

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca	 ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S. PROF.LE ANN. AL CONVITTO
<i>Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!</i>		

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - C.F. 82000200715 - TEL. 0881/520062 - Fax 0881/520109
 con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI**
 codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719
 sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO**

PROGRAMMA DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

ISTITUTO	IPSSAR "LUCERA"
INDIRIZZO	Enogastronomia e Prodotti Dolciari (Pasticceria)
CLASSE	V E
QUADRO ORARIO	(N. ore settimanali nella classe) 4

CONTENUTI DISCIPLINARI

- 1) Sistemi unità di misura
 - Sistemi di misura
 - Conversione unità di misura
 - Equivalenze
 - Congruenza delle formule
- 2) Principi di elettrotecnica
 - La corrente continua
 - Circuito elettrico
 - Leggi di Ohm e di Kirchoff
 - La corrente alternata e sistemi di collegamento
- 3) Le macchine elettriche
 - Trasformatori mono e trifasi
 - Motori elettrici
- 4) Le macchine del settore dolciario
 - I reparti della pasticceria: il laboratorio dolciario
 - Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario
 - Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati

- 5) L'organizzazione aziendale
- L'impresa
 - L'organigramma aziendale
 - Il prodotto
- 6) Gestione dei magazzini e delle scorte
- Il magazzino e la sua gestione
 - Gestione delle scorte
 - Analisi economica e creazione di un preventivo
- 7) I trasportatori industriali
- I trasporti interni
 - Trasportatori a rulli e a nastro
 - Trasportatori pneumatici
- 8) Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno
- Attrezzatura per la cottura
 - Attrezzatura per raffreddare, mantecare e conservare
 - Lavorazioni del cioccolato
- 9) La gestione dei processi produttivi
- Produzione per processo e per prodotto
 - Industria 4.0
- 10) Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro
- La qualità
 - Il controllo della qualità
 - La sicurezza nei luoghi di lavoro

Lucera Data 29/05/2019

Firma Studenti

Codivanni Costante
Terlizi Rachele
Carolina Cesaroni
Savino Raimondo

Firma Docente

Emilio Emisio

IST. PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
I.P.S.S.A.R annesso al Conv. Naz. "R. Bonghi"
Lucera

Classe: 5E sezione enogastronomia
Materia: Tedesco
A.S. 2018-2019
Docente: Prof.ssa Marisa Trigiani

Die Karriere

- Die Anzeigen
- Die Bewerbung
- Das Vorstellungsgespraech

Landeskunde

- Das Staatssystem
- Berlin
- Sachsen
- Bayern
- Oesterreich
- Wien
- Die Schweiz
- Rezepte: Rote Gruetze, Bayerische Creme, Dresdner Stollen, Sacher Torte

Geschichte

- Hitler und die nationalsozialistische deutsche Partei
- Die Rassenlehre
- Die Endlosung

Lucera, 12.05.2019

Gli Alunni

Michela Selva
Sara Quattrone

La docente

Marisa Trigiani

