

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“COSTAGGINI” Rieti
Anno scolastico 2019/2020

Materia: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, settore prodotti dolciari.

Anno scolastico: 2019/2020

Docente: Simone Santoro

Classe: 3° Pasticceria sez. E

Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol.1 (Hoepli)
C. BIFFARO — RO. LABILE — RA. LABILE

PROGRAMMA SVOLTO

1 – Norme e tecniche di rappresentazione grafica.

L'importanza dell'immagine nel settore dolciario.

I formati dei fogli.

Le tipologie di linee.

Lo schizzo e le sue tecniche.

Principali metodi di rappresentazione.

2 – Sistemi ed organi per la trasmissione del moto.

Le grandezze fisiche e la loro misura.

Il Sistema Internazionale SI di misura.

Multipli e sottomultipli.

Principi di statica: la forza, il momento, il baricentro, l'equilibrio statico e le equazioni cardinali della statica. Principi di cinematica: il moto rettilineo uniforme, il moto rettilineo uniformemente accelerato, il moto circolare uniforme e il moto circolare uniformemente accelerato.

Principi di dinamica: primo, secondo e terzo principio della dinamica.

Lavoro, energia, potenza e rendimento.

Le macchine semplici: la leva, le tipologie di leve e le pulegge.

Rieti 4/06/2020

Docente
Simone Santoro