

Progetto FRIGOTRONICA- Carpigiani Group



- Progetto triennale (a.s. 2014/15, 2015/16, 2016/17)> ora II edizione (2017/18, 2018/19, 2019/20)
- Ore complessive svolte in azienda 360 (più 40 propedeutiche a scuola)
- Coinvolta un'intera classe dell'indirizzo MECCANICA E MECCATRONICA
- L'obiettivo è quello di far conseguire agli studenti la conoscenza dell'organizzazione e dei processi produttivi aziendali nonché le competenze scientifiche, tecniche e operative per diventare "tecnico frigorista".

PUNTI di FORZA

COPROGETTAZIONE Coinvolgimento diretto dei docenti del Consiglio di classe> lezioni teoriche svolte in azienda (inglese, matematica e italiano) su argomenti coerenti con il progetto e attività svolte in azienda ideate coi docenti (paradigma dell'IMPARARE FACENDO)

VALUTAZIONE CONGIUNTA Verifica annuale degli apprendimenti degli alunni

QUALITA' dell'ATTIVITA' IN AZIENDA In azienda alternanza di lezioni teorico-laboratoriali e attività nei reparti di produzione, con rotazione degli alunni su tutte le postazioni dell'intera linea di produzione allo scopo di acquisire consapevolezza dell'intero ciclo produttivo.

ESITO FINALE Certificazione di Competenze aggiuntive in FRIGOTRONICA rilasciata dall'azienda alla fine del percorso triennale.

AMBIENTE di APPRENDIMENTO DEDICATO: *factory school*

Descrizione: Il progetto è finalizzato all'attuazione di attività che portino i giovani ad avvicinarsi e a conoscere:

La cultura del prodotto gelato come cibo italiano fondato su una lunga tradizione gastronomica;

I concetti di qualità e artigianalità che contraddistinguono il prodotto italiano nel mondo e l'importanza della loro tutela;

I processi di automazione e produzione, tipici del gruppo "Carpigiani-ALI SpA", che contribuiscono in maniera sostanziale a creare ed esportare prodotti di qualità ed eccellenza riconosciuti in tutto il mondo;

Le attività prevedono il coinvolgimento degli studenti nelle attività operative, professionali e nei progetti del gruppo "Carpigiani-ALI S.p.A" e sono volte a sostenere e promuovere lo sviluppo tecnologico, in particolare della mecatronica.

Il progetto prevede le seguenti fasi:

Fase specifica di addestramento

1 Magazzino - Montaggio - Controllo funzionale

2 Report di controllo

3 Relazione sulle modalità di lavoro

4 Problem solving (PDCA) -

Modalità da adottare nei processi (si tratta di meccanica , elettromeccanica ed elettronica e tecnica frigo applicata alle macchine da gelato e pasticceria): Affiancamento degli addetti alle singole fasi agli studenti; formazione didattica sulle modalità di gestione dei processi, sulla tecnica e tecnologia adottata; approfondimento per alcuni controlli introdotti di recente non facilmente riscontrabili in altre realtà.

Didattica nel percorso del progetto Funzioni delle macchine : riferimento ai principali modelli come pastorizzatore Schema di circuito dedicato e descrizione dei componenti Descrizione dei principali componenti adottati nei circuiti frigoriferi: tipi,

caratteristiche e controlli Impostazione di una relazione tecnica e
adozione di una sintassi adeguata