

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
TERMOLI**

**PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO NELLA CLASSE III E (Servizi di sala e vendita)**

Anno Scolastico 2016/2017      Docente: Di Paolo Giuseppina

Libro di testo "Wine and dine" Club, Cibelli- D'Avino, ed. Clitt

**Grammar revision :**

Simple Past tense, all forms

Regular and irregular verbs

Present perfect tense

Passive voice

**The world of hospitality**

The catering industry: commercial catering and non commercial catering

Working at the restaurant

The restaurant areas and staff

Job opportunities: Food and Beverage manager, Restaurant manager, station waiter, waiters, wine waiter

The waiter's uniform

Job advertisements; CV and application letter

Preparing for service: table setting

How to lay the table (cutlery, linen, china, glassware)

Basic tableware and glassware

Dialogues: Booking a table on the phone; Welcoming the guests arriving at the restaurant; Taking orders and ordering food.

UDA: Cocktails

Termoli, 31 Maggio 2017

Docente

*Giuseppina Di Paolo*

Alunni

*Fortunato De Gennaro  
MATTIA LA MURCIA  
Giovanni Costanzo*



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

**INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17**

**CLASSE TERZA SEZ. E**

Il senso religioso: ascolto brani musicali e letture poesie

Il soprannaturale

Il concetto di anima

L'affettività nel piano di Dio

Il senso della festa dei Santi

Le posizioni umane di fronte alla trascendenza

L'importanza dello studio e del lavoro (dialogo)

Analisi del Discorso della montagna

Resurrezione e reincarnazione

La religiosità occidentale ed orientale

Il senso del digiuno nelle religioni e differenze

La figura di San Giuseppe: il lavoro

La cena pasquale ebraica

La Pasqua cristiana

La pretesa cristiana

Le apparizioni di Fatima (documentario)

Il culto mariano

Termoli, 6 giugno 2017

Idr

Di Salvo Gabriele

# PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE III E

A.S.2016/17

## GRAMMAIRE

- VERBI IN ER E IN IR
- LA FORMA NEGATIVA E INTERROGATIVA
- GLI AGGETTIVI DIMOSTRATIVI
- I COMPARATIVI
- L'IMPERFETTO
- IL PASSÉ COMPOSÉ

## ARGOMENTI INERENTI AL CORSO DI STUDI

- LES DEVOIRS D'UN/UNE SERVEUR/SE
- LA BRIGADE DU RESTAURANT
- LE MOBILIER ET L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE
- LA TENUE DU RESTAURANT
- LES OUTILS EN CUISINE *POUR LE SERVICE*
- LA MISE EN PLACE
- MOLISE : LES VINS
- LES BOISSONS DANGEREUSES
- LES BOISSONS FROIDES ET CHAUDES
- LES ORIGINES DU CAFÉ
- LES CAFÉS LITTÉRAIRES PARISIENS ET ITALIENS

DATA

*22-05-2017*

L'INSEGNANTE

*T. Di Leonardo*

GLI ALUNNI

*Mario Flessa  
Marta Giordano  
Elena Stella Corvino*



**IPSEOA FEDERICO DI SVEVIA**

*Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
e Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole*

**86039 Termoli**

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: [cbmh010005@istruzione.it](mailto:cbmh010005@istruzione.it)  
[WWW.ipssartermoli.it](http://WWW.ipssartermoli.it)  
C.F. 91019170702

## PROGRAMMA SVOLTO

### LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA E VENDITA-

CLASSE III SEZ. E -SALA E VENDITA-

A/S 2016/2017

I.T.P AZZARONE ANTONIO

## **1- PROFESSIONE RISTORAZIONE**

### **LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE**

- Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato
- La ristorazione tradizionale e alberghiera (Ristoranti di lusso, trattorie, agriturismi e ristorazione alberghiera)
- La neoristorazione (Bar, la classificazione dei bar, snack bar, fast food, sistemi di servizio nei fast food, Street food).
- Le nuove tendenze del settore

### **LAVORARE NELLE AZIENDE RISTORATIVE**

- L'organizzazione aziendale
- L'operatore di sala (Le figure professionali nella ristorazione)
- Il barman (mansioni e gerarchia), il Bartender
- Le nuove figure professionali (food and beverage manager, Wedding planner, Banqueting manager, wine manager, ecc.)

## **2- IL LAVORO DI SALA**

### **IL CICLO DEL CLIENTE**

- La prenotazione
- L'accoglienza (simulazione di accoglienza in sala), le tre fasi dell'accoglienza
- Il cliente al tavolo (sistemazione del cliente e presa della comanda)
- Il servizio in sala (regole per un corretto servizio in sala)
- Il congedo
- Gli stili di servizio (all'italiana, alla Russa, all'inglese e a buffet).
- L'uso della comanda cartacea e informatizzata (simulazione presso azienda Birrofficina di Termoli)

### **ATTREZZATURE E MISE EN PLACE DEL TAVOLO**

- Il tovagliato (Il tovagliolo, il coprimacchia e la tovaglia), il tovagliato di servizio (tovagliolo di servizio, frangini e canovacci)
- La posateria (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La porcellana (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La cristalleria (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La mise en place di base e per un menu à la carte

### **3- IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI E DEI FORMAGGI E DELLE INSALATE**

#### **IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI**

- Le tipologie di antipasti (Freddi, caldi, magri e grassi)
- Antipasti classici particolari (antipasti di lusso: Salmone affumicato, caviale, foie gras, ostriche e aragosta)

#### **IL SERVIZIO DEI FORMAGGI**

- La classificazione dei formaggi
- Il taglio e il servizio dei formaggi
- Abbinamento formaggi – vini. Abbinamento formaggio- frutta e miele)

#### **IL SERVIZIO DELLE INSALATE**

- La classificazione delle insalate (semplici, miste e composte)
- Il servizio delle insalate (al carrello, a buffet, ecc.)
- Le salse di accompagnamento (Vinaigrette, Citronette, Mimosa, ecc.)

### **4- ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA**

#### **SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI**

- I prodotti ittici
- La filettatura del pesce (filettatura dell'orata)
- La trinciatura dei crostacei (solo teorico), la trinciatura dell'astice e aragosta)

#### **LA TRINCIATURA DELLA CARNE**

- Trinciare il pollame. Il Taglio del pollo.

#### **LA CUCINA DI SALA**

- Cucinare in sala
- L'attrezzatura (lampada a gas e padella flambè), manutenzione e utilizzo.
- Le tecniche di cottura alla lampada (tecniche per la preparazione dei primi piatti e dessert e tecniche per la preparazione dei secondi piatti)

- Preparazione di alcuni piatti alla lampada: Crepes Suzette, Pesche flambè, Spaghetti alla Carbonara, Farfalle al salmone, Suprema di pollo Voronoff.
- Mise en place del tavolo di servizio per preparazioni flambè.

## **5- I VINI**

### **IL SERVIZIO DEL VINO**

- L'attrezzatura del servizio del vino
- Apertura della bottiglia
- Il servizio a tavola
- Servizio di alcuni vini durante le esercitazioni di sala

### **LA SOMMELLERIE**

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino
- L'esame visiva, olfattiva e gusto-olfattivo
- Degustazione di alcuni vini con scheda AIS
- Le sensazioni finali

## **6- MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO**

### **COCKTAIL E ATTREZZATURE**

- Definizione e classificazione delle bevande miscelate
- I bicchieri e le attrezzature (coppa da cocktail, tumbler, flute, Ballon, calce distillati giovani)
- Barman e Bartender
- La mise en place del banco o dell'open bar (bar setting o set up)
- La cultura del bere consapevole

### **LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE**

- Le linee guida per la creazione di un cocktail (base alcolica, personalità e tonalità).
- Le tecniche di miscelazione (shake & strain, stir & strain, muddle e build)
- Le decorazioni e le guarnizioni (guarnizioni a base di frutta e il glass rimming "bordatura o crusta")

- La realizzazione di cocktail inediti e internazionali (cocktail inediti; Liberty, Marco's, Tropical Kiwi, Erika cocktail, cocktail IBA: Americano, Negroni, Dry Martini, White Lady, Sidecar, Kamikaze, Cosmopolitan, Alexander, Grasshopper, Black Russian).

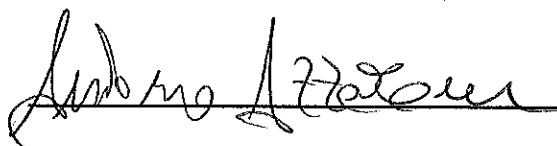
## 7- U.D.A

### LE ACQUE MINERALI

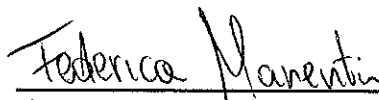
- La classificazione delle acque minerali
- L'idrosommelier
- L'ADAM (associazione degustatori acque minerali)
- La carta delle acque minerali
- La degustazione dell'acqua minerale
- I bicchieri e la giusta temperatura di servizio
- Le acque aromatizzate
- I water bar
- I cocktail a base di acqua minerale

TERMOLI, 18 MAGGIO 2017

L'INSEGNANTE



GLI ALUNNI









## PROGRAMMA

### Matematica ed Informatica

(A. S. 2016/2017)

Classe TERZA Sez. E

(Prof. Antonio MUCCIACCIO)

## PROGRAMMA

**Unità n.00: RACCORDO PROGRAMMA ANNI-PRECEDENTI (ripasso).**

Algebraelementare: le operazioni e le espressioni algebriche nei vari insiemi numerici. Calcolo letterale: prodotti notevoli e risoluzione di espressioni letterali. Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado.

