Istituto d'Istruzione Superiore
Cosenza
Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore
"MANCINI - TOMMASI" COSENZA
Prot. 6087 C11
Data 15/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"
Indirizzo: **Agraria,agroalimentare e agroindustria**
Articolazione: **Viticoltura ed enologia**

Esami di Stato

Anno scolastico 2016 - 2017

Documento del Consiglio di Classe V B

IL COORDINATORE

Prof.ssa Graziella COSENTINO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Graziella CAMMALLERI

I.I.S. "MANCINI - TOMMASI" COSENZA

INDICE

1. La classe

1.1. Composizione del consiglio di classe pag 3
1.2 Presentazione della classe pag 4
1.3 Alternanza scuola/lavoro pag 6

2. L'Istituto

2.1 Andamento del curricolo e obiettivi pag 7
2.2 Profilo dell'indirizzo della scuola pag 8
2.3 Profilo professionale del perito agrario pag 9
2.4 Quadro orario pag 10
2.5 Profilo professionale dell'enotecnico pag 11

3. La programmazione collegiale

3.1 Percorso formativo pag 12
3.2 Elementi caratterizzanti del piano dell'offerta formativa pag 12
3.3 Obiettivi realizzati pag 13
3.4 Metodologie/ Strumenti di lavoro /Tempi pag 14
3.5 Criteri e strumenti di valutazione pag 15
3.6 Verifica dell'apprendimento pag 16
3.7 Contenuti pluridisciplinari pag 17
3.8 Attività di recupero pag 19
3.9 Attività integrative e progetti pag 19
3.10Tipologie verifiche effettuate durante l'anno pag 20
3.11 Simulazione III prova pag 21
3.12Criteri di attribuzione del credito scolastico pag 47

4. Allegati

ALL. 1. Consuntivi disciplinari
ALL. 2. Griglie per la valutazione di prove scritte e colloquio
ALL. 3. Simulazioni seconda e terza prova

1.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

	DISCIPLINA	DOCENTE		FIRMA
1	Religione o attività alternative	IMBROGNO	Divina	
2	Lingua e Lettere Italiane	D'ALESSANDRO	Monica	
3	Storia	D'ALESSANDRO	Monica	
4	Lingua straniera (Inglese)	COSENTINO	Graziella	
5	Matematica	TALARICO	Lorella	
6	Scienze motorie	FERRARO	Piero Carlo	
7	Produzioni Animali	MORRONE	Herman	
8	Gestione dell'ambiente e del territorio	BRAIOTTA	Francesco	
9	Economia, estimo, marketing e legislazione	ARPAIA	Rosa	
10	Viticoltura e difesa della vite	BRAIOTTA	Francesco	
11	Enologia	ARPAIA	Rosa	
12	Biotecnologie vitivinicole	ARPAIA	Rosa	
	DISCIPLINA	**DOCENTI tecnico-pratici**		**FIRMA**
1	Biotecnologie vitivinicole	REDA	Stefano	
2	Viticoltura e difesa della vite	SERRA	Giulio	
3	Enologia	SERRA	Giulio	

1.2 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sezione B dell'I.T.A. "Tommasi" di Cosenza è composta da 13 allievi: 12 maschi e 1 femmina, provenienti dalla IV classe, la maggior parte degli alunni proviene da paesi distanti da Cosenza e alcuni di questi risiedono nel convitto annesso alla scuola, 4 alunni vivono nelle città di Cosenza e Rende, gli altri provengono da paesi limitrofi.

La classe presenta ad oggi un numero cospicuo di alunni già iscritti al primo anno del corso di studi: eterogenea per livello di apprendimento, conoscenze, abilità e competenze in tutte le discipline.

All'inizio del terzo anno la classe ha incluso una nuova presenza proveniente da un Paese Comunitario. Come si può ben immaginare si è pensata, elaborata, ideata una vera e propria strategia pedagogica dell'integrazione, si è lavorato con strategie e attività mirate atte a favorire una inclusione cosciente e progressivamente ottimizzata: ai principi del rispetto di tempi e bisogni individualizzati, a modalità espressive uniche, all'ascolto e all'attenzione costante. La vita di relazione si è arricchita sul piano umano e culturale di una esperienza unica. Anche il dialogo fra allievi e le famiglie di appartenenza è stato sempre improntato sulla collaborazione e solidarietà. Per cui sia all'interno che all'esterno della classe si è attuato un modello inclusivo, che ha caratterizzato la vita scolastica nel corso degli ultimi tre anni.

Tutti gli alunni hanno instaurato con i docenti un rapporto di fiducia, ma poco collaborativo al dialogo educativo, hanno manifestato poco impegno in relazione alle loro potenzialità, soprattutto all'inizio anno. Permangono lacune di base dovute soprattutto al poco impegno nello studio da parte degli allievi.

Il percorso di crescita culturale è stato difficoltoso, ma solo per alcuni di loro sono stati raggiunti dei risultati accettabili e tutti i docenti hanno finalizzato la loro azione educativa e didattica, puntando innanzitutto alla elevazione del livello di autostima e al potenziamento dei mezzi espressivi.

Ogni docente ha tentato di sviluppare negli allievi le capacità, competenze e abilità come da programmazione quelle cognitive (ragionamento, pensiero, apprendimento, senso critico), quelle emotivo-affettive e non ultime quelle sociali. Sul piano didattico sono state elaborate prove di profitto scritte (due a trimestre per ogni disciplina e test paralleli) che hanno integrato le verifiche orali e pratiche, esercitazioni, mappe concettuali, e lavori multimediali. Le verifiche hanno stimolato gli alunni all'apprendimento e alla riflessione con esiti, nella maggior parte dei casi, che possono essere considerati sufficienti alla preparazione finale, con qualche risultato discreto e buono.

Per un numero contenuto di allievi permangono delle fragilità: 1) parziale acquisizione dei contenuti; 2) per pochi un bagaglio di competenze poco

solido; 3) per molti un metodo di studio orientato prevalentemente al dato esperienziale e concreto più che teorico e astratto. Tuttavia, tutti gli allievi, in relazione alle loro attitudini, all' impegno ed interesse, possiedo un bagaglio di conoscenze di base che gli consentono di sapersi orientare nell'ambito dei processi produttivi nel settore agrario e nella specializzazione ad orientamento agro-industriale.
Il percorso interdisciplinare si è collocato all'interno della macro area di riferimento: "IL TERRITORIO, SICUREZZA E PRODUZIONE ALIMENTARE/ ENOLOGICA", che prende il titolo: "I professionisti del vino". Al suo interno vengono sinteticamente annotate le conoscenze e le abilità da raggiungere in tutte le discipline, alla fine del percorso, che coincide con la fine dell'attuale anno scolastico.

Gli alunni, hanno aderito, nel corso del triennio, non solo alle attività prettamente curriculari, ma anche a numerose esperienze extrascolastiche (iniziative culturali, attività di approfondimento, convegni, manifestazioni) realizzate nel contesto della programmazione annuale, come quelle relative al percorso CLIL di Trasformazione dei prodotti e inglese dal titolo: "Cheesemaking", e al soggiorno di tre settimane a Malta per migliorare le competenze comunicative in lingua inglese all'interno di un progetto PON. Maggiore interesse e partecipazione hanno destato le attività svolte nel progetto "***Alternanza scuola lavoro***" e nelle esercitazioni aziendali, comprendenti esperienze teorico-pratiche a carattere professionalizzante e di stage.

Per quanto riguarda i percorsi didattici programmati, ogni docente dichiara che lo svolgimento relativo alla propria disciplina è stato curato e portato avanti in adesione alle scelte su strategie e finalità didattiche stabilite nei consigli di classe e in apposite riunioni dipartimentali tenute nella parte iniziale dell'anno scolastico.

