



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	5BAT
Docente	Stefania Longo
Libri di testo adottati	Bergamini, Barozzi, Trifone - Matematica in cucina, in sala, in albergo - Volume per il secondo biennio e quinto anno + Tutor - 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 15.05.2023	58 matematica +7educazione civica
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

Competenze trasversali coinvolte



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

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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE: Studio di funzione (prima e seconda parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni reali di variabile reale • Determinare domini delle funzioni algebriche razionali e irrazionali, delle funzioni esponenziali e logaritmiche. • Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie di una funzione algebrica razionale fratta • Saper calcolare limiti immediati e forme indeterminate $[-\infty+\infty]$, $[\infty / \infty]$ e $[0 / 0]$ nel caso di funzioni algebriche razionali. Saper riconoscere limiti dal grafico. Asintoti orizzontali e verticali (non obliqui) • Definizione di funzione continua in un punto. Continuità in un intervallo. Discontinuità: prima, seconda e terza specie. • Saper calcolare derivate mediante l'utilizzo delle derivate delle funzioni elementari e delle regole di derivazione (no definizione) • Saper determinare l'andamento di una funzione algebrica razionale 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 semplici problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate 	64



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

2	<p>NOI CITTADINI DEL MONDO: Cenni di statistica e probabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare e interpretare dati e grafici • Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle prove Invalsi 	5
---	--	---

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle Uda 1 e 2, alle verifiche orali e al recupero.

Metodologie e strategie di insegnamento

<p>1) apprendimento cooperativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>2) approccio induttivo: partendo da semplici esempi/casi/problemi sono stati sviluppati i contenuti chiave della progettazione. Mancando i presupposti per apprezzare l'importanza ed il significato della teoria, sono state date soltanto alcune fondamentali definizioni e i pochissimi teoremi utilizzati soltanto operativamente non sono mai stati enunciati.</p> <p>3) soluzione di semplici problemi reali</p> <p>4) utilizzo risorse offerte dal web</p>

Ambienti e strumenti di lavoro

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Domande dal posto/alla lavagna, simulazioni del colloquio d'esame
Scritte 5	Verifiche scritte tradizionali con esercizi da svolgere

Milano, 5.05.2023

La docente

Stefania Longo



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020