



**Istituto di Istruzione Superiore
"ITALO CALVINO"**
via Guido Rossa – 20089 ROZZANO MI

e-mail: info@istitutocalvino.gov.it
internet: www.istitutocalvino.gov.it

telefono: 0257500115

fax: 0257500163

Codice Fiscale: 97270410158
Codice S.I.M.P.I.: MIIS01900L

Anno Scolastico 2015/2016

ESAMI DI STATO
conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore

Sezione Associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
Articolazione Produzioni e Trasformazioni
Classe 5B

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

rt. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323:

"(...) i consigli di classe, entro il 15 maggio, elaborano per la commissione d'esame un apposito documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti."

Sede Coordinata: via Karl Marx 4 - Noverasco - 20090 OPERA MI - tel. 025300901 - fax 0257605250

Indirizzi di studio in ROZZANO:
Istituto Tecnico - Settore Economico
Indirizzo: Amministrazione, Finanza e Marketing
Liceo Scientifico
Liceo delle Scienze Umane

Indirizzi di studio presso la Sede Coordinata di OPERA:
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico
Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
Liceo Scientifico



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

1. CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' NEL TRIENNIO	3
1.1. Composizione del Consiglio di Classe	3
1.2. Composizione del Consiglio di Classe nel triennio – Continuità didattica	3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
2.1. Composizione del gruppo-classe nel quinquennio	4
2.2. Debiti formativi	4
2.3. Osservazioni generali sulla classe	4
3. SINTESI DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA	5
3.1. Finalità generali del corso di studi	5
3.2. Obiettivi didattici individuati dal Consiglio di Classe	6
3.3. Scelta dei contenuti	7
3.4. Metodi e strumenti	7
3.5. Attività di recupero, sostegno e approfondimento	8
3.6. Modalità di verifica degli apprendimenti	9
3.7. Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d'istruzione	10
4. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	11
4.1. Criteri generali per la valutazione	11
4.2. Criteri generali per la valutazione delle prove scritte	11
4.3. Criteri generali per la valutazione delle prove orali	11
4.4. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	13
4.5. Criteri per il riconoscimento dei crediti formativi	13
4.6. Criteri per la valutazione finale e per l'ammissione all'esame di stato	14
4.7. Assolvimento dell'obbligo di frequenza	14
4.8. Alunni con Disturbi specifici di apprendimento	14
4.9. Alunni con disabilità	14
5. FIRME DEI DOCENTI	15
6. ELENCO DEGLI ALLEGATI	16



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

1. CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' NEL TRIENNIO

1.1. Composizione del Consiglio di Classe

No.	Cognome e nome	Disciplina
Area generale comune agli indirizzi del settore tecnologico		
1	Bonacci M.	Lingua e Letteratura Italiana
2	Fusaro I.	Lingua Inglese
3	Bonacci M.	Storia
4	D'Ariano C.	Matematica
5	Brunello A.	Scienze Motorie e Sportive
Attività e insegnamenti obbligatori dell'area di indirizzo		
7	D'ambrosio F. / Paratore L.	Produzioni Animali
8	Spigarolo R. / Paratore L.	Produzioni Vegetali
9	Cattaneo A. / Tambasco S.	Trasformazione dei Prodotti
10	Costarella G. / Paratore L.	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
11	Coppola C. / Paratore L.	Biotecnologie Agrarie
12	Coppola C. / Paratore L.	Gestione dell'Ambiente e del Territorio

1.2. Composizione del Consiglio di Classe nel triennio – Continuità didattica

No.	Disciplina	Docenti nel triennio		
		Classe III	Classe IV	Classe V
1	Lingua e Letteratura Italiana	Bonacci M.	Bonacci M.	Bonacci M.
2	Lingua Inglese	Fusaro I.	Fusaro I.	Fusaro I.
3	Storia	Bonacci M.	Bonacci M.	Bonacci M.
4	Matematica	Festinante R.	De Stefano A.	D'Ariano C.
5	Scienze Motorie e Sportive	Brunello A.	Brunello A.	Brunello A.
6	Religione Cattolica	G. Virgili	G. Virgili	-
7	Complementi di Matematica	Festinante R.	De Stefano A.	-
8	Produzioni Animali	D'Ambrosio	Valtorta Paratore L.	D'Ambrosio Paratore L.
9	Produzioni Vegetali	Castellana C Paratore L.	Spigarolo R. Paratore L.	Spigarolo R. Paratore L.
10	Trasformazione dei Prodotti	Cattaneo A. Nastasi P.	Cattaneo A. Minardo M.	Cattaneo A. Tambasco
11	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Costarella G.	Costarella G. Paratore L.	Costarella G Paratore L.
12	Biotecnologie Agrarie	-	Coppola C. Paratore L.	Coppola M. Paratore L.
13	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	-	-	Coppola C.
14	Genio Rurale	Altamura G. Tambasco S.	Altamura G. Paratore L.	-



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1. Composizione del gruppo-classe nel quinquennio

	cl. I	cl. II	cl. III	cl. IV	cl. V
Iscritti <i>(dalla classe precedente)</i>	22	14	15	12	16
Nuovi inserimenti	-	3	3	6	1
Ritirati	-	-	1	-	2
Non promossi	8	2	5	2	
Totale a fine anno scolastico	14	15	12	16	

2.2. Debiti formativi

Materie	a.s. 2013/14 (cl. III)	a.s. 2014/15 (cl. IV)
	no.	no.
Lingua e Letteratura Italiana		
Lingua Inglese		
Storia		
Matematica	1	3
Scienze Motorie e Sportive		
Religione Cattolica		
Produzioni Animali		
Produzioni Vegetali	1	
Trasformazione dei Prodotti	2	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	1	3
Genio Rurale	2	
Biotecnologie Agrarie	-	

2.3. Osservazioni generali sulla classe

La classe quinta B è composta da quindici studenti di cui uno ripetente e quattro affetti da disturbi specifici d'apprendimento certificato. Circa la metà degli studenti della classe ha avuto percorsi scolastici irregolari, riportando nel corso del quinquennio una o più bocciature. Il gruppo classe si è dimostrato abbastanza coeso e sempre corretto nella distinzione dei ruoli e nella relazione con gli insegnanti. Pertanto, non è stato mai necessario intraprendere iniziative e/o provvedimenti disciplinari in ambito disciplinare.

Date le premesse, per la maggior parte degli studenti, il percorso di apprendimento è risultato nel complesso poco adeguato: non sono state adatte le motivazioni, l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche, infatti alcuni di loro non hanno raggiunto a pieno e in tutte le discipline gli obiettivi minimi previsti.

Inoltre, ritardi frequenti e assenze, spesso strategiche, mancate consegne, studio svogliato e approssimativo, hanno caratterizzato negativamente, per alcuni, il corso dell'anno scolastico.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Altrettanto carente può dirsi lo studio a casa, condotto spesso, per i più, in modo affrettato e discontinuo, poco approfondito e finalizzato alla scadenza delle verifiche in programma. In alcuni casi si sono rilevate evidenti carenze anche nella capacità di organizzare il proprio lavoro e una inadeguata collaborazione nelle attività di gruppo.

In finale, sono solo alcuni, gli stessi che si sono impegnati nel corso di tutto il triennio, che nonostante un leggero calo di rendimento nell'anno in corso, sono pervenuti a risultati che possono considerarsi nel complesso discreti. Portando a termine, quindi, un percorso di crescita personale e culturale pienamente accettabile.

