



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2017/2018**

Materia:	FISICA
Classe:	1D ENO
Insegnante/i:	Massimo MENGozzi
Libri di testo:	AMALDI – La fisica in cucina Autori: Ugo Amaldi, Editore: Zanichelli.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Grandezze ed unità di misura	<ul style="list-style-type: none">- Definizione di grandezza fisica e concetto di misurabilità;- Unità di misura di lunghezza, massa e tempo- Multipli e sottomultipli delle grandezze fondamentali- Prefissi internazionali oltre il kilo e sotto il milli;- Unità di misura delle superfici- Unità di misura del volume
2. Strumenti matematici	<ul style="list-style-type: none">- Le proporzioni- Proprietà delle proporzioni- Percentuali (gli sconti come esempio applicativo)Proporzionalità diretta ed inversaDensità e peso specifico
3. Gli strumenti di misura	Concetto di affidabilità e precisione di uno strumento Strumenti analogici Strumenti digitali Gli strumenti in cucina: bilancia, termometro
4. Forze e momento di forze	<ul style="list-style-type: none">- definizione di forza- come si misurano le forze: il dinamometroForza elastica e forza di attrito- Definizione di coppia di forze- Definizione di Momento di una forza- Momento di una coppia di Forze
5. La pressione	Definizione ed unità di misura. Funzionamento della moka Funzionamento della pentola a pressione
6. Statica ed equilibrio	Equilibrio alla traslazione ed alla rotazione <ul style="list-style-type: none">- Esempi di applicazione della statica dei corpi nella vita quotidiana Leve di I, II e III genere
7. Termometria	Definizione di temperatura Scale di misura della temperatura: Celsius e Fahrenheit Formule di conversione da una unità di misura all'altra
8. Calorimetria	Il calore. Definizione ed unità di misura Differenza concettuale tra calore e temperatura Trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



	Spiegazione qualitativa delle differenze concettuali delle tre modalità Il diverso comportamento dei materiali di cui sono fatti pentole e casseruole nei confronti della conduzione del calore
--	---

Piombino, 9 giugno 2018

Firma Insegnante/i

Mussini Mengoni

Firma Rappresentanti studenti