**MODULO n.01 [Algebra]**

**Unità n.01: EQUAZIONI e SISTEMI DI EQUAZIONI LINEARI.**

Definizione. Esempi. Forma generale e procedimento risolutivo. Risoluzione di una equazione di primo grado (esempi ed esercizi diversificati). Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado. Sistemi di equazioni lineari: risoluzione (metodo di sostituzione, ...). Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado con l'ausilio di sistemi. .Disequazioni lineari: risoluzione (cenni/approccio).

**Unità n.02: EQUAZIONI e SISTEMI DI EQUAZIONI DI SECONDO GRADO (cenni).**

Definizione. Equazioni quadratiche ad una incognita. Forma generale e formula risolutiva. Risolvibilità e discriminante. Equazioni complete ed incomplete (equazioni pure e spurie). Risoluzione di una equazione di secondo grado (esempi ed esercizi diversificati). Schematizzazione e risoluzione di problemi di secondo grado.

**MODULO n.02 [Geometria analitica]**

**Unità n.01: GEOMETRIA ANALITICA. PIANO CARTESIANO. LA RETTA. LA PARABOLA (cenni).**

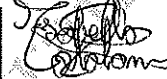

Concetto e definizione di un 'sistema di riferimento'. Il Piano Cartesiano e la rappresentazione di 'luoghi geometrici'. Il segmento: distanza fra due punti, punto medio. Concetto di linearità. Studio della retta: retta passante per due punti, retta passante per un punto e coefficiente angolare assegnato. Fasci di rette. Rette parallele, rette perpendicolari, rette 'particolari' e rette in posizioni particolari. Asse di un segmento. Esempi. Esercizi e problemi diversificati. La parabola: forma analitica (forma generale) e descrizione geometrica [cenni].

**Unità n.99: LABORATORIO E ATTIVITA' DIVERSIFICATE (Approfondimenti).**


- *Giocare con i numeri: esercizi di logica matematica e psico-attitudinali !!!*
- *Modelli e problemi: analisi e caratterizzazione di situazioni problematiche (elementi caratteristici e loro rappresentazione). Esempi ed esercitazioni diversificate per tipologia e livelli di difficoltà.*

**TERMOLI, 18 Maggio 2017**

Gli allievi

 Federico Mantenti
 Andrea Di Camzo

Il professore

Antonio Mucciaccio


# **Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**

## **Programma disciplinare**

### **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE**

**Anno scolastico 2016/17**

**Classe III E servizi di sala e vendita**

---

#### **1. STRUMENTI OPERATIVI**

- Rapporti e proporzioni
- Percentuali e calcolo proporzionale
- Imposta sul valore aggiunto
- La fattura
- Lo scorporo dell'IVA
- La ricevuta fiscale
- Il documento di trasporto
- I titoli di credito
- La cambiale
- Gli assegni
- Definizione di interesse e montante
- Lo sconto
- Montante e valore attuale

#### **2. CARATTERISTICHE DEL TURISMO**

- Le nuove tendenze della ristorazione moderna
- Mutamenti sociali odierni
- La domanda e l'offerta di beni e servizi
- L'equilibrio di mercato
- Ristorazione e turismo
- Turismo enogastronomico

#### **3. L'IMPRESA E SOCIETA'**

- Definizione di impresa, azienda e imprenditore
- Soggetto giuridico e soggetto economico
- I segni distintivi dell'impresa
- Società di persone e società di capitali
- Le cooperative

#### 4. LE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

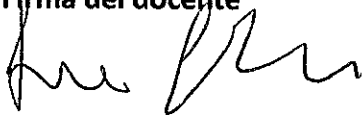
- Le strutture ricettive
- La classificazione alberghiera
- Le catene alberghiere
- L'agriturismo
- Le imprese di viaggio
- L'attività di intermediazione

#### 5. LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Le imprese di ristorazione
- Classificazione della ristorazione commerciale
- Alta ristorazione
- Ristorazione rapida
- Ristorazione alberghiera
- Ristorazione sui mezzi di trasporto passeggeri
- Servizi per la ristorazione collettiva