3. SINTESI DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

3.1. Finalità generali del corso di studi

Finalità comuni delle discipline professionali

Nell'indirizzo tecnico di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, dopo la riforma, sono state previste le seguenti articolazioni: *Produzioni e trasformazioni*; *Gestione dell'ambiente e del territorio*; *Viticultura ed enologia*.

Le prime due corrispondono all'offerta formativa del nostro istituto. Nell'indirizzo specifico di *Produzioni e Trasformazioni* sono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo di *Produzioni e Trasformazioni* consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Per i contenuti disciplinari si rimanda ai piani di lavoro individuali dei singoli docenti.

3.2. Obiettivi didattici individuati dal Consiglio di Classe

Gli obiettivi didattici concordati e perseguiti dal consiglio di classe in sede di programmazione annuale sono riassunti nella tabella che segue, e di ciascuno di essi viene indicato il livello di conseguimento a fine anno, secondo la seguente legenda:

- (1) *obiettivo raggiunto dall'intera classe*
- (2) *obiettivo parzialmente raggiunto dall'intera classe*
- (3) *obiettivo raggiunto solo da alcuni alunni*

Obiettivi Trasversali	Livello		
	(1)	(2)	(3)
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative utilizzando linguaggi specifici		X	
Elaborare in modo autonomo e critico le informazioni delle diverse discipline operando anche collegamenti interdisciplinari			X
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per potersi orientare nel tessuto produttivo del proprio territorio		X	
Operare scelte tecniche nel rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto		X	
Analizzare e risolvere problemi individuando le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni idonee			X
Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti			X

Obiettivi Comportamentali	Livello		
	(1)	(2)	(3)
Assumersi le proprie responsabilità, organizzare e gestire il proprio lavoro in modo autonomo		X	
Collaborare con adulti e compagni, saper lavorare in gruppo		X	
Assumere comportamenti corretti in relazione al linguaggio e agli atteggiamenti		X	
Rispettare le differenze di genere, provenienza, cultura. Accettare e rispettare i propri e altrui limiti		X	
Saper esprimere in modo adeguato un dissenso critico		X	



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Obiettivi Didattici	Livello		
	(1)	(2)	(3)
Conoscere la produzione agroalimentare		X	
Conoscere la trasformazione della materia prima e le problematiche relative alla conservazione dei prodotti			X
Conoscere l'impatto ambientale delle tecniche di produzione		X	
Conoscere i parametri qualitativi dei prodotti			X
Conoscere le tecniche di gestione della qualità nella filiera produttiva.		X	
Conoscere le tecniche di difesa delle colture e di controllo delle avversità.		X	
Conoscere i principi generali dell'organizzazione della produzione		X	
Saper organizzare le attività produttive in piccole e medie aziende.			X
Saper gestire secondo parametri tecnico-economici piccole e medie aziende		X	
Saper applicare la teoria estimativa		X	

3.3. Scelta dei contenuti

Relativamente ai contenuti trattati nelle singole discipline, si rimanda alle relazioni finali dei docenti, che saranno consegnate in sede di scrutinio finale e che la presidenza metterà a disposizione delle commissioni all'atto del loro insediamento.

3.4. Metodi e strumenti

MODALITÀ	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TRASF. DEI PRODOTTI	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	PRODUZIONE ANIMALI	ECONOMIA ESTIMO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	PRODUZIONI VEGETALI
<i>Lezione frontale</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Lezione partecipata discussione guidata</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Lavoro di gruppo</i>				X	X		X	X	X		X
<i>Esercitazione</i>			X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Strumenti multimediali</i>			X	X		X	X	X		X	
<i>Laboratori</i>					X	X		X	X	X	



3.5. Attività di recupero, sostegno e approfondimento

in itinere, Sono state inoltre previste ore pomeridiane di recupero/approfondimento per alcune discipline oggetto d'esame (Economia e estimo, Trasformazione dei prodotti).

Il Consiglio di Classe ha effettuato le seguenti simulazioni delle prove scritte di esame:

- Tre simulazioni di terza prova di cui si allegano i testi. Ciascuna di esse ha coinvolto quattro discipline; sono state svolte in due ore e sono state corrette dai docenti delle singole discipline, utilizzando una griglia di valutazione che viene allegata al documento. E' stata preferita in tutte le simulazioni la tipologia B+C; per ogni materia sono state formulati cinque quesiti chiusi e tre domande aperte con risposta in un numero di righe definito su argomenti del programma svolto:
- La prima simulazione ha avuto luogo il 30 novembre 2015 ed ha coinvolto le seguenti materie: Trasformazione dei prodotti, Inglese, Matematica, Biotecnologie Agrarie.
- La seconda si è svolta l'8 marzo; le materie oggetto di verifica sono state: Storia, Produzioni Vegetali, Matematica, Trasformazione dei Prodotti.
- La terza simulazione si è svolta il 6 maggio; le materie oggetto di verifica sono state: Matematica, Inglese, Trasformazione dei prodotti, Produzioni Vegetali.
- Una simulazione di prima prova il 19 maggio 2016, della durata di sei ore.
- Una simulazione di seconda prova (Economia e Estimo) il 20 maggio 2016 della durata di cinque ore.

Per lo svolgimento delle prove gli studenti hanno potuto utilizzare i seguenti strumenti:

- Prima prova: Vocabolario di Italiano
- Terza Prova: calcolatrice



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

3.6. Modalità di verifica degli apprendimenti

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	PRODUZIONE ANIMALI	ECONOMIA ESTIMO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	PRODUZIONI VEGETALI
<i>interrogazione lunga</i>	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
<i>interrogazione breve</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>componimento</i>	X	X					X				
<i>problemi ed esercizi</i>				X				X			
<i>questionario a risposta singola</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>questionario a risposta multipla</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>relazione</i>					X		X	X	X		
<i>prova pratica</i>					X				X		
<i>osservazione sistematica</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

3.7. Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d'istruzione

TIPOLOGIA	DISCIPLINE COINVOLTE	DURATA	partecipazione	LOCALITÀ	FINALITÀ DIDATTICHE
uscita didattica cantina + caseificio + vigneto	Produzioni vegetali Trasformazione dei prodotti	1 giorno	Tuttala classe	San Colombano Soresina	Osservazione delle attrezzature e degli impianti relativi alla caseificazione e vinificazione. Osservazione di un impianto di vigneto e della tecnica di potatura della vite.
Forum di Assago	Educazione Fisica	Mattina	Tutta la classe	Assago	Affinamento della tecnica individuale e sviluppo dello spirito sportivo in alcuni sport non curricolari.
Uscita didattica allevamento biologico	Produzioni animali	1 giorno	Tutta la classe	Merlino -Lodi- Le fontane di Lomazzo	Conoscere le principali razze bovine da latte e a duplice attitudine di interesse zootecnico, le innovazioni nel campo delle stabulazioni e dei macchinari agricoli, nonché dei mangimi.
Incontro con il dott. M. Miodini Sul benessere animale e la sicurezza negli allevamenti	Produzioni animali	Mattina	Tutta la classe	In classe	Comprendere i segnali inviati dagli animali indici del loro stato di benessere e salute per migliorare il management aziendale e quindi la produttività.
Visita all'Università degli studi di Milano	Attività di orientamento	Mattina	Tutta la classe	Milano	Orientamento per gli studi universitari
Corso di Enologia	Produzioni e Trasformazioni	Mattina	Tutta la classe	In sede	Confronto sulle caratteristiche organolettiche di vari tipi di vino
Viaggio di istruzione In Sicilia	Storia Trasformazione dei prodotti GAT Produzioni Vegetali	4 giorni	Tutta la classe	Palermo, Monreale, Riserva Naturale dello Zingaro, Cinisi (casa memoria Impastato) Cantina Corleonese Cento Passi	Entrare in contatto con le realtà sane dei territori che si sono ribellate alle mafie e che si impegnano nell'affermazione dei principi di legalità, responsabilità e trasparenza.
High School Game	Cultura generale	Mattina	Tutta la classe	A scuola	Concorso con finalità didattiche che utilizza le nuove tecnologie per valutare e stimolare l'apprendimento. Sviluppare l'attitudine al lavoro di squadra.
SIMEI	Trasformazione dei Prodotti Biotecnologie	Mattina	Tutta la classe	Fiera Milano City	Presenza visione delle macchine utilizzate nell'industria enologica



4. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

4.1. Criteri generali per la valutazione

Il consiglio di classe riconosce e fa propri i criteri di valutazione approvati dal collegio dei docenti, contenuti nel Piano dell'Offerta Formativa e nel Regolamento di Istituto in vigore per il corrente anno scolastico.

4.2. Criteri generali per la valutazione delle prove scritte

Sifa riferimento ai criteri generali per la valutazione delle prove scritte di tutte le discipline approvati dal collegio docenti per l'intero istituto:

Indicatori generali

- aderenza alla consegna
- pertinenza degli argomenti esposti
- organizzazione del discorso (ordine e struttura espositiva)

Indicatori sulle conoscenze

- conoscenza dei contenuti
- completezza della trattazione

Indicatori sulle competenze

- individuazione di una soluzione coerente e corretta dei problemi
- utilizzazione corretta delle conoscenze e dei dati
- rielaborazione critica
- applicazioni e collegamenti interdisciplinari

Indicatori lessicali e ortografici

- proprietà lessicale
- correttezza ortografica e morfosintattica
- uso di un registro e di un codice specifico adeguati

Le griglie di valutazione delle prove scritte contenute negli allegati, sono state redatte nel rispetto degli indicatori di cui sopra e, nel contempo, in coerenza con le caratteristiche specifiche delle singole discipline oggetto di valutazione, nonché della specifica tipologia di prova.

4.3. Criteri generali per la valutazione delle prove orali

Si indicano i criteri generali adottati dal consiglio di classe in sede di programmazione annuale.

Parametri seguiti per determinare i livelli di valutazione dei colloqui



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

- Conoscenza dei contenuti: memorizzazione e comprensione.
- Capacità di analisi e sintesi: analisi di un problema e applicazione delle conoscenze acquisite per risolverlo.
- Capacità di elaborare sintesi operando collegamenti.
- Capacità di rielaborazione critica.
- Capacità espositiva e proprietà di linguaggio.

Voto	Prestazioni
10	L'alunno conosce i contenuti in modo completo e approfondito. Sa effettuare autonomamente analisi e sintesi e attuare collegamenti interdisciplinari. Elabora interpretazioni o risoluzioni personali valide. Dimostra una sicura competenza linguistica, avvalendosi anche di sottocodici specifici.
9	L'alunno conosce i contenuti in modo completo e approfondito. Sa effettuare analisi e sintesi all'interno della disciplina e attuare collegamenti interdisciplinari. Se guidato elabora interpretazioni o risoluzioni personali. Usa un linguaggio corretto e specifico.
8	L'alunno conosce i contenuti in modo rigoroso e completo. Sa effettuare analisi e sintesi sia in relazione a problemi circoscritti che all'interno dell'argomento. Tenta un'interpretazione personale. Il linguaggio è corretto e specifico.
7	L'alunno conosce con sicurezza i contenuti essenziali. Sa effettuare un'analisi corretta in relazione a problemi circoscritti e, se guidato dall'insegnante, attua collegamenti all'interno della disciplina effettuando semplici sintesi. Si esprime con linguaggio complessivamente corretto e almeno in parte specifico.
6	L'alunno conosce i contenuti essenziali. Sa analizzare soltanto problemi circoscritti, senza giungere a sintesi autonome. Si esprime con linguaggio essenzialmente corretto, ma generico. L'alunno dimostra capacità intuitive individuando collegamenti e percorsi risolutivi, nonostante manchino alcune conoscenze.
5	L'alunno conosce i contenuti in modo incompleto, alternando risposte incerte ad altre sbagliate. Sa compiere un'analisi in relazione ad argomenti circoscritti solamente se guidato dall'insegnante. Il linguaggio è impreciso e inappropriato.
4	L'alunno non conosce i contenuti essenziali o comunque ripetutamente chiesti e ribaditi nel corso di precedenti interventi e verifiche. Non è in grado di compiere una semplice analisi, nemmeno di singoli problemi e/o commette gravi errori. L'esposizione è inadeguata.
3	L'alunno conosce solo qualche nozione fondamentale, ma non le sa collegare in modo organico e si esprime con grande difficoltà.
2	L'alunno risponde, ma dimostra di non conoscere nemmeno le nozioni fondamentali.
1	L'alunno risulta totalmente incapace di rispondere su qualsiasi argomento.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

4.4. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'articolo 1, comma 2, del Decreto Ministeriale 16 dicembre 1999, n. 99, il consiglio di classe ha attribuito i crediti scolastici nel rispetto dei criteri fissati dall'art. 1 del D.M. 22 maggio 2007, n. 42 e dalla relativa tabella "A", qui di seguito riportata.

Media dei voti	Credito scolastico punti		
	I anno	II anno	III anno
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

Circa l'attribuzione dei punteggi minimi e massimi delle bande di oscillazione previste dal regolamento, si riporta qui di seguito il contenuto dell'art. 27 del Regolamento di Istituto in vigore per il corrente anno scolastico:

1. *Il credito scolastico, a partire dalla classe terza, è assegnato in sede di scrutinio finale in base alla media dei voti e nel rispetto dei parametri stabiliti dal regolamento ministeriale.*
2. *Il credito scolastico è attribuito tenendo conto della media finale dei voti e dei seguenti indicatori:*
 - a) *assiduità della frequenza scolastica;*
 - b) *interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;*
 - c) *partecipazione alle attività complementari e integrative;*
 - d) *presenza di eventuali crediti formativi.*
3. *In caso di rinvio della valutazione finale in presenza di debiti formativi, è attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione di competenza, salvo deroghe eccezionali e motivate deliberate dai consigli di classe.*

4.5. Criteri per il riconoscimento dei crediti formativi

Il consiglio di classe riconosce e fa propri i criteri di valutazione dei crediti formativi approvati dal collegio dei docenti, contenuti nel Piano dell'Offerta Formativa e nell'art. 26 del Regolamento di Istituto in vigore per il corrente anno scolastico, che qui di seguito si riporta:

1. *Tenuto conto delle norme generali vigenti in materia, sono definiti i seguenti criteri per la valutazione dei crediti formativi acquisiti al di fuori dell'ambito scolastico:*
 - a. *Presenza di esauriente documentazione, rilasciata dall'ente o dall'associazione presso la quale è stata realizzata l'esperienza extrascolastica, che consenta al consiglio di classe di procedere alla valutazione di cui alla successiva lettera b);*
 - b. *Congruenza delle esperienze svolte con gli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studio frequentato.*



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

- 2. Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, la valutazione dei crediti formativi non può comportare deroghe ai punteggi minimi e massimi della banda di oscillazione prevista dal regolamento ministeriale in funzione della media dei voti.*

4.6. Criteri per la valutazione finale e per l'ammissione all'esame di stato

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 6, 7, 8, 9 e 10 del Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, cui si rimanda.

4.7. Assolvimento dell'obbligo di frequenza

Si dà atto che, alla data del 30 aprile 2015, tutti gli Studenti della classe risultano in regola rispetto agli obblighi previsti dall'articolo 14, comma 7, del Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122.

4.8. Alunni con Disturbi specifici di apprendimento

Nella classe sono presenti quattro alunni affetti da disturbi specifici di apprendimento certificati per i quali l'apposito piano didattico personalizzato (di cui alla legge 8 ottobre 2010, n. 170) ha previsto misure dispensative e compensative.

4.9. Alunni con disabilità

Nella classe non sono presentialunni con disabilità con Piano Educativo Individualizzato.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

4. FIRME DEI DOCENTI

No.	Cognome e nome	Disciplina	Firma
1	<i>Bonacci Moreno</i>	Lingua e Lett. Italiana	
2	<i>Fusaro Ivana</i>	Lingua Inglese	
3	<i>Bonacci Moreno</i>	Storia	
4	<i>D'Ariano Cinzia</i>	Matematica	
5	<i>Brunello Alessandra</i>	Scienze Motorie e Sportive	
7	<i>D'Ambrosio Fabiana Paratore Leopoldo</i>	Produzioni Animali	
8	<i>Spigarolo Roberto Paratore Leopoldo</i>	Produzioni Vegetali	
9	<i>Cattaneo Alessandra Tambasco Salvatore</i>	Trasformazione dei Prodotti	
10	<i>Costarella Giuseppe Paratore Leopoldo</i>	Economia Estimo Marketing e Legislazione	
11	<i>Coppola Calogero Maurizio Paratore Leopoldo</i>	Biotechnologie Agrarie	
12	<i>Coppola Calogero Maurizio Paratore Leopoldo</i>	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

6. ELENCO DEGLI ALLEGATI

All. no.	Descrizione
1	<i>Simulazioni della terza prova</i>
	<i>1.1. Prova del 30 novembre 2015 (tipologia B+C)</i>
	<i>1.2. Prova del 8 marzo 2016 (tipologia B+C)</i>
	<i>1.3. Prova del 6 maggio 2016 (tipologia B+C)</i>
2	<i>Griglia per la valutazione delle prove scritte di Italiano</i>
3	<i>Griglia per la valutazione delle prove scritte di Economia Estimo Marketing e Legislazione</i>
4	<i>Griglia per la valutazione della terza prova scritta</i>



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

ALLEGATO 1.1

Cognome _____ Nome _____ Classe 5B, Data: 30/ 11/2015

INGLESE

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. The potato is considered a valuable alternative to

- [A] meat
- [B] fruit and vegetables
- [C] bread and pasta
- [D] cheese and eggs

2. Artichokes belong to

- [A] the composite family
- [B] the gourd family
- [C] the nightshade family
- [D] brassicas

3. The stalk is

- [A] a single seed of a cereal
- [B] the main stem of a cereal plant
- [C] the outer covering of grain
- [D] loose straw

4. In livestock husbandry overcrowding

- [A] may lead to abuses and diseases
- [B] improves the health of animals
- [C] guarantees better milk and meat
- [D] is appropriate to the behavioural needs of animals

5. Radishes are

- [A] bulbs
- [B] brassicas
- [C] roots and tubers
- [D] leaf vegetables



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Rispondi alla seguente domanda utilizzando un numero massimo di 10 righe.

6. Describe the features of at least four cereal crops.

7. What are the best conditions to grow vegetables?

8. Describe pome fruits.



Cognome _____ Nome _____ data 30/11/2015

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

Scegli, tra le risposte riportate nell'elenco, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. In merito alle tegmine degli ortotteri e blattoidei:

- Sono ali parzialmente sclerificate con funzione di volo ma anche di protezione del corpo;
- Si tratta delle ali anteriori fortemente sclerificate e indurite, senza funzione di volo;
- Sono le ali posteriori che hanno perso la funzione del volo e fungono da stabilizzatori del volo;
- Sono ali sclerificate solamente nella parte prossimale con funzione di volo.

2. Nel sistema riproduttore femminile degli insetti sono presenti:

- Gli spermatofori per racchiudere lo sperma e proteggerlo quando viene introdotto nella vagina;
- Il canale eiaculatore, i vasi deferenti e i genitali esterni;
- La spermateca per racchiudere lo sperma e proteggerlo quando viene introdotto nella vagina;
- La spermateca per conservare gli spermatozoi fino al loro utilizzo.

3. Individua l'affermazione non corretta:

- L'esoscheletro è lo strato più esterno del tegumento degli insetti;
- Il ventriglio contiene corpi duri per facilitare la triturazione del cibo come negli avicoli;
- Le api presentano mandibole con funzione di spatole per modellare la cera;
- Il ventriglio è presente nella parte terminale dell'intestino anteriore.

4. In merito ai meccanismi di resistenza delle piante ai patogeni:

- Le condizioni ambientali non condizionano assolutamente l'insorgere della malattia;
- Se la "virulenza" è maggiore della "resistenza", prevale l'immunità della pianta;
- Se la "virulenza" è maggiore della "resistenza", prevale la sensibilità della pianta;
- La "resistenza sulla soglia" è un meccanismo messo in atto dal patogeno.

5. Individua l'affermazione corretta:

- In genere i rapporti tra gli animali dannosi e le piante sono di parassitismo;
- L'attacco di animali fitofagi alle piante viene chiamato infezione;
- Gli insetti iperparassiti sono quelli che si nutrono di altri insetti che creano danni alle piante;
- Gli insetti iperparassiti sono quelli che essendo iperattivi si diffondono molto velocemente.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Rispondi alle seguenti domande in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

6. Descrivi come è fatto un apparato boccale succhiante e come viene utilizzato.

7. Che cosa i feromoni? Come agiscono e che ruolo hanno nella vita degli insetti?

8. Che differenza c'è tra "danno" e "malattia"? e tra "predazione" e "parassitismo"?



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data 30 /11 /15

MATEMATICA

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. Qual è il dominio della funzione $f(x; y) = \sqrt{\ln(x - y + 1)} + \frac{x}{\sqrt{y}}$?

A $\{(x; y) \in \mathbf{R} \times \mathbf{R} \mid 0 \leq y \leq x\}$.

B $\{(x; y) \in \mathbf{R} \times \mathbf{R} \mid 0 < y < x\}$.

C $\{(x; y) \in \mathbf{R} \times \mathbf{R} \mid x > 0 \wedge y > 0\}$.

D $\{(x; y) \in \mathbf{R} \times \mathbf{R} \mid 0 < y \leq x\}$.

2. La derivata mista della funzione $z = \ln \frac{x - y}{y^2}$ è

[A] $z''_{xy} = \frac{1}{(x - y)^2}$

[B] $z''_{xy} = -\frac{1}{(x - y)^2}$

[C] $z''_{xy} = \frac{1}{(x + y)^2}$

[D] $z''_{xy} = -\frac{xy}{(x - y)^2}$

3. Quale delle seguenti funzioni *non* è primitiva della funzione $f(x) = \frac{1}{\sqrt{x}} + e^x$?

A $F(x) = 2\sqrt{x} + e^x$.

B $F(x) = 2\sqrt{x} + e^x - 100$.

C $F(x) = 2\sqrt{x} + e^x + 1$.

D $F(x) = 2\sqrt{x} + e^x + x$.

4. L'integrale indefinito $\int f(x) dx$ di una funzione $f(x)$ è:

A L'insieme delle funzioni ottenute da $f(x)$ aggiungendo una costante.

B L'insieme di tutte le derivate di $f(x)$.

C L'insieme di tutte le primitive di $f(x)$.