I contenuti e i criteri che hanno caratterizzato lo svolgimento della progettazione delle singole discipline, trovano una più ampia e approfondita trattazione nelle relazioni presentate da ciascun docente per la propria disciplina e allegate al presente documento del Consiglio di Classe (**Allegato N° 1**).

Anche la valutazione è stata operata in base ai parametri di livello stabiliti nel POF, all'inizio dell'anno scolastico. Il Consiglio di Classe, dopo aver sentito la relazione e vista la rispondenza della stessa con quanto elaborato dalle precedenti riunioni, approva all'unanimità il documento di classe dando ad esso il significato di documento consuntivo dell'attività didattica svolta dai docenti quale elemento di guida per lo svolgimento dei prossimi Esami di Stato.

1.3 **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

La classe ha effettuato delle attività finalizzate all'inserimento nel mondo lavorativo. Gli alunni hanno partecipato ad un corso HACCP ed un corso sulla Sicurezza sui Luoghi di lavoro, inoltre, alcuni di loro sono stati a Berlino per uno stage Polo Crati.

Gli alunni che non hanno partecipato al suddetto progetto hanno frequentato Progetti innovativi di alternanza scuola lavoro all'interno dell''azienda agraria dell'I.T.A. " G. Tommasi ", considerata il laboratorio pluridisciplinare per eccellenza: la presenza del vigneto, dell'oliveto, dell'agrumeto, del pereto e di altri fruttiferi, delle serre e della cantina permettono una vasta gamma di esperienze ed hanno prevalentemente una valenza **didattico-dimostrativa** per la formazione del perito agrario. Gli alunni della scuola frequentano quotidianamente l'azienda per svolgere le esercitazioni pratiche e partecipano direttamente alle attività colturali, quali la potatura, la vendemmia, la raccolta delle olive, la produzione di piante ornamentali, la vinificazione, la raccolta e la lavorazione del miele, le prove sperimentali di colture ortive e tante altre esperienze pratiche inerenti il loro corso di studi.

Tali sinergie con il territorio hanno migliorato la qualità dell'offerta formativa. In particolare l'alternanza si propone di avere una valenza formativa, orientativa e professionalizzante, il tutto finalizzato ad ottenere benefici soprattutto per i destinatari dell'azione formativa, ma anche per l'Istituzione Scolastica e per le Imprese coinvolte.

L'obiettivo del progetto è stato quello di favorire l'acquisizione e/o il potenziamento delle competenze relative alla figura professionale: ENOLOGO.

2 L'ISTITUTO

2.1 ANDAMENTO DEL CURRICULO E OBIETTIVI

Nel corso del biennio iniziale il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata: al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide; al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

2.2 PROFILO DELL'INDIRIZZO DELLA SCUOLA

L'introduzione dell'autonomia scolastica, anche nel nostro istituto, ha avuto l'effetto di promuovere una maggior apertura del mondo dell'istruzione verso il territorio, e di favorire il formarsi di un sistema consolidato di collaborazione con i soggetti più significativi, sia pubblici (enti locali, università, sistema dell'istruzione e della formazione) che privati (aziende, società civile).

Il sistema di relazioni tra la scuola e gli enti locali evidenzia una realtà ampia e articolata. L'interesse comune, cioè lo sviluppo sociale, culturale ed economico della nostra area, ha realmente determinato un progressivo consolidamento delle relazioni e dato forma a molteplici progetti condivisi per la promozione e la crescita del territorio. Gli enti locali oggi chiedono alla scuola di essere un partner affidabile, capace di ideare e progettare percorsi didattici autorevoli; allo stesso tempo le aziende agricole cercano una collaborazione per attuare percorsi formativi in sintonia con l'economia locale, in grado di rinnovarne il tessuto.

