

Programme de Langue Française
Anno scolastico 2016/2017
Classe 3 B Enogastronomia- Cucina
Prof.ssa Daniela Scalera

Les repas de la journée: Le petit déjeuner, le déjeuner, le casse-croute, le dîner.
Les habitudes alimentaires des français et des italiens.
Parler de ce qu'on mange pendant la journée.
La brigade de cuisine. Les rôles de chaque chef de partie.
La tenue professionnelle
La cuisine : Les parties de la cuisine. Les équipements. Les ustensiles
Chaque outil à sa place et à chaque chef son outil.
Les aliments et leurs catégories:
Les légumes, les viandes, les poissons, la charcuterie, les produits laitiers, les œufs, les fruits, les boissons, quelques épices, quelques herbes aromatiques
La cuisson des aliments.
Les méthodes de cuisson

Le menu et la carte: définitions, les gammes qui les composent.
Le menu italien et le menu français et leurs parties
Les hors-d'œuvres et les entrées entre tradition et innovation : les types de plats préparés en hors-d'œuvres et en entrées.
Composition d'un menu italien et d'un menu français.

Les verbes du premier groupe et de la préparation en cuisine.
Les articles partitifs. Les adverbes de quantité
Les particularités des articles contractés.
La forme interrogative, la forme négative
Quelques verbes irréguliers

Termoli, 31 mai 2017

Les élèves

Le professeur

Lunedice Antonella
Antonia Vaccaro
Luca Rosati



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente**
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE: _3^ B_

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: ANTONELLA CIAMARRA

**PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE: _3^ B_ DOCENTE: CIAMARRA ANTONELLA

MODULO 1 STRUMENTI OPERATIVI

- 1- Rapporti e proporzioni
- 2- Percentuale e calcolo proporzionale
- 3- L'imposta sul valore aggiunto (IVA)
- 4- La fattura
- 5- Lo scorporo dell'IVA
- 6- La ricevuta fiscale
- 7- Lo scontrino fiscale
- 8- Il DDT
- 9- I registri IVA
 - Registro delle fatture emesse
 - Registro dei corrispettivi
 - Registro degli acquisti
 - Calcolo dell'IVA da versare all'Erario
- 10- I titoli di credito
 - Caratteristiche dei titoli di credito
 - La circolazione dei titoli di credito
- 11- La cambiale
 - La cambiale tratta
 - La cambiale pagherò
 - I requisiti di forma
 - La girata
 - Il pagamento della cambiale
 - Il mancato pagamento
- 12- Gli assegni
 - L'assegno bancario
 - L'assegno circolare
- 13- Altri strumenti di pagamento

Antonella Ciommedile Antonio Amoroso

Oronzo

- Carte di credito
- Bancomat
- I Bonifici e i giroconti bancari
- Le ricevute bancarie
- L'assegno turistico
- 14- L'interesse semplice
- 15- Lo sconto
 - Lo sconto commerciale
 - Lo sconto mercantile
- 16- Montante e valore attuale

MODULO 2: CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO

- 1- Alcuni mutamenti sociali
- 2- Le nuove tendenze della ristorazione moderna
- 3- Alcuni aspetti economici
- 4- La domanda e l'offerta di beni e servizi
- 5- Il prezzo e l'equilibrio di mercato
- 6- Ristorazione e turismo
- 7- I "turismi"
- 8- Il turismo enogastronomico

MODULO 3: L'IMPRESA E LE SOCIETA'

- 1- L'impresa
- 2- L'impresa e l'ambiente esterno
- 3- L'impresa e il mercato
- 4- La classificazione delle imprese
- 5- La forma giuridica delle imprese
- 6- Le società di persone
- 7- Le società di capitali

MODULO 4: LE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- 1- Le strutture ricettive
- 2- La classificazione alberghiera

