**INDIRIZZO: RISTORAZIONE – PASTICCERIA**

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

**CLASSE: TERZA**

**LIBRO DI TESTO**

BIFFARO CATALDO VINCENZO -LABILE ROSALBA - LABILE RAFFAELLA

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 1

HOEPLI

**ARGOMENTI**

Equivalenze e misure di grandezze fisiche

Sistemi e organi per la trasmissione del moto: Principi di statica (massa, forza, momento, baricentro)

Principi di dinamica (3 principi della dinamica)

Le macchine del settore dolciario (i reparti di pasticceria e le attrezzature)

Principi di cinematica: moto rettilineo uniforme ed accelerato, moto circolare uniforme

Principi di dinamica: lavoro, energia, potenza, rendimento

Le macchine semplici: leve e pulegge

La trasmissione del moto: ingranaggi e cinghie

Cenni di qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro