

# I.I.S "DI POPPA – ROZZI"

Via F. barnabei, 2 – 64100 TERAMO

A.S. 2015/16

Classe V - G

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione: "Enogastronomia"

Opzione: "Prodotti dolciari artigianali e industriali" (Pasticceria)

Disciplina: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (TOGPP)

Docente: prof Giacomo Bocci

## PROGRAMMA SVOLTO

### 1 – Misura delle grandezze di interesse

- *Sistema Internazionale di misura: grandezze di base e derivate;*
- *prefissi multipli e sottomultipli delle unità di misura.*

### 2 - Ripasso di cinematica e dinamica

- *Grandezze vettoriali e loro composizione;*
- *significato di traiettoria, velocità e accelerazione;*
- *Moto rettilineo uniforme e uniformemente accelerato;*
- *Moto circolare uniforme,*
- *le tre leggi della dinamica*

### 3 – Energetica e Termodinamica

- *Fonti e forme di energia;*
- *definizione di macchina, calore e temperatura;*
- *scale termometriche;*
- *trasmissione del calore;*
- *Cicli frigoriferi.*

### 4 – I forni

- *Struttura e funzionamento dei forni;*
- *Forno statico*
- *Forno ventilato*
- *Forni a vapore;*
- *Forni a microonde;*
- *Forni combinati;*
- *Forni a bassa temperatura*

### 5 – Macchine per la refrigerazione

- *Congelamento e surgelazione;*
- *frigoriferi ed abbattitori;*
- *normativa di riferimento*

### 6 – Organizzazione aziendale

- *Tipologie di societarie;*
- *organigramma;*
- *Analisi dei costi di produzione: Fissi e variabili, manodopera, ammortamenti macchine e attrezzature, materia prima.*

## 7- Layout dei prodotti da forno

- *Tipi di layout: per linea, per reparto; lotto limite; produzioni stagionali; esempi di layout di prodotti da forno.*

## 8 – Sicurezza ed Igiene negli ambienti di lavoro (D.Lgs n. 81/2008)

- *Normativa di riferimento: D.Lgs n. 81/2008, definizioni principali: lavoratore, datore di lavoro, documento di valutazione dei rischi, autorità competenti;*
- *infortuni e malattie professionali;*
- *dispositivi di protezione collettivi ed individuali;*
- *pericolo e rischio;*
- *analisi del rischio;*
- *rischi specifici: taglio, caduta, elettrocuzione, ustione, movimentazione dei carichi.*

## 9 – Macchine per la produzione del cioccolato

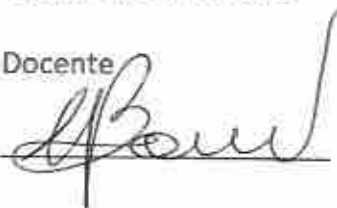
- *Produzione del cioccolato: fasi produttive e normativa di riferimento;*
- *Mulini;*
- *Rompicacao;*
- *Conca;*
- *Temperatrice;*
- *centrifuga;*

## 10 – sistemi pneumatici

- *Composizione dell'aria e suo comportamento;*
- *stazioni di produzione dell'aria compressa: elementi costitutivi e funzionamento, tipologie di compressori;*
- *circuiti pneumatici: circuito di comando e di potenza, attuatori lineari a semplice e doppio effetto, valvole distributrici 3/2, 4/2, 5/2;*
- *il ciclogramma e l'analisi dei segnali: segnali continui, istantanei, contemporanei e bloccanti.*

Teramo lì 12/05/2016

Docente



Alunni

Alessandro Bellina  
Bersantini Giorgio  
De Maria