- 3- Le strutture ricettive come tipiche imprese di servizi
- 4- Le caratteristiche economiche e gestionali delle strutture ricettive
- 5- Le catene alberghiere
- 6- L'agriturismo
- 7- Le imprese di viaggio
- 8- L'attività di intermediazione
- 9- L'attività di organizzazione e produzione
- 10- Alcuni aspetti economici e finanziari dell'attività di organizzazione e produzione
- 11- La ristorazione e le imprese di viaggio

MODULO 5: LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- 1- Le imprese di ristorazione
- 2- Classificazione della ristorazione commerciale
- 3- I ristoranti-pizzeria, le pizzerie pure e i ristoranti etnici
- 4- I ristoranti a tema e vegetariani
- 5- La ristorazione agrituristica
- 6- L'alta ristorazione
- 7- La ristorazione rapida
- 8- La ristorazione alberghiera
- 9- La ristorazione sui treni e sugli aerei
- 10- La ristorazione sulle navi e sulle strade

MODULO 6: LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- 1- I servizi della ristorazione collettiva. Tipologie e caratteristiche
- 2- Il servizio mensa
- 3- I servizi di catering e banqueting
- 4- Come si organizza un ricevimento
- 5- I buon pasto

MODULO 7 LA LEGISLAZIONE SOCIALE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

- 1- La sicurezza sociale e il SSN
- 2- Le assicurazioni sociali
- 3- La tutela del lavoro femminile e minorile
- 4- La sicurezza sul lavoro: fonti normative e obblighi

- 5- Il Testo Unico sulla sicurezza
- 6- I responsabili per la sicurezza
- 7- L'informazione e la formazione dei lavoratori
- 8- La prevenzione degli infortuni e degli incendi

MODULO 8 REQUISITI STRUTTURALI E NORME IGIENICO-SANITARIE

- 1- Caratteristiche strutturali nei luoghi di lavoro
- 2- Requisiti strutturali nella ristorazione
- 3- L'igiene alimentare
- 4- Il sistema HACCP: controlli e vigilanza

MODULO 9 I CONTRATTI IN GENERALE E I CONTRATTI DI SETTORE

- 1- Le obbligazioni
- 2- Il contratto
- 3- Il contratto di vendita
- 4- Il contratto di franchising
- 5- Il franchising nelle imprese di ristorazione
- 6- L'associazione in partecipazione, i gruppi di acquisto e i consorzi
- 7- Il contratto di leasing
- 8- Il contratto di factoring
- 9- Il contratto di somministrazione

Data:

Il docente Antonella Liguori

Gli alunni

Antonella Liguori

Antonio Anousso

**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA e CULTURA
dell' ALIMENTAZIONE**

CLASSE TERZA sezione B

Anno scolastico 2016-17

I MODULO

DIETETICA E RISTORAZIONE

U.D.1 ELEMENTI DI DIETETICA

- Funzione degli alimenti.
- I cinque gruppi alimentari.
- Peso ideale.
- Formulazione di una dieta equilibrata.
- Esempi di diete: normocalorica, ipocalorica, ipercalorica.

U.D.2 LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Parte edibile. Acqua. Proteine. Glucidi. Protidi. Vitamine. Sali minerali.
- Criteri operativi di calcolo calorico-nutrizionale.
- Valutazione nutrizionale di un piatto e di un menu.

II MODULO

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

U.D.1 LA CARNE E I PRODOTTI DI SALUMERIA.

- Aspetti generali della carne.
- La macellazione. La rigidità cadaverica. La frollatura.
- La classificazione della carne.
- Caratteristiche nutritive della carne.
- La cottura della carne. La conservazione della carne.
- I prodotti di salumeria. L'estratto di carne e i dadi per brodo.

U.D.2 I PRODOTTI ITTICI

- Aspetti generali e classificazione.
- I pesci. I molluschi. I crostacei. Gli echinodermi.
- Le caratteristiche nutritive dei prodotti ittici.
- Valutazione della freschezza dei prodotti ittici.
- La conservazione dei prodotti ittici.

U.D.3 LE UOVA

- Aspetti generali.
- Classificazione merceologica ed etichettatura.
- Struttura e composizione chimica delle uova.
- La freschezza delle uova. La conservazione delle uova. La cottura delle uova.
- Le caratteristiche nutritive delle uova.

