



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	5BSV
Docente	Francesca Rossi
Libro di testo adottato	Maurizio Onnis, Luca Crippa, Il tempo, l'uomo, il lavoro. Il Novecento e il mondo attuale. Loescher Editore, Torino, 2020.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	53
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
AG1 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	
AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	



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 in materia di consapevolezza ed espressione culturali		X	
Competenze digitali		X	

N°	Argomenti	
1	La rivoluzione industriale	2
2	La rivoluzione americana	1
3	La rivoluzione francese.	1
4	Napoleone.	2
5	Il Congresso di Vienna.	2
6	I moti rivoluzionari.	2
7	L'unità d'Italia.	2
8	La Seconda rivoluzione industriale.	1
9	La Belle Époque.	3
10	Il mondo tra il 1870 e il 1914.	6
11	I problemi dell'Italia postunitaria.	5
12	L'età giolittiana.	4
13	La Prima guerra mondiale.	5
14	Il primo dopoguerra in Italia e nel mondo.	3
15	La Rivoluzione russa.	3
16	L'Unione sovietica di Stalin.	3
17	Il primo dopoguerra in Italia.	1
18	Il Fascismo.	1



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

19	Il Nazismo.	2
20	La Seconda guerra mondiale. La Resistenza.	3
21	Il secondo dopoguerra e la guerra fredda.	3
22	L'Italia dopo la Seconda guerra mondiale.	3

Uscite didattiche:

- visione del film "Tutto quello che resta di te" presso CityLife Anteo;
- visione del film "Le assaggiatrici" presso Ariosto Spazio Cinema.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione interattiva
Lavoro di gruppo
Approccio induttivo
Apprendimento cooperativo
Soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo
Power Point e schemi forniti dalla docente
Materiale multimediale
Materiale storiografico
Documentari e film

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Test a risposta aperta

Milano, 26 Aprile 2026

La docente

Prof.ssa Francesca Rossi



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020