

Istituto di Istruzione Superiore
Ruggero Bonghi

•Sedi: Via IV Novembre, 38 – 710336 – Lucera (Fg)

CLASSE III_E - A.S. 2016/17

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

di

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

Foggia, giugno '17

PROF. GIOVANNI DI MISCIO



Istituto di Istruzione Superiore
Ruggero Bonghi

•Sedi: Via IV Novembre, 38 – 710336 – Lucera (Fg)

CLASSE III_E - A.S. 2016/17

PROGRAMMA DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTO
I SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO	• Norme di settore relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs. 81/08: ambiente cucina • Datore di lavoro - macchine e attrezzature di lavoro - elettrocuzione - manuale d'uso e manutenzione - D.P.I.
II UNITÀ DI MISURE - EQUIVALENZE	• Definizione delle unità di misure nel settore dolciario: - grammo - litro - multipli e sottomultipli
III CENNI DI STATICA - CINEMATICA - DINAMICA	• Introduzione alla meccanica e alle macchine - statica - cinematica - dinamica
IV TERMODINAMICA	• Trasmissione del calore • Equazione dei gas
V ENERGIA MECCANICA - TRASMISSIONE	• Forza d'attrito - resistenza del mezzo - attrito: radente e volvente - esempi
VI POTENZA ED ENERGIA	• Definizione di energia - potenziale, cinetica
ATTIVITÀ IN LABORATORIO	• Uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di sicurezza

FOGGIA, GIUGNO '17

ALUNNI

D'Aldoro Alessandro
Di Stefano Cecilia
Di Stefano Giulia

PROF. GIOVANNI DI MISICIO

G. Di Misicio