U.D.4 IL LATTE

- Aspetti generali.
- Composizione chimica e valore nutritivo del latte.
- I microrganismi del latte. I trattamenti di risanamento.
- Tipi di latte in commercio. I lattici fermentati.
- Lo yogurt.

U.D.4 IL FORMAGGIO.

- Aspetti generali.
- La tecnologia di produzione.
- La classificazione dei formaggi.
- Valore nutritivo dei formaggi.



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

con Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente
"FEDERICO DI SVEVIA"
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria, via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.gov.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE IIIB

MATEMATICA

Testo utilizzato: Leonardo SASSO "Nuova Matematica a colori" vol. 3 – Edizioni Petrini

MODULO 1 RICHIAMI SULLE EQUAZIONI LINEARI	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none">• Equazioni intere di primo grado: primo e secondo principio di equivalenza; legge del trasporto e legge di cancellazione
MODULO 2 SISTEMI LINEARI	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none">• Sistemi di due equazioni in due incognite; grado di un sistema; riduzione in forma normale;• Sistemi determinati, indeterminati, impossibili;• Metodo di sostituzione;• Metodo di Cramer
MODULO 3 LA RETTA	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none">• Il Piano Cartesiano;• Distanza tra due punti;• Punto medio di un segmento.• Equazione della retta in forma implicita ed in forma esplicita; Coefficiente angolare; ordita all'origine;• Grafico della retta;• Posizione reciproca di due rette, rette parallele e rette perpendicolari;• Punto di intersezione tra rette.• Perimetri e Aree di figure geometriche nel piano cartesiano.

MODULO 4 EQUAZIONI DI II GRADO	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none"> • Soluzioni di una equazione: enunciato Teorema Fondamentale dell'Algebra; • Equazioni di II grado incomplete: monomie, pure e spurie. Utilizzo della legge di annullamento del prodotto; • Equazioni di II grado complete, formula risolutiva e significato di discriminante;
MODULO 4 DISEQUAZIONI LINEARI	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none"> • Le disuguaglianze numeriche; • Le disequazioni di I grado; • Differenza tra una equazione ed una disequazione; • Rappresentazione delle soluzioni sulla retta reale.

TERMOLI, lì 09/06/2017

il Docente

Prof.ssa MUSACCHIO M.Rosaria

GLI ALUNNI

Rocco Buttalera

Paolo Daniela Modugno

Non de Indietro

Antonella Sumedita



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

con Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole

"FEDERICO DI SVEVIA"

86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2



Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: cbrh010005@istruzione.it

www.alberghierotermoli.gov.it

C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

CLASSE 3B

a.s. 2016-17

Docente: Amoruso Nunzia

Testo utilizzato: **Cook book club, Cibelli- D'Avino, Ed. Clitt- Zanichelli**
Mappe concettuali di tutti gli argomenti svolti.

NUTRITION & NUTRIENTS

HOSPITALITY INDUSTRY

TRAVEL CATERING : railway catering – in flight catering – marine catering

PROFILES: F&B manager – Banqueting manager – Enogastronomic expert – Restaurant manager

HACCP

- Bacteria
- Contaminants and Contaminations

FOOD & BEVERAGE OPERATIONS : health and vegetarian – fine / casual dining – fast food –
pizzerias – bistro &

& fusion – theme

Pub & brasserie – takeaway – speciality restaurant – hip

Restaurant – ethnic restaurant

KITCHEN BRIGADE

FOOD PREPARATION TECHNIQUES: cutting – mixing – adding – moving – separating

DOCENTE

Nunzia Amoruso

ALUNNI

Antonio M... ..

Matteo...

