



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE CLASSI
QUARTE E QUINTE IP**

DISCIPLINA:	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
ANNO DI CORSO	V
ARTICOLAZIONE	ENOGASTRONOMIA – OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI
N. ORE SETTIMANALI	4

A. S.	2021/22
--------------	----------------

DOCENTI DELL'AREA
BECHERINI LUCA COORDINATORE D'AREA
VALCEPINA MARCO
ZUROLO FRANCESCO
CALVETTI NANCY
PETILLO DIOMEDE
CATANZARO SILVIA
NICOLACI FRANCESCO
SPELGATTI MAURO
ZUCCHETTO CINZIA
GHISALBERTI GIORGIO

INDICE

- 1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**
- 2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI**
- 3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO E DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**
- 4. VERIFICA E VALUTAZIONE**
- 5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI**
- 6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA**
- 7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI**
- 8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE**

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

Il docente di “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI

- ✦ Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali
- ✦ Lezione partecipativa finalizzata a stimolare l'analisi critica del problema e l'individuazione delle possibili soluzioni tecniche
- ✦ Role playing
- ✦ Libro di testo
- ✦ Aula
- ✦ Videoproiettore

3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Cooperative learning, peer - tutoring, problem solving, tecnologie didattiche e recupero in itinere.

4. VERIFICA E VALUTAZIONE (MISURAZIONE e VALUTAZIONE DIAGNOSTICA IN INGRESSO, INTERMEDIA e FINALE)

La prestazione è un'attività che ha lo scopo di verificare come lo studente sa utilizzare in modo significativo un ampio numero non solo di conoscenze ma anche di abilità in situazioni contestualizzate reali o simili al reale.

La verifica del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Nell'ottica della riforma il processo di valutazione tenderà a verificare l'acquisizione di competenze e di abilità oltre che di conoscenze, così come appare dalla programmazione predisposta.

Le griglie di misurazione e di valutazione utilizzate saranno coerenti con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Valutare i risultati di apprendimento significa tenere conto di una sequenza di passi atti a:

- Definire con chiarezza e precisione la finalità della valutazione e il momento del percorso apprenditivo in cui si colloca;
- Precisare cosa si vuole valutare al termine di un'attività di istruzione;
- Specificare i compiti o la prestazione richiesti;
- Specificare i criteri relativi ai livelli di prestazione richiesti;
- Permettere l'autovalutazione nella forma della consapevolezza dell'errore. I passi sono:
 1. **Fase diagnostica:** test d'ingresso – analisi di contesto;
 2. **Prove scritte e orali intermedie:** prove formative, prove sommative intermedie (alla fine di un tempo/modulo significativo di apprendimento);

Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati: Sono previste almeno due prove scritte nel trimestre; almeno due scritte e una orale nel pentamestre.

La valutazione "orale" potrà essere ottenuta anche con prove scritte, elaborate appositamente per tale scopo.

4. **eventuali criteri di valutazione particolari per specifiche tipologie di verifiche:** Criteri di valutazione per le verifiche:

- ✦ chiarezza espositiva, ordine e leggibilità
- ✦ proprietà terminologica e unità di misura
- ✦ precisione ed esattezza schema o grafico
- ✦ strategia di soluzione del problema
- ✦ completezza e congruenza dei passaggi
- ✦ esattezza calcoli e arrotondamenti

Criteri di valutazione per la valutazione finale:

- ✦ raggiungimento degli obiettivi cognitivi e formativi definiti dal c.d.c.
- ✦ conoscenza dei contenuti del corso
- ✦ impegno e partecipazione al lavoro svolto in aula

5. **Interventi di rinforzo al termine di ogni unità formativa/modulo:** *(attraverso attività di recupero in itinere o extracurricolari in periodi e in modalità istituzionalizzati; attraverso attività personalizzate e/o di studio autonomo).*

5. **RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE (ABILITÀ, CONOSCENZE E CONTENUTI) PER LA DISCIPLINA**

a) Declinazione delle competenze (abilità, conoscenze e contenuti) da acquisire nell'attività didattica in aula:

- ✦ Tipologie ed elementi costitutivi di trasportatori industriali
- ✦ Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- ✦ Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- ✦ Funzionamento dei circuiti elettropneumatici
- ✦ Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico
- ✦ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- ✦ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi

- ✦ Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- ✦ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

b) Declinazione delle competenze (abilità, conoscenze e contenuti) da acquisire nell'attività di alternanza scuola lavoro –

Progettazione alternanza Scuola Lavoro

CLASSE	INDIRIZZO DI STUDIO
5	<p align="center"> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI </p>

COMPETENZA ALTERNANZA SCUOLA LAVORO classe 5 : 1.. VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI DELLE PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI DOLCIARIE E DA FORNO INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA

2. ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO

Abilità	Conoscenze	Attività da svolgere in classe	Attività attese in azienda
<p>1.1 INDIVIDUARE LE COMPONENTI CULTURALI DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA E DA FORNO</p> <p>2.1 UTILIZZARE TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO PER ABBATTERE I COSTI.</p> <p>1.2 COLLABORARE ALLA GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DEGLI STOCK.</p> <p>3.1 CLASSIFICARE GLI ALIMENTI IN BASE ALLE QUALITÀ ORGANOLETTICHE E ALLE RELATIVE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ.</p> <p>1.2 INDIVIDUARE E DESCRIVERE I PRINCIPALI COMPONENTI DI CIRCUITI ELETTRONEUMATICI DI MACCHINE DEL SETTORE</p> <p>1.3 APPLICARE METODI PER ORGANIZZARE IN MODO EFFICACE LE RISORSE TECNICHE E UMANE</p> <p>1.4 DEFINIRE UN LAY-OUT</p> <p>1.5 RICONOSCERE, VALUTARE E PREVENIRE SITUAZIONI DI RISCHIO</p> <p>1.6 OPERARE NEL RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALLA SICUREZZA AMBIENTALE E DELLA TUTELA DELLA SALUTE</p>	<p>1.1 CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA REGIONALE, NAZIONALE ED INTERNAZIONALE</p> <p>2.1 PREPARAZIONI TIPICHE DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <p>2.2 ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE</p> <p>3.1 PRODOTTI DOLCIARI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ</p> <p>4.1 TIPOLOGIE, STRUTTURA E CARATTERISTICHE DI FUNZIONAMENTO DELLE MACCHINE PER L'INDUSTRIA DEL CIOCCOLATO E DEI PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO</p> <p>5.1 FUNZIONAMENTO DEI CIRCUITI ELETTRONEUMATICI</p> <p>6.1 MACCHINE C.N.C</p> <p>7.1 TIPOLOGIE DI PROCESSI PRODUTTIVI E METODI PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE TECNICHE ED UMANE</p> <p>8.1 DEFINIZIONE DI LAY-OUT IN FUNZIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE</p> <p>9.1 STRUMENTI PER CERTIFICARE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA</p> <p>10.1 NORME DI SETTORE RELATIVE ALLA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO</p>	<p>1.1 I PRODOTTI ALIMENTARI E I MARCHI DI TUTELA</p> <p>1.2 PROGETTAZIONE MENU IN PRESENZA DI PARTICOLARI PATOLOGIE</p> <p>2.1 LEZIONI PRATICHE DI LABORATORIO CON PREPARAZIONI DIETETICHE</p> <p>3.1 IL SERVIZIO DI CATERING , IL BANQUETING,</p> <p>3.2 TECNICHE DI DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI.</p> <p>3.3 RICONOSCERE E SPIEGARE UN CIRCUITO ELETTRONEUMATICO</p> <p>3.4 RAPPRESENTARE E RISOLVERE UN LAY-OUT DI UN PROCESSO PRODUTTIVO</p> <p>3.5 AGGIORNARSI E CONOSCERE IL DLGS. 81/08, IN PARTICOLARE L'UTILIZZO DEI D.P.I. NEL SETTORE DOLCIARIO</p> <p>3.6 SAPER RAPPRESENTARE UNA "CARTA DI CONTROLLO" E CONOSCERE LE ISO 9000</p>	<p>1.1 RISPETTARE LE "BUONE PRATICHE" DI LAVORAZIONE INERENTI L'IGIENE PERSONALE, LA PREPARAZIONE, LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E LA PULIZIA DEL LABORATORIO.</p> <p>2. PIANIFICAZIONE DELLE FASI DI LAVORO ASSEGNATO.</p> <p>3. CONTROLLO DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E REALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DI PRODOTTI DOLCIARI</p> <p>4. VERIFICA E MANUTENZIONE ORDINARIA STRUMENTI, ATTREZZATURE, MACCHINE</p> <p>5. APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI DELLA PASTICCERIA</p> <p>6. SAPER REALIZZARE UN PROTOTIPO ATTRAVERSO UNA CATENA DI MONTAGGIO CON L'AUSILIO DI UN LAY-OUT</p> <p>7. RISPETTARE CONCRETAMENTE LE NORME DI QUALITÀ E SICUREZZA</p>

c) descrizione delle possibili modalità di valutazione (disciplinare) delle competenze acquisite durante l'alternanza scuola-lavoro

Es: La valutazione delle competenze acquisite attraverso l'attività di PCTO avverrà al termine di tale esperienza attraverso colloqui con gli studenti e/o prova scritta mirata a verificare il grado di conseguimento delle competenze descritte al punto b); della valutazione di tali competenze si terrà conto nell'attribuzione del voto finale della disciplina.

Sono previste minimo 4 ore di preparazione pre o post esperienza che vengono certificate sul registro elettronico.

6. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

Al termine del quinto anno, lo studente deve:

- a. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettrici delle macchine del settore
- b. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno: in particolare le macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno
- c. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore d. Funzionamento dei circuiti elettropneumatici
- e. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali
- f. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out g. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio
- h. Conoscere l'igiene e la sicurezza nell'ambito lavorativo
- i. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

1^PERIODO (fare riferimento all'elenco sopra indicato)

ABILITA'	CONOSCENZE
a	a
b	b
g	g
h	h
i	i

2^PERIODO (fare riferimento all'elenco sopra indicato)

ABILITA'	CONOSCENZE
b	b
c	c
d	d
e	e
f	f

7. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

Ai fini della validazione della progettazione individuale si stabiliscono come obiettivo minimo le seguenti soglie:

- 1- Ore lezione effettivamente svolte (ore erogate/ore previste) pari al **75%** (soglia stabilita con delibera del CD del 25/09/2017)
- 2- Percentuale di svolgimento della Programmazione Individuale: 100%
- 3- Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: 75%80%

Il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella relazione individuale di fine anno.

SI ALLEGANO:

- **GRIGLIA/E DI CORREZIONE/VALUTAZIONE**

San Pellegrino Terme, 26/03/2021

Il Coordinatore d'Area BECHERINI LUCA