D L'unica primitiva di $f(x)$.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

5. Quale delle seguenti uguaglianze è errata?

A $\int k \cdot f(x)dx = k \cdot \int f(x)dx.$

B $\int [f(x) - g(x)]dx = \int f(x)dx - \int g(x)dx.$

C $\int [f(x) \cdot g(x)]dx = \int f(x)dx \cdot \int g(x)dx.$

D $\int [k \cdot f(x) + h \cdot g(x)]dx = k \cdot \int f(x)dx + h \cdot \int g(x)dx.$

Rispondi alle seguenti domande utilizzando un numero massimo di 8 righe.

6. Calcola z'_x, z'_y della funzione $z = e^{x+y} \ln(x^2 + y^2)$

7. Calcola $\int x^3 \sqrt{x^4 - 2} dx$, spiegando tutti i passaggi che svolgi e scrivendo la formula dell'integrale di riferimento.

8. Calcola $\int \left(\frac{2}{\sqrt[3]{x^5}} - \frac{x\sqrt{x}}{\sqrt{x^7}} + \frac{3}{\sqrt[7]{x^4}} + \frac{1+\sqrt{x}}{2x} \right) dx$ illustrando tutti i passaggi che svolgi



Cognome _____ Nome _____ classe 5^aB data 30/11/2015

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

**Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni corretta apponendo una crocetta
Eventuali correzioni sono considerate errori**

- 1. Dal 1/8/2009, secondo la legislazione UE, sono stati introdotti i vini DOP. A quale vecchia denominazione corrispondono?**
 - [A] Ai vini DOC
 - [B] Ai VQPRD
 - [C] Ai vini IGT
 - [D] Ai vini DOCG

- 2. Con la sovraturazione:**
 - [A] si favorisce la sintesi degli zuccheri e degli aromi ed è per questo che aumenta la loro concentrazione
 - [B] si favorisce la trasformazione degli acidi in zuccheri ed è per questo che gli acididiminuiscono mentre gli zuccheri aumentano
 - [C] si ha un'uva un po' più acida a causa della concentrazione degli acidi per l'evaporazione dell'acqua
 - [D] si ha la respirazione di parte degli acidi e l'evaporazione dell'acqua per cui il succo cellulare si concentra

- 3. Le sostanze aromatiche dell'uva sono:**
 - [A] soprattutto terpeni formati a fine maturazione specialmente nelle cellule ipodermiche
 - [B] soprattutto esteri ed eteri che si formano negli stadi iniziali della maturazione
 - [C] sostanze volatili di varia natura localizzate sulla superficie della buccia nell'uva matura
 - [D] polifenoli e in generale composti aromatici derivati dal benzene

- 4. Le trasformazioni più importanti che si hanno nell'acino durante la maturazione dell'uva sono:**
 - [A] aumento degli zuccheri, aumento degli acidi, comparsa della colorazione tipica
 - [B] aumento degli zuccheri, diminuzione degli acidi e dei polifenoli
 - [C] aumento degli zuccheri, diminuzione dell'acidità totale e dell'asprezza
 - [D] aumento degli zuccheri, diminuzione delle sostanze azotate e dei sali minerali

- 5. Per quale motivo l'acciaio inox è uno dei materiali più usati per i vasi vinari?**
 - [A] Perché poco costoso e resistente all'acidità del mosto e del vino per cui idoneo a contenerli nelle varie fasi della vinificazione
 - [B] Perché chimicamente inerte e buon conduttore per cui adatto sia per il mosto in fermentazione che per la conservazione del vino
 - [C] Perché con esso si possono costruire contenitori anche di grandi dimensioni sfruttando al massimo gli spazi dell'enopolio
 - [D] Perché non è trasparente e cede sostanze importanti per la maturazione del vino e per la formazione degli aromi



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 8 righe

- 6. In cosa consiste il marciume nobile? Quali condizioni lo favoriscono e quali sono le conseguenze sull'uva?**

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

- 7. Definisci cosa intendi per acidità totale e cosa per acidità reale. Come vengono determinate in laboratorio? Indica quali sono gli acidi più comuni dell'uva, spiega come variano durante la maturazione e perché sono importanti.**

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

- 8. Indica quali sostanze azotate si trovano nell'uva, in quale parte dell'acino sono maggiormente presenti e perché sono importanti. Spiega, in particolare da cosa è rappresentato l'APA e la sua importanza durante la fermentazione.**



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

ALLEGATO 1.2

Cognome _____ Nome _____ classe 5B, data 9 MARZO 2016

STORIA

**Scegli, tra le risposte relative ad ogni domanda, quella che ritieni più corretta
(Eventuali correzioni sono da considerare errore)**

1) NELLA TERZA GUERRA D'INDIPENDENZA IL PIEMONTE SI ALLEA CON:

- [A] Austria
- [B] Prussia
- [C] Russia
- [D] Gran Bretagna e Francia

**2) LA TEORIE DI K. MARX E F. ENGELS SI DISTINGUONO DA QUELLE DI ALTRI
PENSATORI "SOCIALISTI" DEL TEMPO....**

- [A] Perché si presentano come un'analisi scientifica della realtà
- [B] Per l'importanza attribuita al possesso dei mezzi di produzione agricoli
- [C] Per il valore ideale dei principi umanitari in esse contenute
- [D] Per i principi moderni in esse contenuti

3) I FASCI SICILIANI ERANO

- [A] Associazioni popolari che rivendicavano la riforma agraria
- [B] Associazioni popolari che rivendicavano la riforma fiscale e elettorale
- [C] Associazioni popolari che rivendicavano la riforma dello stato
- [D] Associazioni popolari che rivendicavano la riforma elettorale locale

**4) GLI EFFETTI DEL NUOVO ATTEGGIAMENTO ADOTTATO DA GIOLITTI
NELL' AMBITO DELLA QUESTIONE SOCIALE FURONO**

- [A] Il rafforzamento del movimento sindacale, specie di quello operaio
- [B] Il rafforzamento dei gruppi reazionari e nazionalisti
- [C] L'indebolimento del movimento sindacale contadino
- [D] Il coinvolgimento attivo dei socialisti nella maggioranza di governo

5) LE FINALITÀ DEL PATTO GENTILONI ERANO:

- [A] Contrastare un eventuale successo elettorale dei socialisti
- [B] Indirizzare l'elettorato contadino verso i moderati cattolici
- [C] Rafforzare la presenza liberale in parlamento
- [D] Arginare la possibile avanzata di deputati cattolici



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Rispondi alle seguenti domande in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 5 righe

- 6) **QUALI ERANO LE PRINCIPALI RAGIONI DI CONFLITTO TRA LE GRANDI POTENZE EUROPEE AGLI INIZI DEL XX SECOLO?**

- 7) **PER QUALI MOTIVI L'AREA BALCANICA ERA POLITICAMENTE INSTABILE?**

- 8) **COSA STABILIVA IL CONGRESSO DI BERLINO DEL 1878?**



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Cognome _____ Nome _____ Classe 5B Data 9/3/2016

Produzioni vegetali

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. Gli indici di maturazione soggettivi più importanti sono:

- [A] il colore di fondo, la durezza della polpa e il contenuto minimo in succo
- [B] la forma del frutto, il colore della bucci e i caratteri sensoriali della polpa
- [C] la calibrazione, il valore nutritivo e l'assenza di alterazioni
- [D] l'RSR, la distribuzione dell'amido e l'acidità del succo

2. La conservazione della frutta per mezzo della refrigerazione consiste:

- [A] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nella riduzione dell'UR a valori < 50%, nell'innalzamento del tasso di O₂ e la contemporanea riduzione del tasso di CO₂
- [B] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 90%, senza che vengano variati i tassi di O₂ e di CO₂
- [C] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 90%, nell'innalzamento del tasso di CO₂ e la contemporanea riduzione del tasso di O₂
- [D] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature al di sotto 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 70%, nell'innalzamento del tasso di CO₂ e la contemporanea riduzione del tasso di O₂

