



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>	MATEMATICA
<b>Classe</b>	VASV
<b>Docente</b>	U. Conte
<b>Libri di testo adottati</b>	Bergamini, Trifone, Barozzi – Matematica.rosso – vol. 3 e vol. 4 Ed. Zanichelli

### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	55
Ore di lezione previste per il periodo finale	15



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)



## 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](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)



## Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
• Progettare		X	
• Agire in modo autonomo e responsabile		X	
• Risolvere problemi		X	
• Acquisire e interpretare l'informazione		X	

## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>La mia azienda</b>	49
2	<b>Noi cittadini del mondo</b>	50

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento di alcuni concetti, al ripasso e alle verifiche orali.



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)



## 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 alla lavagna, 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) lezione frontale partecipata
- 5) utilizzo risorse offerte dal web

## Ambienti e strumenti di lavoro

Aula

Lavagna

Appunti

Schemi riassuntivi

Libro di testo



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)



Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni alla lavagna (solo una ad alcuni studenti) e interrogazioni dal posto.
Scritte	verifiche scritte riguardanti i vari argomenti trattati



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)



## Annotazioni sulle modalità di valutazione.

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- capacità nell' acquisizione delle conoscenze chiave ed abilità nell'utilizzarle;
- capacità di tradurre un problema reale in un problema risolvibile con gli strumenti della matematica;
- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in ambito matematico per risolvere problemi;
- capacità di rappresentare i dati acquisiti in modo chiaro ed efficace.

Milano,

Il docente

Ugo Conte