



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	V AAT
Docente	Ugo Conte
Libri di testo adottati	Bergamini, Trifone, Barozzi – Matematica.rosso – vol. 3 e vol. 4 Ed. Zanichelli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021 (compresa DAD)	
Ore di lezione previste dal piano di studi 99	
Ore di lezione effettuate al 7.05.2021 62	
Ore di lezione previste per il periodo finale 15	

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da	
	Tutti	Maggioranza
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

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	aggiunta da	
	Tutti	Maggioranza
• 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	Studio di funzioni parte 1	10
2	Studio di funzioni parte 2	10

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

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



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

Durante tutto l'anno (anche in DAD)

Sono stati attivati gli strumenti necessari a garantire la didattica a distanza: piattaforma Edmodo, collegamenti con zoom, Registro elettronico, posta elettronica, Whatsapp, mp4.

La progettazione annuale è stata portata a termine rimodulando gli argomenti in maniera meno approfondita, adattandola alle nuove modalità di didattica a distanza.

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula

Lavagna

Appunti

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Libro di testo

DAD

Casa

Edmodo

Whatsapp

Mail

Zoom meeting

Mp4

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

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



	(DAD) verifiche scritte in presenza su Zoom e su Edmodo
--	--

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

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.

(DAD)

La valutazione ha introdotto dei nuovi indicatori per valutare lo svolgimento delle consegne, il rispetto dei tempi indicati, la partecipazione agli "eventi":

- capacità di rispettare le consegne e le regole condivise;
- capacità nell'organizzazione del lavoro da remoto con responsabilità e autonomia;
- capacità nell'utilizzare le risorse digitali consultando efficacemente motori di ricerca;
- capacità nel presentare aspetti disciplinari e argomentare le proprie tesi attraverso gli strumenti in uso;
- capacità di collaborare alla lezione/attività rispettando i turni;
- capacità nel rispettare le regole e la sicurezza.

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Milano,

Il docente

APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020