



Ministero dell'Istruzione

I.I.S. "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382 575182
email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

INDIRIZZO: RISTORAZIONE – PASTICCERIA

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

CLASSE: QUARTA

LIBRO DI TESTO

BIFFARO CATALDO VINCENZO -LABILE ROSALBA - LABILE RAFFAELLA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 1
HOEPLI

ARGOMENTI

L'equilibrio dei fluidi: forza e pressione, principio di Pascal, legge di Stevino, pressione atmosferica, spinta di Archimede

Circuiti pneumatici: caratteristiche degli aeriformi, principi di pneumatica, organi di comando e attuatori, centrale di produzione

I trasportatori industriali

La trasmissione del calore: equilibrio e scale termiche, calore specifico, effetti sugli aerotermini

Conservazione e conversione dell'energia: principio di conservazione dell'energia, macchine termiche e lavoro, principi della termodinamica, lavoro ed entropia

Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno: forni (statico, a vapore, rotativo, microonde, friggitrice), pralinatrice, pastorizzatore, macchine frigorifere, gelatiera, montapanna, confezionatrice, temperatrice, ricopritrice