



# 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](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

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

DISCIPLINA : TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>A. SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rischio, pericolo e danno: definizione.</li><li>- Tipi di rischi: elettrico, incendio, derivanti da attrezzature e mezzi, movimentazione carichi, rischi di cadute, punture, taglio, inalazione, chimici, biologici, microclima.</li><li>- Come valutare situazioni di rischio in un ambiente ristorativo e di pasticceria: esercitazione</li><li>- Differenza tra informazione e formazione</li><li>- Protezione e prevenzione: DPI</li><li>- Persone addette alla sicurezza: Datore di lavoro, preposto, RLS, Responsabile del servizio prevenzione e protezione, addetto al servizio prevenzione e protezione, addetto al primo soccorso, lavoratore, medico competente.</li><li>- Articoli 1 e 2 de Decreto legge 81/08: Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro</li></ul>
<b>B. FUNZIONAMENTO DEI CIRCUITI PNEUMATICI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aria: Legge dei gas (Boyle, Gay-Lussac), proprietà degli aeriformi</li><li>- Pressione: definizione, simbolo, unità di misura</li><li>- Elementi fondamentali di un circuito pneumatico</li><li>- Compressore: principio di funzionamento, elementi principali che lo compongono (refrigeratore, filtri di aspirazione, serbatoio di accumulo, manometro, pressostato, valvola di sicurezza), rappresentazione schematica di un compressore</li><li>- Organi di controllo di un circuito pneumatico: Valvole di distribuzione, valvole di portata, attuatori lineari</li><li>- Impianti pneumatici semplici</li></ul>
<b>C. PRINCIPI DI ELETTROTECNICA, FUNZIONAMENTO E CARATTERISTICHE DEI CIRCUITI E DEI COMPONENTI ELETTRICI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Corrente elettrica: definizione, simbolo, unità di misura, analogia idraulica</li><li>- La tensione elettrica: definizione, simbolo, unità di misura, analogia idraulica</li><li>- Resistenza elettrica: definizione, simbolo, unità di misura, analogia idraulica</li><li>- Circuiti elettrici elementari</li><li>- Prima e seconda legge di Ohm</li><li>- Le leggi di Kirchhoff: enunciati, esercizi semplici</li><li>- Potenza elettrica, rendimento, induttore, condensatore: definizione, simbolo, unità di misura</li><li>- Principali leggi sul campo magnetico</li></ul>
<b>D. PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO E STRUTTURA DEI MOTORI ELETTRICI, IN CC E CA.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trasformatore: principio di funzionamento</li></ul>
<b>E. TIPOLOGIE, STRUTTURA E CARATTERISTICHE DI FUNZIONAMENTO DELLE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento</li><li>- Attrezzatura per la cottura: Forno statico, Forno a convezione (ventilato), Forno combinato, Forno rotativo, Forno a microonde, Pastorizzatore</li><li>- Attrezzatura per raffreddare, mantecare e conservare: Cella frigorifera, Armadi</li></ul>



## 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](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rchr080001@pec.istruzione.it](mailto:rchr080001@pec.istruzione.it)

<b>MACCHINE PER LA PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>frigorifera, Abbattitore, Gelatiera o mantecatore per gelati, macchina per la panna montata</li><li>Lavorazione del cioccolato: Temperatrice, Ricopritrice</li></ul>
<b>F. TIPOLOGIE DI PROCESSI PRODUTTIVI E METODI PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE TECNICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Automazione: definizione, vantaggi ed svantaggi</li><li>Caratteristica di un sistema automatico: Rappresentazione a blocchi, definizione di funzione di trasferimento, algebra degli schemi a blocchi, esercitazione</li></ul>

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....