:la legge di Kirchhoff alle correnti ed alle tensioni
2. La potenza elettrica ed Il rendimento

**Unità 7 La corrente alternata**

1. La corrente e la tensione Induttore e condensatore
2. Sistemi di collegamento Sistemi monofase e trifase
3. Rischio elettrico
4. Direttiva macchine

**Unità 8 Le macchine del settore dolciario**

1. Le parti della pasticceria: Il laboratorio dolciario
2. Il locale di stoccaggio delle materie prime
3. Il locale di preparazione E di cottura



**E.FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

4. Il locale di stoccaggio dei semilavorati
  5. Il locale di distribuzione
  6. Spogliatoi e servizi igienici per il personal
  7. Le indicazioni igienico-sanitarie dei locali
  8. Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario
  9. Mescolatrice planetaria
  10. Impastatrice a bracci tuffanti
  11. Impastatrice a forcella
  12. Impastatrice a spirale con vasca fissa o rimovibile
  13. Raffinata Rice a cilindri
  14. Sfoliatrice (o tirafoglia o laminatoio)
  15. Cutter
  16. Armadio o cella di levitazione
  17. Cella per la fermentazione
- Unità 9 L'organizzazione aziendale

1. L'impresa Introduzione all'organizzazione aziendale
2. Definizione e caratteristiche dell'impresa
3. Tipologie di impresa
4. L'organigramma aziendale
5. Il prodotto
6. Tipologie di focus
7. La distinta base
8. Il ciclo di vita
9. L'innovazione del prodotto

Unità 10 gestione dei magazzini e delle scorte

1. Il magazzino e la sua gestione L'influenza sul mercato delle scorte
2. Tipologie e posizionamento delle scorte
3. Introduzione all'organizzazione aziendale
4. Definizione e caratteristiche dell'impresa
5. Tipologie di impresa
6. La gestione a scorte
7. Quantità economica di riordino
8. Le politiche di riordino
9. Il Master Production Schedule (MPS)
10. Il Manufacturing Resource Schedule (MRP)
11. Analisi economiche e creazione di un preventivo Costi fissi e variabili

**MATERIALI DIDATTICI: Testo in adozione:**

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI  
BIFFARO CATALDO VINCENZO LABILE ROSALBA LABILE RAFFAELLA ed. Hoepli

Battipaglia 30/05/2019

Firma rappresentanti di classe

Alessandro Cobucci

Deixi Terenziano

Maria Rosalba

Firma dei Docenti

Prof. Carminio Novellino