3. Gli indici di maturazione oggettivi fisici più importanti sono:

- [A] il colore di fondo, la durezza della polpa e il contenuto minimo in succo
- [B] la forma del frutto, il colore della bucci e i caratteri sensoriali della polpa
- [C] la calibrazione, il valore nutritivo e l'assenza di alterazioni
- [D] l'RSR, la distribuzione dell'amido e l'acidità del succo

4. La conservazione della frutta per mezzo dell'atmosfera controllata consiste:

- [A] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nella riduzione dell'UR a valori < 50%, nell'innalzamento del tasso di O₂ e la contemporanea riduzione del tasso di CO₂
- [B] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 90%, senza che vengano variati i tassi di O₂ e di CO₂
- [C] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature vicine a 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 90%, nell'innalzamento del tasso di CO₂ e la contemporanea riduzione del tasso di O₂
- [D] nell'abbassamento della temperatura fino a temperature al di sotto 0° C, nel mantenimento dell'UR a valori intorno al 70%, nell'innalzamento del tasso di CO₂ e la contemporanea riduzione del tasso di O₂

5. Gli indici di maturazione oggettivi chimici più importanti sono:

- [A] il colore di fondo, la durezza della polpa e il contenuto minimo in succo
- [B] la forma del frutto, il colore della bucci e i caratteri sensoriali della polpa



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

- [C] la calibrazione, il valore nutritivo e l'assenza di alterazioni
- [D] l'RSR, la distribuzione dell'amido e l'acidità del succo

Rispondi alle seguenti domande utilizzando un numero massimo di 7 righe ciascuna.

6. Descrivi sinteticamente i requisiti di qualità della frutta

7. Descrivi i principali indici di maturazione utilizzati per i frutti a polpa consistente e per quelli a polpa non consistente

8. Descrivi sinteticamente e in ordine cronologico le principali lavorazioni post-raccolta per la frutta, indicando i motivi per cui vengono effettuate



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data 9/3/16

MATEMATICA

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. Qual è la primitiva $F(x)$ della funzione $f(x) = (3x - 1)^2$ che passa per il punto $P(-1, 2)$?

[A] $F(x) = 3x^3 - 3x^2 + x + 1$

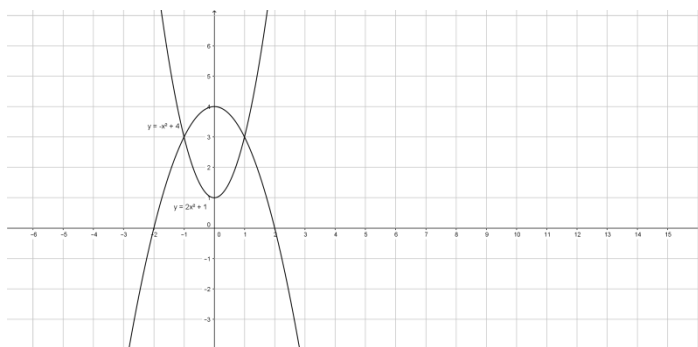
[B] $F(x) = 3x^3 - 3x^2$

[C] $F(x) = 3x^3 + x + 1$

[D] $F(x) = 3x^3 - 3x^2 + x + 9$

2. Qual è l'area della regione di piano delimitata dalle due parabole di equazioni $y = 2x^2 + 1$ e

$$y = -x^2 + 4$$



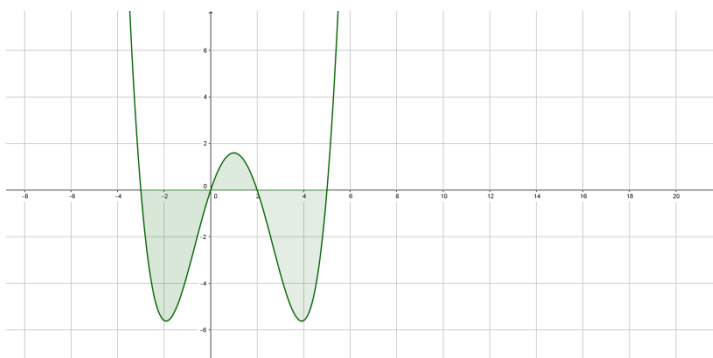
[A] $\frac{11}{3}$

[B] $\frac{5}{3}$

[C] 2

[D] 4

3. Quale delle seguenti esprime l'area complessiva della regione colorata in figura?



[A] $\int_{-3}^5 f(x) dx$

[B]

$\int_{-3}^0 f(x) dx - \int_0^2 f(x) dx + \int_2^5 f(x) dx$

[C]

$\int_{-3}^0 f(x) dx + \int_0^2 f(x) dx - \int_2^5 f(x) dx$

[D] $-\int_{-3}^0 f(x) dx + \int_0^2 f(x) dx - \int_2^5 f(x) dx$

4. Quale dei seguenti integrali è sicuramente espresso da un numero negativo?



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

$$[A] \int_{\frac{1}{2}}^1 \sin x dx$$

$$[B] \int_{\frac{1}{2}}^1 \ln x dx$$

$$[C] \int_{\frac{1}{2}}^1 \cos x dx$$

$$[D] \int_{\frac{1}{2}}^1 e^{-x} dx$$

5. Data la funzione $z = ye^{-x^2-y^2}$, quale delle seguenti affermazioni è corretta?

$$[A] z'_y = \frac{1-2y}{e^{x^2+y^2}}$$

$$[B] z'_y = \frac{1-2y^2}{e^{x^2+y^2}}$$

$$[C] z'_y = e^{x^2+y^2} \frac{1-2y}{2}$$

$$[D] z'_y = e^{x^2+y^2} (1+y)$$

Rispondi alle seguenti domande utilizzando un numero massimo di 8 righe.

6. Dopo aver scritto la formula della derivata di una funzione integrale, enuncia e poi applica il teorema di De L'Hopital per calcolare il seguente limite

$$\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\int_{2x^2}^{3x^2} \sqrt{4+t^3} dt}{6x}$$

7. Determina e rappresenta graficamente il dominio della funzione

$$y = \frac{\sqrt{x^2 + y^2 - 5} + \ln(-x^2 - y^2 + 25)}{\log_2(2x - y)}$$



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

8. Calcola $\int_4^9 \frac{1}{x - \sqrt{x}} dx$ per sostituzione, ponendo $t = \sqrt{x} - 1$, illustrando con cura i passaggi che svolgi

Cognome _____ Nome _____ classe 5^aB data 09 / 03 / 2016

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni corretta apponendo una crocetta
(una soltanto) - Eventuali correzioni sono considerate errori

9. Perché nella vinificazione in bianco è consigliabile mantenere la temperatura di fermentazione attorno ai 17-20°C?



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

[A] per favorire il mantenimento di un residuo zuccherino, la produzione di alcol e bloccare la fermentazione mannitica

[B] per favorire la formazione di aromi più delicati e la loro ritenzione oltre a ostacolare la fermentazione malolattica

[C] per favorire la crescita dei lieviti, velocizzare la fermentazione alcolica e inibire i batteri lattici

[D] per favorire l'attività dei batteri lattici che dovranno poi effettuare la fermentazione malolattica e avere così un vino completo

10. L'anidride solforosa combinata è importante perché:

[A] sebbene in forma minore, ha le stesse funzioni dell'anidride solforosa libera

[B] serve come "serbatoio" di anidride solforosa libera

[C] dà, insieme ai composti a cui si lega, aromi gradevoli

[D] è utile per avviare la fermentazione malolattica

11. Quali sono le principali fermentazioni effettuate dai lieviti nel vino?

[A] La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e quella maloalcolica

[B] La fermentazione alcolica, glicero-piruvica e la fermentazione degli amminoacidi

[C] La fermentazione alcolica, la fermentazione maloalcolica e la fermentazione acetica

[D] La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e quella degli amminoacidi

12. In che cosa consiste il rimontaggio e perché è fondamentale durante la fase di macerazione?

[A] Il rimontaggio consiste nel prelevare il mosto (o il vino) dal basso del recipiente e nel farlo ricadere dall'alto nello stesso recipiente per evitare l'acetificazione del cappello, omogeneizzare la massa e favorire la lisciviazione delle vinacce.

