



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



Materia	MATEMATICA
Classe	5BPD MOD.186/UD
Docente	Virginia Barbara La Stella
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 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	64 matematica +6 educazione civica
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

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



Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
● Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie			X MOD.186/UD
● Competenza digitale		X	
● Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare			X

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LA MIA PASTICCERIA SALUTARE E SOSTENIBILE: Studio di funzione (prima e seconda parte) <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 nel caso di funzioni algebriche razionali. Saper riconoscere limiti dal grafico. Asintoti orizzontali e verticali (non obliqui) ● Definizione di funzione continua in un punto. 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 	69
2	NOI CITTADINI DEL MONDO: Cenni di statistica e probabilità <ul style="list-style-type: none"> ● Saper analizzare e interpretare dati e grafici 	3

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle Uda 1 e 2, alle verifiche orali 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. **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.**
- 3) soluzione di semplici 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, con lo svolgimento degli esercizi assegnati.
Scritte	Verifiche scritte tradizionali con esercizi da svolgere

Milano, 05.05.2026

La docente

Virginia Barbara La Stella



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020