



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	MATEMATICA
Classe	5AENO
Docente	Cristina Oliva
Libri di testo adottati	Bergamini, Trifone, Barozzi - Matematica.rosso - vol. 4 Ed. Zanichelli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	75 matematica +6 educazione civica + 2 educazione all'imprenditorialità
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
1. utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative		X	
2. utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		X	
3. utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati		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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<ul style="list-style-type: none"> Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie 		X	
<ul style="list-style-type: none"> Competenza digitale 		X	
<ul style="list-style-type: none"> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE: Studio di funzione (prima e seconda parte) <ul style="list-style-type: none"> Saper classificare una funzione, determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie Saper calcolare limiti e derivate Saper determinare l'andamento di una funzione ed eventuali estremanti Saper sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi dello studio di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica Saper leggere un grafico di funzione Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate 	78
2	NOI CITTADINI DEL MONDO: Statistica e probabilità <ul style="list-style-type: none"> Costruire e utilizzare modelli Saper analizzare e interpretare dati e grafici Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle prove Invalsi 	8

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'Uda 1 e al recupero.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

- 1) apprendimento cooperativo:
 - lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni;
 - esercitazioni interattive;
 - esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- 2) approccio induttivo: partendo da semplici esempi/casi/problemi sono stati sviluppati i contenuti chiave della progettazione. In questa prospettiva definizioni e teoremi sono stati utilizzati soltanto operativamente.
- 3) soluzione di problemi reali
- 4) utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Domande dal posto/alla lavagna, presentazione lavoro di educazione civica
Scritte	Verifiche scritte tradizionali con esercizi da svolgere

Milano, 15.05.2022

Il docente
Cristina Oliva



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020