[B] Il rimontaggio consiste nel prelevare il mosto (o il vino) dal basso di un recipiente e nel farlo ricadere dall'alto in un altro recipiente per arieggiare il prodotto e riattivare la moltiplicazione dei lieviti e quindi la ripresa fermentativa.

[C] Il rimontaggio consiste nell'agitare il mosto (o il vino) contenuto nel recipiente dove sta avvenendo la fermentazione iniettando aria per omogeneizzare la massa e, nello stesso tempo, arieggiare il prodotto e riattivare la fermentazione.

[D] Il rimontaggio consiste nell'utilizzare dei particolari bastoni che permettono di miscelare il mosto (o il vino) rimescolando la massa così da distribuire i lieviti in modo uniforme e migliorare l'estrazione delle sostanze dalle bucce

13. Qual è il fenomeno caratterizzante la macerazione carbonica e che tipo di vino si ottiene?



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

[A] E' la fermentazione maloalcolica che insieme alla normale fermentazione alcolica danno un vino con un T.A.V. molto elevato, adatto all'invecchiamento

[B] E' la fermentazione intracellulare che porta a una consistente riduzione dell'acidità e alla formazione di un prodotto con le caratteristiche di un vino già maturo

[C] E' l'ambiente riducente che consente di mantenere l'acidità e di ottenere un vino fresco, giovane molto simile per le caratteristiche organolettiche a un vino bianco

[D] E' la lentezza della fermentazione alcolica che consente di ottenere vini che compensano la scarsità di aromi con l'elevato grado alcolico

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

14. Spiega brevemente le principali funzioni dell'anidride solforosa nel mosto e nel vino.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

15. Spiega, nel caso della vinificazione in rosso, che cosa avviene durante la macerazione, indicando i fattori influenzanti, la durata e le temperature più opportune.

16. In cosa consiste la fermentazione malolattica e da quali microrganismi è operata? Spiega inoltre le principali conseguenze nel vino, dove è desiderata e quando avviene.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

ALLEGATO 1.3

Materia: Inglese, data 6/5/2016

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni più corretta (una soltanto)

1. Organic farmers don't favour

- [A] the enhancement of plant breeding
- [B] the use of insect pheromones
- [C] the use of chemical pesticides
- [D] the development of resistant varieties

2. Animal-feeding insects

- [A] are called predators
- [B] are considered enemies of plants
- [C] chew plant tissues
- [D] feed on all parts of the plant

3. In extra – virgin oil production the law excludes

- [A] extraction by pressing
- [B] extraction by centrifugal methods
- [C] the use of flavourings and colourings
- [D] any mechanical process

4. Pheromone spreaders are used to

- [A] prevent pest mating
- [B] damage non-target crops
- [C] control weeds
- [D] kill pests

5. Pyrethrum

- [A] is a bacterium
- [B] is a mixture of potassium salt soaps
- [C] works by direct contact with the pest
- [D] is harmless to fish



TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, data 6/5/2016

Scegli, tra le risposte riportate, quella che ritieni corretta apponendo una crocetta

1. Da quali microrganismi è operata e cosa comporta la fermentazione glicero-piruvica nel vino?

[A] E' operata dai lieviti e comporta la formazione di glicerolo e altri alcoli che contribuiscono alla formazione del corpo e del grado alcolico del vino.

[B] E' operata dai batteri lattici e comporta la formazione di sostanze secondarie che contribuiscono alla formazione del corpo e del bouquet del vino.

[C] E' operata dai lieviti e comporta la formazione di glicerolo e altre sostanze secondarie che contribuiscono alla formazione delle caratteristiche organolettiche del vino.

[D] E' operata da batteri eterolattici e comporta un leggero aumento del pH e unadiminuzione dell'acidità grazie alla demolizione dell'acido piruvico

2. Cos'è il surcollaggio e dove è più facile che avvenga?

[A] E' un intorbidamento dovuto a un eccesso di chiarificante inorganico (es. bentonite), per cui può avvenire nei mosti durante la fase di illimpidimento

[B] E' un intorbidamento dovuto a un eccesso di chiarificante proteico. Avviene nei vini bianchi perché poveri di tannini

[C] E' un intorbidamento dovuto a un eccesso di chiarificante tannico e quindi avviene nei vinirossi che sono ricchi di tannini

[D] E' un trattamento tecnologico che consiste nell'aggiungere la colla di pesce (ittiocolla) al vino per renderlo limpido

3. In cosa consiste la chiarificazione di un vino?

[A] Nell'ottenere l'illimpidimento aggiungendo nel vino colloidi di carica opposta a quelli che hanno provocato l'intorbidamento per cui si ha una reciproca flocculazione.

[B] Nel lasciare il vino all'interno di un recipiente refrigerato in modo che le sostanze intorbidanti possano decantare permettendo l'illimpidimento spontaneo del vino.

[C] Nell'aggiungere sostanze dette chiarificanti perché provocano la flocculazione delle coloranti per cui il vino diventa più chiaro e limpido.

[D] Nel trattare termicamente il vino in modo da eliminare tutte le sostanze in sospensione e i microrganismi ottenendo così un prodotto limpido

4. Nel latte lasciato a riposo a temperatura ambiente avviene:

[A] la separazione delle proteine e della crema

[B] l'abbassamento del pH e la precipitazione dei sali

[C] la flocculazione della caseina e l'ossidazione dei grassi

[D] l'acidificazione e la separazione delle fasi



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

5. La corretta definizione legale di "latte alimentare" è:

- [A] prodotto ottenuto dalla mungitura completa delle mammelle di animali in buono stato di salute e nutrizione e non affaticati dal lavoro
- [B] prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa delle mammelle di vacche giovani in buono stato di salute e nutrizione
- [C] prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa delle mammelle di animali in buono stato di salute e nutrizione
- [D] prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa delle mammelle di animali sani in ambiente asettico

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 8 righe

6. Quali sono i controlli e gli interventi tecnologici necessari per prevenire l'insorgere di malattie nel vino?

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

**7. Quali sono le caratteristiche che deve avere un vino da destinare all'invecchiamento?
Spiega poi i principali fenomeni che si hanno durante l'invecchiamento in botte.**



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Rispondi alla seguente domanda in modo sintetico ed esaustivo, usando non più di 10 righe

- 8. Spiega quali sono i metodi di ritenzione del torbido nei filtri e gli effetti che si possono ottenere sul vino con la filtrazione. Quale tipo di filtrazione può sostituire la pastorizzazione del vino?**



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

7. Definisci le disposizioni semplici, ricavane (specificando il significato dei parametri usati) la formula e fai un esempio, comprensivo del calcolo.

