



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>	<b>TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</b>
<b>Classe</b>	<b>5 BPD</b>
<b>Docente</b>	<b>MATTEO SBAGLIA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, VOLUME 1 E VOLUME 2</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	<b>94</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>16</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Produce testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi (S21.3) AG 2	X		
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità (S23.1) AG 3	X		
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi (S22.3)	X		
Applicare la normativa di settore (S25.1)	X		

### Competenze trasversali coinvolte

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	X		
competenza digitale	X		
competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	X		



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



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	IMPIANTI INDUSTRIALI	30
2	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20
3	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	20
4	LA QUALITÀ INDUSTRIALE	10
5	PROGETTO "START UP" LA MIA ATTIVITÀ	30

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle UDA 4 e 5 e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ approccio induttivo</li> <li>✓ apprendimento cooperativo, gioco di ruolo</li> <li>✓ studio di caso</li> <li>✓ soluzione di problemi reali</li> <li>✓ lezione frontale partecipata</li> <li>✓ utilizzo di risorse web</li> <li>✓ utilizzo di strumenti digitali per la didattica</li> </ul>
---

### Ambienti e strumenti di lavoro

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Appunti</li> <li>✓ Web</li> <li>✓ Strumenti digitali per la didattica</li> </ul>
---

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	relazione, presentazione, verifiche scritte con domande ed esercizi
Pratiche	

Milano, 28/03/2021

Il docente  
Matteo Sbaglia



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020