



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Materia	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
Classe	5APD
Docente	Carmelina Mandaglio
Libri di testo adottati	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI- VOL.1-HOEPLI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	33
Ore di lezione previste per il periodo finale	7

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	
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	



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Il prodotto di punta della mia pasticceria: <ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione aziendale: Impresa (Finalità, caratteristiche, tipologie). - Il prodotto: tipologie di focus (prodotto, processo, misto), distinta base, ciclo di vita. - Layout degli impianti. - Criteri e requisiti igienico sanitario dei locali. - Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro. 	35

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

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	Domande aperte e/o strutturate
Pratiche	

Milano, 15 maggio 2024

La docente
Mandaglio Carmelina



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020