In particolare, l'Istituto Tecnico Agrario, occupa un ruolo di primo piano, in quanto luogo di formazione di capitale umano altamente qualificato, da inserire in un contesto lavorativo agricolo in cui i prodotti trainanti siano essenzialmente riconducibili ad un marchio di alta qualità. L'interesse in gioco è dunque nel valore dell'offerta formativa e nella spendibilità del bagaglio di conoscenze e competenze che le risorse umane porteranno nel mondo del lavoro.

La principale finalità dell'Istituto Tecnico Agrario sta dunque nel promuovere, attraverso l'autonomia, un forte sistema di educazione ed istruzione capace di interagire con i diversi soggetti fin qui individuati e, ancor più, nel costruire un ambiente in grado di contribuire alla trasmissione dei valori educativi e di cittadinanza, radicati nella tradizione e rivolti al futuro.

Nell'indirizzo agrario, agroindustria e agroindustriale sono previste le articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia".

L'I.T.A "Tommasi" per la classe in uscita ha adottato l'articolazione "Viticoltura ed enologia" nella quale vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. A conclusione del ciclo di studi, l'Istituto Tecnico Agrario rilascia il diploma di Maturità Tecnica Agraria. L'Istituto Tecnico Agrario "G. Tommasi" ha un ordinamento scolastico con curricolo quinquennale, articolato in un biennio, un secondo biennio e un monoennio. Dopo il conseguimento del

diploma di agraria è possibile frequentare un sesto anno e conseguire la specializzazione di enotecnico.

2.3 PROFILO PROFESSIONALE DEL PERITO AGRARIO

Il Diploma di Maturità Tecnica Agraria con articolazione in viticoltura ed enologia conferisce al giovane le competenze e le abilità operative come:

►ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e che valorizzano il settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;

► interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici in particolare, è in grado di:

►collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;

►controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;

► individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;

► intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;

►controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;

► esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;

► effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;

►rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;

►collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;

►collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

2.4 **QUADRO ORARIO CLASSE V**

DISCIPLINE	Ore	Classe di concorso
Biotecnologie vitivinicole	3	A051
Economia,estimo,marketing e legislazione	2	A051
Enologia	4	A051
Gestione dell'ambiente e del territorio	2	A051
Lingua e letteratura italiana	4	A012
Lingua straniera (inglese)	3	AB24
Matematica	3	A027
Produzioni animali	2	A052
Religione cattolica o attività alternative	1	
Scienze motorie e sportive	2	A048
Storia	2	A012
Viticoltura e difesa della vite	4	A051
Ore settimanali	**32**	

2.5 **PROFILO PROFESSIONALE DELL'ENOTECNICO (VI ANNO)**

Il profilo professionale dell' Enotecnico (Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia), oltre alle possibilità di impiego del Perito Agrario, permette di:

- prestare consulenza ad aziende, enti e consorzi vitivinicoli per la scelta della varietà e della qualità dell'uva, degli impianti per il controllo degli aspetti fitosanitari e per la produzione e la commercializzazione dei prodotti;
- gestire ed organizzare uno o più momenti della lavorazione (ad esempio, le analisi di laboratorio, il controllo qualità, il controllo imbottigliamento, ma anche l'intero processo);
- definire i criteri per la produzione;
- suggerire i prodotti enologici da acquistare;
- seguire e verificare le trasformazioni chimico-biologiche e microbiologiche che avvengono durante la fermentazione e la trasformazione del mosto in vino;
- verificare il corretto funzionamento dei macchinari e predisporre i controlli per la manutenzione;
- essere responsabile dell'applicazione delle norme di igiene e di conservazione degli alimenti previste dall'attuale legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria;
- effettuare analisi microbiologiche, eno-chimiche e organolettiche sui vini;
- occuparsi degli aspetti di comunicazione e marketing che riguardano le aziende vitivinicole.

Si tratta di un titolo di studio particolarmente interessante in un'area geografica dove la coltivazione della vite e la produzione del vino costituiscono settori trainanti dell'economia; frequente è l'inserimento lavorativo dei nostri studenti nelle attività del settore agro-alimentare e negli organismi pubblici di controllo dei suddetti settori.

