

I.P.S.S.A.R. "BONGHI" - LUCERA
PROGRAMMA a.s.2018-19
"TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI"
CLASSE 4 E - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI [PASTICCERIA]
DOCENTE CAMPANELLI LEONARDO ALBERTO

MODULO 1 – Grandezze Fisiche e unità di misura

- Sistema Internazionale
- Grandezze fondamentali – supplementari – derivate

MODULO 2 - Grandezze di particolare interesse:

- Forza [leggi della dinamica]
- Pressione [legge di Stevino e calcolo della pressione atmosferica]
- Temperatura [scale empiriche e scala assoluta]
- Energia, macchine e rendimento
- Potenza
- Angolo piano ed angolo solido [radiante e steradiante]

MODULO 3 – Nozioni di Termodinamica:

- Cenni ai principi della termodinamica
- Macchine termiche e rendimento
- Termodinamica dell'acqua e diagramma di stato

MODULO 4 – Nozioni di Elettrotecnica:

- Corrente e tensione – 1ª legge di Ohm
- Circuiti in continua – resistenza e 2ª legge di Ohm
- Resistenze in serie e resistenze in parallelo
- Potenza ed effetto Joule
- Circuiti in alternata: resistenza – reattanza – impedenza
- Carichi resistivi – induttivi – capacitivi
- Potenza attiva – reattiva - apparente
- Fattore di potenza e rifasamento dei carichi
- Sistemi monofase e sistemi trifase
- Tensione di stella e tensione concatenata
- Macchine elettriche [trasformatori - motori - generatori]
- Velocità di sincronismo: macchine sincrone e macchine asincrone
- Cenni alla produzione, trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica

MODULO 5 – Nozioni di Trasmissione del calore:

- Conduzione [legge di Fourier]
- Convezione
- Irraggiamento
- Adduzione
- Trasmittanza globale

gli alunni

Alessia Pia Lavio

Diego Fabbri

il docente

Leonardo Roberto Camparini

Lucera, 11 giugno 2019