



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
<b>Classe</b>	5BPD
<b>Docente</b>	Carmelina Mandaglio
<b>Libri di testo adottati</b>	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI- VOL.1-HOEPLI

#### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	29+3 educazione all'imprenditorialità
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

#### Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
INDIVIDUARE LE RESPONSABILITÀ E LE RELAZIONI ORGANIZZATIVE IN AZIENDE DI DIMENSIONI SIA ARTIGIANALI CHE INDUSTRIALI		X	
APPLICARE METODI PER OTTIMIZZARE VOLUMI DI ACQUISTO E COSTI DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME		X	
DEFINIRE PIANI DI PRODUZIONE CON RIFERIMENTO ALLE SPECIFICHE DELLE MACCHINE DA UTILIZZARE A AL LORO LAY-OUT		X	
OPERARE NEL RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALLA SICUREZZA AMBIENTALE E DELLA TUTELA DELLA SALUTE		X	

#### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie		X	
competenza digitale		X	
competenza imprenditoriale		X	



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Il prodotto di punta della mia pasticceria	30

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad approfondire gli ultimi argomenti e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

apprendimento cooperativo  
soluzione di problemi reali  
lezione frontale partecipata  
utilizzo di risorse web  
presentazioni orali con produzione di ppt lavorando in gruppi da 3

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula  
Lavagna  
Appunti  
Schemi riassuntivi  
Libro di testo  
Strumenti digitali utili per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Tema, relazione, presentazione
Pratiche	

Milano, 15 maggio 2023

Il docente  
Mandaglio Carmelina