

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
 Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi**  
 commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
**"Graziella Fumagalli"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)  
 Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138

**E-mail** [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) - **PEC** [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

## **PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO CLASSE QUINTA INDIRIZZO PASTICCERIA TGOPP**

UNITA' DI APPRENDIMENTO tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi	
<b>Denominazione</b>	<b>I trasportatori industriali</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali: trasportatori interni, a rulli, a nastro, elevatori, a catena, vibranti, sistemi di trasporto pneumatici	illustrare e saper indicare il miglior metodo di trasporto interno a seconda delle caratteristiche dei materiali da trasportare e della tipologia di locale
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali. Lezioni dialogate.
<b>Strumenti</b>	Libro di testo. Filmati.. Ricerche in rete
<b>Valutazione</b>	Prove strutturate, semistrutturate e aperte disciplinari con griglie di correzione e valutazione. Valutazione della verifica scritta/orale
<b>Obiettivi minimi</b>	illustrare i metodi di trasporto a seconda della tipologia di materiali

UNITA' DI APPRENDIMENTO tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi	
<b>Denominazione</b>	<b>Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno: attrezzature per la cottura, per raffreddare, mantecare e conservare, per la lavorazione del cioccolato	Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti da forno

<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali. Lezioni dialogate
<b>Strumenti</b>	Libro di testo. Filmati.. Ricerche in rete
<b>Valutazione</b>	Prove strutturate, semistrutturate e aperte disciplinari con griglie di correzione e valutazione. Valutazione della verifica scritta/orale
<b>Obiettivi minimi</b>	Illustrare le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti da forno

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Elettropneumatica e sistemi automatici</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Funzionamento dei circuiti elettropneumatici: principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico	Individuare e descrivere i principali componenti di un circuito elettropneumatico. Saper risolvere e progettare semplici impianti elettropneumatici
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali. Lezioni dialogate. Visione di filmati.
<b>Strumenti</b>	Libro di testo. Filmati. Ricerche in rete
<b>Valutazione</b>	Prove strutturate, semistrutturate e aperte disciplinari con griglie di correzione e valutazione. Valutazione della verifica scritta/orale
<b>Obiettivi minimi</b>	Individuare e descrivere i principali componenti di un circuito elettropneumatico

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>La gestione dei processi produttivi</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane, metodologie di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane, definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali. Lezioni dialogate. Visione di filmati.
<b>Strumenti</b>	Libro di testo. Filmati. Ricerche in rete
<b>Valutazione</b>	Prove strutturate, semistrutturate e aperte disciplinari con griglie di correzione e valutazione. Valutazione della verifica scritta/orale
<b>Obiettivi minimi</b>	Riconoscere i metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane, e i piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi**

<b>Denominazione</b>	<b>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro	Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali. Lezioni dialogate. Visione di filmati.	
<b>Strumenti</b>	Libro di testo. Filmati..Ricerche in rete	
<b>Valutazione</b>	Prove strutturate, semistrutturate e aperte disciplinari con griglie di correzione e valutazione. Valutazione della verifica scritta/orale	
<b>Obiettivi minimi</b>	Controllare macchine ed impianti del settore, valutare e prevenire situazioni di rischio. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	

