



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	Storia
Classe	5AENO
Docente	Alessia Grazia Migliore
Libri di testo adottati	Guida allo studio della storia 5 G. Gentile- L. Ronga Corso di Storia, Cittadinanza e Costituzione

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	62
Ore di lezione previste per il periodo finale	4



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	x		
Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	x		
Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale	x		
Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifico nel corso della storia	x		
Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana	x		
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	x		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Individuare le caratteristiche della norma giuridica e comprenderla a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico	x		
Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-stato	x		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1;2	Sviluppo di una identità nazionale sotto il profilo storico; La Frontiera come limite interno ed esterno	46"totale"
1	La società di massa; l'età giolittiana, la belle époque.	8
2	La prima guerra mondiale; la rivoluzione russa, la crisi del'29	8
3	Il primo dopoguerra in Europa e i regimi totalitari (fascismo, nazismo)	6
4	La seconda guerra mondiale	6
5	Le origini della guerra fredda e la decolonizzazione	4
6	L'Italia repubblicana - Milano anni'60	2
7	L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione	2

Metodologie e strategie di insegnamento



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Lezione frontale, lavori di gruppo

Ambienti e strumenti di lavoro

Libri di testo, appunti ,fotocopie

Aula e Dad nel 1 quadrimestre; aula virtuale e presenza nel 2 quadrimestre

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	(Interrogazione, presentazione, lavoro in



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



	gruppo)
Scritte	1
Pratiche	

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Con la nuova modalità, ai fini della valutazione delle verifiche orali, si è tenuto conto: dell'impegno, dell'interesse, e della partecipazione evidenziati dagli studenti all'attività didattica. E' emerso un maggiore senso di responsabilità per alcuni che hanno seguito con attenzione e regolarità il dialogo educativo

Milano, 15/05/2020

Il docente

Alessia Grazia Migliore



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020