Antonio Amoruso

Programma svolto di cucina
Anno scolastico 2016-2017
Prof. Stefano Troilo
Classe III B

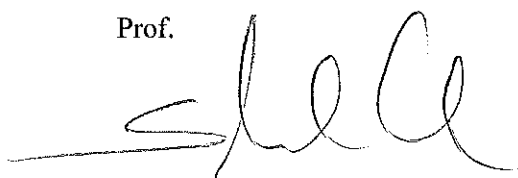
- Il reparto di cucina.
- La brigata di cucina.
- Le attrezzature.
- L'igiene culinaria.
- L'igiene dei prodotti.
- L'igiene personale.
- L'igiene degli ambienti e delle attrezzature.
- La sicurezza sul lavoro.
- Le farine.
- Il latte e derivati.
- Le fecole.
- Le sostanze grasse.
- Le sostanze aromatiche.
- L'alimento e sue classificazioni e tipologie .
- Le preparazioni di base.
- I fondi, il court-bouillon, le farce, i burri composti, le marinate, le sostanze addensanti, le pastelle , le panature.
- Le tecniche di base.
- I tagli di cucina.
- Conoscere le modalità fisiche di trasmissione del calore.
- Approfondire la conoscenza delle tecniche di cottura per espansione, concentrazione e mista.
- Le metodologie di cottura degli alimenti.
- Gli impasti di base.

- I tagli.
- Le cotture.
- Gli elementi di base in pasticceria.
- Gli impasti di base in pasticceria.
- Le creme di base.
- I dolci internazionali.
- Classificazione degli antipasti freddi.
- Classificazione degli antipasti caldi.
- Realizzazione di antipasti freddi e caldi.
- La classificazione degli antipasti.
- Gli antipasti classici.
- Le tipologie di conservazione.
- Le funzioni delle conservazioni.
- La conservazione fisica.
- La conservazione chimica.
- La conservazione biologica.
- La conservazione chimica-fisica.
- La classificazione delle salse.
- Le salse di base.
- Le salse derivate.
- Le salse emulsionate.
- Le salse composte bianche e brune.
- Le carni.
- Le classificazioni.
- I primi piatti.

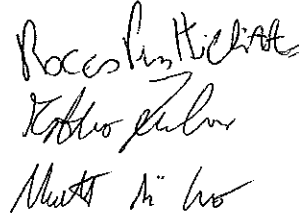
Piatti realizzati in laboratorio:

Bucatini all'amatriciana, omelettes al prosciutto, purè di patate, tiramisù, pappardelle al ragù di anatra, scaloppine al limone, zucchine ripiene, palermitane, frittura di calamari, tagliatelle gamberi e zucchine, gateaux di patate, zeppole di san giuseppe, bocconcini di vitello alla milanese, insalata di seppie arlecchino, insalata di polipi con peperoni, pennette al salmone, filetto di merluzzo in tempura, millefoglie, gnocchi di patate alla piemontese, panna cotta al cioccolato, tortellini alla panna, brasato al barolo, cipolla frita, frittelle di patate, cannelloni di magro in salsa rosa, cotoletta alla milanese, spaghetti alla carbonara, arista di maiale in salsa mele, torta saint-honorè, polenta con salsiccia, pollo fritto alla texana, celletti ripieni, spaghetti alle cozze, cozze gratinate, torta moka, zeppole fritte, orecchiette alle cime di rapa, melanzane alla parmigiana, piadina romagnola, hamburger, pasta sfoglia, involtini siciliani, torta rustica, cavatelli con salsiccia e funghi, cannelloni di magro ai funghi, quaglie allo spiedo, strudel di mele, cioccolato a campanella, ciceri e tria, bucatini arracanati, pastiera napoletana, frittata di maccheroni, arancini di riso, crostata di mele, pennette alla nduja, farfalle al salmone, scampi gratinati, capesante gratinate, risotto ai frutti di mare, chitarra al baccalà, baccalà arracanato, pasta fresca, salsa bolognese, sogliola alla mugnaia, chitarrina al ragù di pesce, insalata di seppioline, saute di cozze e vongole, linguine all'astice, carpaccio di polipo, risotto agli scampi e zucchine, calamari alla griglia, mousse di fragole, trenette ai gamberi, pizze miste e panzerotti, lasagna ai carciofi e salsiccia, pollo farcito al montepulciano, tiramisù al latte, chitarra al ragù bianco, bucatini alla bolognese, brasato di maiale all'ortolana, pollo al barbecue, punta di petto alla texana, salsiccia ai ferri, pancetta e agnello alla scottadito, tubetti al coccio, brodetto di pesce con pasta, tiramisù al pistacchio, mousse al cioccolato, cheese-cake, orecchiette biricchine, tagliatelle dell'orto, tagliolini alle triglie e crema di fave, cosciotto di agnello in farcia di salsiccia, e crosta di speck, tiramisù al pistacchio, produzione di 100 uova di cioccolato al latte e granella di nocciole, produzione di n.60 uova di cioccolato fondente e granella di nocciole.