Termoli, 19 Maggio 2017

Firma del docente



Crowe & Marchi  
Stb. R. C. -

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
TERMOLI**

**PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO NELLA CLASSE III E (Servizi di sala e vendita)**

Anno Scolastico 2016/2017      Docente: Di Paolo Giuseppina

Libro di testo "Wine and dine" Club, Cibelli- D'Avino, ed. Clitt

**Grammar revision :**

Simple Past tense, all forms

Regular and irregular verbs

Present perfect tense

Passive voice

**The world of hospitality**

The catering industry: commercial catering and non commercial catering

Working at the restaurant

The restaurant areas and staff

Job opportunities: Food and Beverage manager, Restaurant manager, station waiter, waiters, wine waiter

The waiter's uniform

Job advertisements; CV and application letter

Preparing for service: table setting

How to lay the table (cutlery, linen, china, glassware)

Basic tableware and glassware

Dialogues: Booking a table on the phone; Welcoming the guests arriving at the restaurant; Taking orders and ordering food.

UDA: Cocktails

Termoli, 18 Maggio 2017

Docente

*Giuseppina Di Paolo*

Alunni

*Luca Fiambrone  
Marco Grewelle  
Marco De Rosa*

Il docente



**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.ipssartermoli.it  
C.F. 91019170702

**CK02PDL01/0**

**Programma di**

**“Scienza e Cultura dell’Alimentazione”  
Enogastronomia settore-sala e vendita**

**Classe III Sez E**

**ANNO SCOLASTICO 2016/17**

**I.P.S.E.O.A. "Federico di Svevia"-TERMOLI**  
**Programma di "Scienza e cultura dell'alimentazione"**  
**Classe 3E sala**  
 Anno scolastico 2016/2017  
 Prof ssa **FRATIANNI ALESSANDRA**

<p><b>MODULO 1</b></p> <p><b>Le tabelle di composizione chimica degli alimenti</b></p>	<p><u>Tablelle di composizione chimica degli alimenti:</u> parte edibile, acqua, proteine, lipidi, glucidi, energia, micronutrienti e colesterolo.</p> <p><u>Il profilo calorico e nutrizionale del piatto</u></p> <p><u>La scheda calorica e nutrizionale del menù</u></p> <hr/> <p><u>Tablelle con la composizione alcolica di una bevanda.</u></p> <p><u>Il grado alcolico di una bevanda alcolica.</u></p> <p><u>Calcolo del grado alcolico, dell'apporto calorico di una bevanda alcolica.</u></p>
<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>Bevande analcoliche e nervine</b></p>	<p><u>Le bevande nervine:</u> aspetti positivi e negativi legati alla loro assunzione</p> <p><u>Caffè:</u> aspetti generali, varietà botaniche, coltivazione e raccolta, l'estrazione del seme, la torrefazione, il confezionamento, il caffè e la salute, il caffè in commercio.</p> <p><u>Tè:</u> aspetti generali, varietà botaniche, coltivazione e raccolta, la lavorazione, la classificazione, caratteristiche nutrizionali.</p> <p><u>Cacao:</u> aspetti generali, varietà botaniche e caratteristiche nutrizionali.</p> <p><u>Acque potabili e minerali:</u> aspetti generali, l'acqua potabile, il residuo fisso, la classificazione delle acque minerali. L'etichetta delle acque minerali. Caratteristiche in base al contenuto in sali minerali.</p>

<p><b>MODULO 3</b></p> <p><b>Bevande alcoliche</b></p>	<p><u>Vino</u>: definizione, l'uva, vinificazione in rosso ed in bianco, altri tipi di vinificazione, la fermentazione alcolica, caratteristiche del mosto e del vino, la gradazione alcolica, i trattamenti in cantina, gli aspetti nutrizionali del vino, il vino e la salute, l'alcolismo.</p>
<p><b>UDA</b></p>	<p><u>"La carta delle acque minerali"</u> Realizzazione di presentazioni ppt sulle acque potabili e minerali. Abbinamento acque-piatto</p>

Termoli, 17-05-2017

Il Docente

Gli Alunni

*Consuello Morale*  
*Mario Filadelfo*  
*Sara Gioia*



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Classe III E

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

La docente

Mario Scibilia  
Mario De Rosa  
D. Antonio Vena

Giulia Chiappa

Termoli 18/05/2017

PROGRAMMA DI STORIA  
ANNO SCOLASTICO 2016/2017  
CLASSE III <sup>17</sup>

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

Luca Tassinari  
Mano De Rose  
Matteo Di Stefano

La docente

Gilda Chiafardini

Termoli 18/05/2017