**INDIRIZZO: RISTORAZIONE – PASTICCERIA**

**MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**CLASSE: QUINTA**

**LIBRO DI TESTO**

BIFFARO CATALDO VINCENZO -LABILE ROSALBA - LABILE RAFFAELLA

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 1

HOEPLI

**ARGOMENTI**

Principi di elettromagnetismo: carica elettrica, forza elettrica, campo elettrico, energia potenziale elettrica e potenziale elettrico

Conduzione elettrica e magnetismo: correnti e leggi di Ohm, poli magnetici, campi magnetici

Redazione del Curriculum Vitae

Elettropneumatica e sistemi automatici: automazione, sistemi a blocchi, componenti e simbologia

Le macchine semplici: trasmissione del moto, oleodinamiche, pneumatiche, termiche. Norme di settore relative alla qualità e sicurezza sui luoghi di lavoro

L’organizzazione aziendale e gestione dei magazzini e delle scorte: impresa, organigramma, ciclo di vita, distinta base, politiche L4L, POQ, FOQ

Gestione dei magazzini e delle scorte: magazzino, gestione, analisi economiche e creazione di un preventivo

Le macchine del settore dolciario: analisi schede tecniche e di sicurezza

Sostenibilità ambientale: inquinamento (aria, acqua, terra, magnetico, acustico...); alimentazione sostenibile, gestione dei rifiuti, sostenibilità ambientale, le fonti di energia rinnovabili, la green economy