Prof.



Alunni



I.P.S.E.O.A. DI TERMOLI

CLASSE 3B A.A. 2016/2017

PROGRAMMA SVOLTO DI ED. FISICA

PARTE PRATICA:

- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE
- POTENZIAMENTO ORGANICO ATTRAVERSO PRATICHE METODOLOGICHE DI TIPO AEROBICO ED ANAEROBICO (INTERVAL TRAINING ,CIRCUIT TRAINING E MARATON TRAINING)
- POTENZIAMENTO MUSCOLARE TRAMITE ESERCIZI A CORPO LIBERO ED A CARICO NATURALE, PRE-ATLETISMO
- SVILUPPO E CONSOLIDAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE ATTRAVERSO CIRCUITI PRE-ORDINATI
- SVILUPPO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI (FORZA, VELOCITA', RESISTENZA, MOBILITA' ARTICOLARE
- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ALCUNI GIOCHI DI SQUADRA PALLAVOLO, CALCIO A CINQUE, DODGE BALL E BASKET
- FONDAMENTALI DI BASEBALL
- FONDAMENTALI DI RUGBY
- EDUCAZIONE AL RITMO
- TEST DI COOPER, DEI TRENTA METRI E DELLE CAPACITA' COORDINATIVE, COGNITIVO-SPAZIALI ED ELENKOV SEMPLIFICATO.

PARTE TEORICA:

- EDUCAZIONE ALIMENTARE
- L'APPARATO LOCOMOTORE
- MECCANISMI BIOENERGETICI
- REGOLAMENTO DEI PRINCIPALI SPORT DI SQUADRA

TERMOLI 22.05.2017

Alfonso Vescovo
Matteo de ho
Antonio Lino

DOCENTE
DOMENICO PELLEGRINO

Domenico Pellegrino

PROGRAMMA DI STORIA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE III B

TESTO: STORIA E PROGETTO: MEDIOEVO ED ETA' MODERNA (V. Calvani- A. Mondadori Scuola)

1) LA RINASCITA DEL BASSO MEDIOEVO

La mentalità europea tra Alto e Basso Medioevo

Il risveglio delle campagne

Commerci e città

I Comuni

2) POTERI IN LOTTA: IL PAPATO CONTRO L'IMPERO

Le Crociate: fede e commerci

L'Impero, la Chiesa e i Comuni

Innocenzo III e la teocrazia papale

Federico II

3) L'IMPERO MONGOLO, I GRANDI VIAGGI E LA PESTE

L'Impero mongolo di Gengis Khan

Marco Polo in Cina

La Grande peste del 1348

4) UN'EPOCA DI TRANSIZIONE: TRA MEDIOEVO ED ETA' MODERNA

La crisi del Trecento

Gli Stati nazionali: Francia, Inghilterra, Spagna.

La Guerra dei Cento anni

5) GLI STATI REGIONALI ITALIANI

La crisi dei Comuni, le Signorie.

La Pace di Lodi e la politica dell'equilibrio

6) IL RINASCIMENTO

Un'epoca nuova, la riscoperta dei classici, la filologia e il ripristino dell'autenticità dei testi,

l'antropocentrismo, il mecenatismo.

