



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 B PD</b>
<b>Docente</b>	<b>M. PASQUARIELLO</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Tecnica di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi</b> Edizione HOEPLI – Vol. 2

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025 / 2026</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	47
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
1. Imparare a osservare, descrivere e analizzare i fenomeni naturali e tecnologici, usando concetti e modelli delle scienze sperimentali per spiegarne il funzionamento (S23.1)	X		
2. individuare e utilizzare tecniche previsionali appropriate per la gestione dei processi produttivi (S22.3)	X		
3. 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 di base in scienze e 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  
Data di scadenza 19.03.2020



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	Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile (Imprenditorialità)	2

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1 e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

L'insegnamento è stato strutturato come un percorso formativo orientato allo sviluppo di competenze operative e gestionali, mediante metodologie didattiche attive e l'analisi di contesti reali. L'osservazione diretta di macchine e attrezzature impiegate nei processi produttivi ha rappresentato il punto di partenza per l'acquisizione dei **parametri funzionali** caratteristici, utilizzati come input per introdurre e applicare le **leggi della fisica e della fisica tecnica** in modo contestualizzato.

Attraverso l'analisi concreta delle prestazioni delle macchine, gli studenti hanno potuto comprendere come concetti quali energia, lavoro, trasformazioni termodinamiche, scambi termici, forze e resistenze si traducano in variabili progettuali e gestionali. Questo approccio interdisciplinare ha consentito di connettere la dimensione teorico-scientifica con le reali esigenze produttive, rendendo l'apprendimento più significativo e applicabile.

L'integrazione tra analisi tecnica e contenuti scientifici ha permesso di acquisire non solo le competenze necessarie per il corretto **dimensionamento** e l'**uso efficiente** delle risorse tecnologiche, ma anche la capacità di interpretare i fenomeni fisici sottesi al loro funzionamento.

Parallelamente, l'analisi di casi aziendali e la simulazione di criticità operative (gestione delle scorte, pianificazione delle attività, distribuzione dei carichi) hanno favorito l'impiego di strumenti gestionali (Gantt, CMP) e lo sviluppo di un **pensiero sistemico e decisionale**, ritenuto essenziale nei moderni contesti produttivi.

### Ambienti e strumenti di lavoro

Le attività didattiche si sono svolte in un contesto di apprendimento cooperativo, volto a stimolare la partecipazione attiva degli studenti e a valorizzare l'osservazione diretta come strumento di costruzione della conoscenza. L'aula è stata utilizzata come spazio operativo in cui analizzare attrezzature reali del ciclo produttivo, descrivendone funzionalità e individuando le grandezze fisiche caratteristiche.

L'insegnamento si è sviluppato secondo un approccio induttivo e laboratoriale, sebbene non in presenza di un laboratorio fisico, con lezioni tematiche di fisica applicata e fisica tecnica in modo contestualizzato a partire dalle osservazioni condivise. Non sono state previste verifiche formali scritte o orali; la valutazione è avvenuta attraverso l'osservazione della partecipazione, della capacità di descrizione tecnica e del contributo alle discussioni tematiche.

Per i moduli relativi al diagramma di Gantt e al metodo CPM, è stato svolto un lavoro finalizzato alla progettazione di schemi e alla discussione collettiva delle soluzioni, utilizzando strumenti cartacei e digitali di rappresentazione grafica.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Discussione in aula e presentazione del caso di studio con confronto collettivo
Scritte	Non pianificata / Non effettuata
Pratiche	Simulazione di pianificazione di un progetto

Milano, 05/05/2026

Il docente  
*Mario Tafurullo*



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Data di scadenza 19.03.2020