8. Illustra il significato della seguente formula: $C_{n,k} = \frac{D_{n,k}}{P_k}$, aiutandoti con un esempio a tua scelta



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ALLEGATO 2

Griglia di valutazione della prima prova scritta (analisi del testo)

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1 1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1 1-3
Analisi dei nodi concettuali e delle strutture formali	Capacità di analisi d'interpretazione	<input type="checkbox"/> Sa analizzare e interpretare <input type="checkbox"/> Sa descrivere ed analizzare <input type="checkbox"/> Sa solo individuare <input type="checkbox"/> Individua in modo incompleto <input type="checkbox"/> Individua in modo errato	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2 2-6
Rielaborazione, collegamenti e riferimenti	Capacità di rielaborare, di effettuare collegamenti e fare riferimenti, di contestualizzare	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0 0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio	15



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Griglia di valutazione della prima prova scritta (saggio breve o articolo di giornale)

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1 1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1 1-3
Competenze rispetto al genere testuale	Capacità di rispettare consapevolmente e i vincoli del genere testuale	<input type="checkbox"/> Rispetta consapevolmente tutte le consegne <input type="checkbox"/> Rispetta le consegne <input type="checkbox"/> Rispetta in parte le consegne <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcune consegne <input type="checkbox"/> Non rispetta le consegne	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2 2-6
Originalità Creatività	Capacità di rielaborazione critica e personale dei documenti e delle fonti	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0 0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio	15



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

Griglia di valutazione della prima prova scritta (tema storico)

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1 1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1 1-3
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Conoscenza degli eventi storici Capacità di sviluppare in modo pertinente la traccia	Conosce e sa sviluppare in modo: <input type="checkbox"/> pertinente ed esauriente <input type="checkbox"/> pertinente e corretto <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> poco pertinente e incompleto <input type="checkbox"/> non pertinente (fuori tema)	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2 2-6
Originalità Creatività	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze storiche	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0 0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio	15



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Griglia di valutazione della prima prova scritta (tema di ordine generale)

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3, 5 3 2 1 1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2, 5 2 1, 5 1 1-3
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Capacità di sviluppare in modo esauriente e pertinente la traccia	Conosce e sa sviluppare in modo: <input type="checkbox"/> pertinente ed esauriente <input type="checkbox"/> pertinente e corretto <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> poco pertinente e incompleto <input type="checkbox"/> non pertinente (fuori tema)	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2 2-6
Originalità Creatività	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1, 5 1 0, 5 0 0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio	15



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA GIUDIZIO, VOTO E PUNTEGGIO

GIUDIZIO	VOTO	PUNTEGGIO
NEGATIVO	1-3	1-4
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4	5-7
INSUFFICIENTE	5	8-9
SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO	7	11-12
BUONO	8-9	13-14
OTTIMO	10	15



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ALLEGATO 3

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA		
ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 201_ / '1_		
Cognome e nome del Candidato:		
Classe V – Corso		Data di svolgimento:
Parametri valutativi	Punti	Corrispondenza giudizi / punteggio
Relazione di Stima (struttura, linguaggio utilizzato)	0,5	Inesistente o eccessivamente confusa
	1,0	Appena accennata e di difficile lettura
	1,5	Scarna, poco strutturata e non sempre comprensibile
	2,0	Strutturata in modo essenziale ma comprensibile
	2,5	Strutturata e comprensibile
	3,0	Strutturata, chiara e comprensibile
Esaustività e completezza dell'elaborato, rispetto alle consegne	0,5	Nessuna risposta è stata data ai quesiti formulati
	1,0	Gravemente incompleto nelle risposte e sviluppato marginalmente
	1,5	Incompleto nelle risposte e nello sviluppo
	2,0	Sufficientemente completo nelle risposte e nello sviluppo
	2,5	Completo nelle risposte e nello sviluppo
	3,0	Completo nello sviluppo, esaustivo nelle risposte con apporti e rielaborazioni personali
Scelta dei criteri e degli aspetti economici rispondenti al caso pratico	0,0	I criteri e gli aspetti economici scelti non corrispondono al caso pratico prospettato
	0,5	I criteri e gli aspetti economici scelti spesso non corrispondono al caso pratico prospettato
	1,0	I criteri e gli aspetti economici scelti non sono del tutto corrispondenti al caso pratico prospettato
	1,5	I criteri e gli aspetti economici scelti sono sufficientemente corrispondenti al caso pratico prospettato
	2,0	I criteri e gli aspetti economici scelti sono pienamente corrispondenti al caso pratico prospettato
Procedimenti di stima (impostazione e svolgimento; calcoli)	0,0	Procedimenti totalmente errati
	0,5	Procedimenti inficiati dalla presenza di molti gravi errori
	1,0	Procedimenti inficiati dalla presenza di diversi gravi errori
	1,5	Procedimenti abbastanza corretti ma vi sono diversi errori, anche gravi
	2,0	Procedimenti abbastanza corretti ma con diversi errori
	2,5	Procedimenti complessivamente corretti; qualche lieve errore
	3,0	Procedimenti corretti, senza errori di rilievo
	3,5	Procedimenti corretti, sia nell'impostazione che nello svolgimento, senza errori
4,0	Procedimenti corretti e completi, sia nell'impostazione che nello svolgimento	
Coerenza con la realtà economica dei dati assunti e dei risultati conseguiti	0,0	Completamente e fortemente incoerenti
	0,5	Fortemente incoerenti
	1,0	Molto incoerenti
	1,5	Non del tutto coerenti
	2,0	Sufficientemente coerenti
	2,5	Discretamente coerenti
3,0	Completamente coerenti	
Totale	15	

Al Candidato si attribuiscono punti / **15** a maggioranza/all'unanimità.



I.I.S. "ITALO CALVINO"

Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ALLEGATO 4

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

1	2	3	4	5						
1 - 5					Risposta esatta	3	3	3	3	3
quesiti a risposta multipla					Risposta errata	0	0	0	0	0

Contenuto	punteggio	linguaggio	totale
Risposta assente o assolutamente non pertinente	0	-	0
Risposta in gran parte non pertinente o appena accennata o completamente errata	1 - 3	-	1 - 3
Risposta molto incompleta o incompleta con gravi lacune e /o errori	4 - 5	-	4 - 5
Risposta confusa e approssimativa o incompleta ma corretta o con errori non gravi	6 - 7	0 - 1 - 2	6 - 9
Risposta sufficientemente completa con informazioni generiche ma corretta o con qualche imprecisione	8	0 - 1 - 2 - 3	8 - 11
Risposta completa con qualche errore non grave	9	2 - 3 - 4	11 - 13
Risposta completa e corretta	10	2 - 3 - 4	12 - 14
Risposta completa, approfondita e corretta	11	3 - 4	14 - 15

Competenze linguistiche	punteggio
Esposizione gravemente insufficiente e terminologia tecnica inadeguata	0
Linguaggio impreciso ed inappropriate	1
Linguaggio essenzialmente corretto, ma poco specifico o con qualche imprecisione	2
Linguaggio lineare, chiaro e con parziale uso del lessico specifico	3
Linguaggio ben articolato, rigoroso e con lessico specifico	4

	Contenuto	linguaggio	totale	Valutazione complessiva
Test: 1 - 5	—	—		/15
Quesito 6				
Quesito 7				/10
Quesito 8				

Per ottenere il voto in quindicesimi si divide il punteggio per 4 e si arrotonda al numero intero più vicino.

(Es.: $55/4 = 13,75$ F $14/15$ oppure $45/4 = 11,25$ F $11/15$)

Per ottenere il voto in decimi si fa riferimento alla seguente tabella di corrispondenza:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	7-	7.5	8+	9	10



I.I.S. "ITALO CALVINO"

**Sezione associata: Istituto Tecnico - Settore tecnologico
- Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**