7) L'IMPERO TURCO-OTTOMANO

La conquista di Costantinopoli, la personalità di Maometto II, la politica della tolleranza, le nuove conquiste, lo scontro con Venezia, il dominio sul Mediterraneo.

8) LE SCOPERTE GEOGRAFICHE

Portoghesi e Spagnoli alla ricerca di nuove rotte commerciali, la scoperta dell'America, le civiltà precolombiane, gli imperi coloniali.

9) CARLO V E LE GUERRE D'ITALIA

La politica dell'equilibrio, la Firenze dei Medici e la Repubblica fiorentina, la calata di Carlo VIII e l'inizio delle guerre d'Italia, Carlo d'Asburgo re di Spagna e imperatore, il conflitto con Francesco I, il sacco di Roma, il conflitto con i Turchi, la divisione dell'Impero.

10) LA RIFORMA

La protesta di Lutero, la Riforma protestante, la Controriforma, le Guerre di religione.

Gli alunni

Boccia Antonietta
Filice Valeria
Caruola del Vecchio

La docente

Giulio Chiappella

Termoli 18/05/2017

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Classe III B

PROGRAMMA D' ITALIANO

Testo : Chiare lettere letteratura e lingua italiana- Medioevo ed Età moderna- P. Di Sacco-Ed. scolastiche B. Mondadori.

1) L'ALTO MEDIO EVO

Contesto storico, sociale, culturale e idee; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.
Forme letterarie, storia della lingua: latino e volgare.

2) L'ETA' CORTESE

Il contesto sociale: la società di corte, la cavalleria, gli ideali della società cortese, l'amore cortese.
Le forme di letteratura: le Chansons de geste, il Romanzo cortese, la Lirica provenzale.

3) L'ETA' COMUNALE IN ITALIA

L'evoluzione delle strutture politiche e sociali; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.

La lirica del Duecento in Italia: la scuola siciliana, la scuola toscana di transizione, il "dolce stil novo", la poesia comico-parodica.

OPERE ANALIZZATE: Io voglio del ver la mia donna laudare (G. Guinizzelli); S'i fossi foco (C. Angiolieri).

4) DANTE ALIGHIERI

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere: la Vita nuova, le Rime, il Convivio, il De vulgari eloquentia, la Monarchia, la Commedia.

Da "La Vita nuova": La prima apparizione di Beatrice, Il saluto, Tanto gentile e tanto onesta pare.

Dalle Rime: Guido, i' vorrei che tu Lapo ed io.

Dalla "Monarchia": L'imperatore e il papa e i due fini della vita umana.

Dalla "Commedia": Inferno- canti I, III, V, VI, X, XIII, XXVI, XXXIII.

5) GIOVANNI BOCCACCIO

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere del periodo napoletano e del periodo fiorentino(a grandi linee), il Decameron.

Dal "Decameron": il Proemio, la peste, la gentile brigata, Andreuccio da Perugia, Lisabetta da Messina, Federigo degli Alberighi, Chichibio cuoco, Nastagio degli Onesti

6) L'ETA' UMANISTICA

Contesto storico, sociale, culturale; le idee e la nuova visione dell'uomo e del mondo.

L'edonismo: analisi de" Il trionfo di Bacco e Arianna" (Lorenzo il Magnifico).

7) L'ETA' RINASCIMENTALE

Politica, economia e società, le idee; i centri e i luoghi di elaborazione culturale; rispetto delle regole e canoni letterari (Bembo). Forme e generi letterari: il trattato, la novella, il poema cavalleresco, la commedia, la poesia petrarchesca (a grandi linee).

8) NICCOLO' MACHIAVELLI

La vita, la formazione culturale, le opere politiche (a grandi linee). L'Epistolario.
IL Principe: caratteri generali.

Dall'Epistolario: La lettera a Francesco Vettori del 10 dicembre 1513

Gli alunni

Isabella Di Lorenzo
Antonia Vaccaro
Carolina Del Vecchio

La docente

Giulia Chiappini

Termoli 18/05/2017