

PROGRAMMA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

anno scolastico 2022/2023

Classe IV DPD

Prof.ssa Lucia Calbi

1. Strumenti matematici

- Proporzionalità diretta e inversa: definizione e loro principali proprietà
- Riconoscere in una formula le grandezze direttamente e inversamente proporzionali

2. Le macchine del settore dolciario

- I reparti della pasticceria
- Le indicazioni igienico sanitarie
- Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario: mescolatrice planetaria, impastatrice a bracci tuffanti, impastatrice a forcella, impastatrice a spirale, raffinatrice a cilindri, sfogliatrice, cutter
- Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati: cella di lievitazione, cella per la fermalievitazione

3. L'organizzazione aziendale

- Definizione e caratteristiche dell'impresa
- Tipologie di impresa
- L'organigramma gerarchico
- L'organigramma funzionale
- Il ciclo di vita del prodotto
- L'innovazione del prodotto

Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi volume 1– autori C.Biffaro, R.Labile, R.Labile - Ed. Hoepli