



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>	<b>MATEMATICA</b>
<b>Classe</b>	<b>5 B ENO</b>
<b>Docente</b>	<b>M. PASQUARIELLO</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Matematica in cucina, in sala, in albergo – Zanichelli Editore</b> Volume per il secondo biennio e quinto anno

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 30.04.20	69
Ore di lezione previste per il periodo finale	16

### 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 (S22.5)	X		
2. utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni (S22.6)	X		
3. utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati (S22.7)	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)



MOD.186/UD

### 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 personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	X		

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile (Cucina)	0
2	NOI CITTADINI DEL MONDO	1
3		
4		
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1 & 2 e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Nel corso dell'insegnamento della materia si è privilegiato l'applicazione e il significato grafico della funzione sin dai primi argomenti passando da una rappresentazione qualitativa della funzione fino sempre più quantitativa in linea con l'apprendimento degli argomenti specifici dello studio di funzione

### Ambienti e strumenti di lavoro

Il lavoro di apprendimento è stato svolto quasi esclusivamente svolgendo esercizi in aula e verifiche settimanali anche attraverso lo studio di problemi pratici



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Svolgimento di specifiche fasi dello studio di funzione con relativo teorema di supporto e interpretazione geomtrica, dove applicabile
Scritte	Svolgimento completo di studi di funzione
Pratiche	N.A.

Milano, 30.04.2023

Il docente  
*Mauro Tognoli*