



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rcrh080001@istruzione.it – P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE IV Pasticceria

DISCIPLINA : TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO DELLE MACCHINE	<ul style="list-style-type: none">- Leggi generali della cinematica leggi generali della dinamica macchine semplici- Analisi dei meccanismi di trasmissione del moto calore/energia termica e udm- Termologia e meccanismi di trasmissione del calore
B. MACCHINARI PER LA PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO	<ul style="list-style-type: none">- Norme e tecniche di rappresentazione grafica (saper leggere un disegno)- Fondamenti di elettrotecnica, motori cc – ca potenza meccanica e potenza elettrica (differenza fondamentale)- Dispositivi pneumatici e principi di funzionamento disegni costruttivi di macchinari (riconoscere i diversi elementi fondamentali)- Automazione industriale – componenti e strutture
C. PROCESSI PRODUTTIVI	<ul style="list-style-type: none">- Principali tipologie di macchine di settore layout – definizioni e tipologie- Rappresentazione di un layout- Concetto di materia prima e prodotto finito- Esempi di processi produttivi nell'industria dolciaria

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)