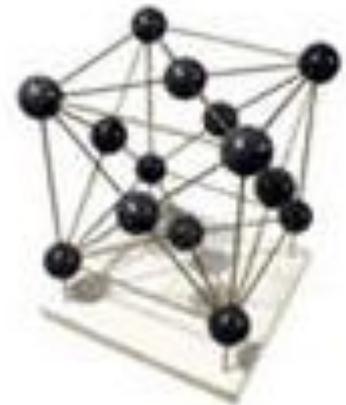


Доклад:

**«Физика в моей будущей
профессии»**

**г. Калуга
2011г.**



Авторы:

Куратник Тимофей Вадимович и

Роганов Александр Сергеевич,

ученики 8 «А» класса

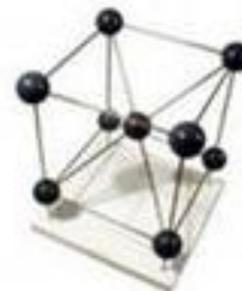
МБВ(С)ОУ «О(С)ОШ № 1» г. Калуги

Научный руководитель:

Кузьмина Людмила Владимировна

учитель физики

МБВ(С)ОУ «О(С)ОШ № 1» г. Калуги



Содержание:

- 1. Моя будущая профессия.**
- 2. Физика в моей будущей профессии**
 - 2.1. Тепловые явления.**
 - 2.1.1. Конвекция.**
 - 2.1.2. Излучение.**
 - 2.1.3. Удельная теплоёмкость.**
 - 2.2. Изменение агрегатного состояния веществ.**
 - 2.2.1. Плавление и отвердевание кристаллических тел.**
 - 2.2.2. Удельная теплота плавления.**
 - 2.2.3. Кипение. Испарение.**

Повар - волшебник, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса.



2.1. Тепловые явления.

- Нагревание и охлаждение, испарение и кипение, плавление и отвердевание, конденсация — все это примеры тепловых явлений.



2.1.1. Теплопередача.

- **Теплопередача - процесс изменения внутренней энергии без совершения работы над телом или самим телом.**



2.1.2. Конвекция.

- **Конвекция** — явление переноса теплоты в жидкостях или газах путем перемешивания самого вещества (как вынужденно, так и самопроизвольно).



2.1.3. Удельная теплоёмкость.

- **Поразительный факт, оказывается, учёные измерили удельную теплоемкость меда. Более того, что у каждого сорта мёда своя удельная теплоёмкость.**



Таблица 1

Теплофизические свойства продуктов					
Наименование продукта	Точка заморзания, °С	Удельная теплоемкость, кДж/кг*К		Скрытая теплота заморозки, кДж/кг	Температура заморозки, °С
		До заморозки	После заморозки		
Маргарин		1,97	1,26	126	—
Мед		1,46	1,09	60	—
Масло растительное	-1	1,97	1,26	126	—
Яйца	-1	3,18	1,67	226	-25...-30
Шоколад	-29	3,18	1,26	126	
Дрожжи	-1,4	3,22	1,72	237	—
Хлеб	-1,2	2,93	1,42	123	—
Пельмени	-2.2	3,0	1,67	230	-30...35

2.2. Изменение агрегатного состояния веществ.

- Выделяют три основных агрегатных состояния: твёрдое тело, жидкость и газ.



2.2.1. Плавление и отвердевание тел.

- Температу́ра плавления и отвердева́ния — температура, при которой твёрдое кристаллическое тело совершает переход в жидкое состояние и наоборот.



2.2.2. Кипение. Испарение.

- **Испарение** — процесс перехода вещества из жидкого состояния в газообразное (пар).



Таблица 2

Хранения продуктов питания			
Продукты	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %	Требования к освещению
Апельсины	0—7	85—90	
Вишня	Около 0	85	
Какао-порошок	15—20	не выше 75	
Карамель	18	не выше 75	
Картофель	4—5	4—5	В затемненных условиях
Колбаса варенокопченая и сырокопченая	Около 12—15	75—78	
Конфеты	15—20	не выше 75	
Кофе натуральный жареный		не выше 75	

Литература

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://chintaka.ru/>
3. **Перышкин А.В. Физика.8 кл.: Учебник для общеобразовательных учреждений. – 6-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2004. – 192.: ил.**