



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	Gloria Brugnolotti
Libro di testo consigliato	Cataldo, Biffaro, Labile, Labile – Tecniche di Organizzazione e Gestione dei processi produttivi – Ed. Hoepli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	42 Tec Mec
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
• Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie		X	
• Competenza imprenditoriale		X	
• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	



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	Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile (Imprenditorialità):	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento della Uda 1.

Metodologie e strategie di insegnamento

- 1) apprendimento cooperativo: lezioni condotte tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni;
- 2) approccio induttivo: partendo da semplici esempi/casi/problemi sono stati sviluppati i contenuti chiave della progettazione.
- 3) utilizzo risorse offerte dal web

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.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Domande dal posto o alla lavagna
Scritte	Verifiche scritte tradizionali con esercizi da svolgere e domande di teoria

Milano, 05.05.2026

La docente

Gloria Brugnotti



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020