3. LA PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

3.1 PERCORSO FORMATIVO

La progettazione collegiale della programmazione didattica ed educativa della classe è avvenuta nel rispetto dei principi generali contenuti nel piano dell'offerta formativa.

I contenuti, che verranno riportati nei consuntivi disciplinari dei docenti, sono stati scelti in funzione della valorizzazione dei soggetti in apprendimento e dello sviluppo delle loro competenze.

In sede di Consiglio di Classe al fine di avere una migliore visione di quello che può essere l'apprendimento di ciascun alunno in itinere e quindi potere intervenire con strategie differenti e appropriate per il consolidamento dello stesso, si è ritenuto utile organizzare la trattazione dei contenuti in segmenti modulari.

Alcuni contenuti, inoltre, riguardanti le diverse discipline, sono stati sviluppati nel percorso interdisciplinare, all'interno della macro area di riferimento: **"I professionisti del vino": "VITICOLTURA"** definita dallo stesso C.d.C. dove vengono sinteticamente annotate le conoscenze e le abilità da raggiungere in tutte le discipline, alla fine del percorso, che coincide con la fine dell'attuale anno scolastico.

La finalità precipua dell'area di progetto è stata quella di stimolare negli allievi la capacità di riflettere e proporre una comparazione sistematica fra i dati forniti dalle varie discipline

3.2 GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I punti qualificanti del Piano dell'Offerta Formativa sono:

- l'identità dell'Istituto;
- i percorsi e i profili;
- il contesto socio-economico di riferimento;
- i bisogni e le aspettative;
- l'integrazione e l'inclusione;
- l'orientamento e il recupero;
- il rapporto scuola-famiglia;
- la conoscenza degli alunni;

- le attività integrative;
- le risorse umane e le strutture;
- la definizione delle finalità e degli obiettivi;
- la programmazione didattico-educativa;
- la valutazione;
- il patto educativo;
- le norme e i Regolamenti.

3.3 **OBIETTIVI REALIZZATI**

Competenze mirate • **Assi culturali** • **Professionali** • **Cittadinanza**	**Competenze degli assi culturali** Padroneggiare gli argomenti espressivi ed argomentativi adeguati a gestire efficacemente l'interazione comunicativa, verbale e non verbale, in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario genere. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi della comunicazione. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale e responsabile di fronte alla realtà e ai suoi fenomeni Utilizzare e produrre testi multimediali. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche ed aree geografiche e culturali diverse. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale. Riconoscere ed analizzare i caratteri essenziali del sistema sociale ed economico Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. **Competenze professionali** Applicare la normativa vigente relativa al settore agrario Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. Utilizzare le tecniche di gestione nell'ambito di produzione e trasformazione dei prodotti Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società

	Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare – Progettare – Comunicare – Collaborare e partecipare – Agire in modo autonomo e consapevole – Individuare collegamenti e relazioni – Acquisire e interpretare l'informazione – Risolvere problemi Sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità. Muoversi con autonomia nel contesto di lavoro. Acquisire capacità di autovalutazione.
Conoscenze Lessico, linguaggio di settore e competenze linguistiche relative a tutte le discipline coinvolte nell'attività. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi Tecniche di comunicazione Conoscere le tecniche di lavorazione e di produzione dei prodotti agrari Conoscere gli strumenti gestionali dei prodotti agroalimentari Conoscere i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari Controllo dei processi trasformativi e di conservazione Software applicativi, pacchetto Microsoft Office	**Abilità** Comprendere, selezionare e rielaborare le informazioni raccolte sulle tematiche individuate utilizzando la terminologia di settore in modo appropriato e competente Individuare diverse fasi di produzione e trasformazione di alimenti e prodotti; saper utilizzare tecniche di lavorazione, materiali e strumenti specifici nell'ambito delle normative vigenti Saper usare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Saper individuare i bisogni delle diverse realtà agricole Organizzare, interpretare e rappresentare i dati raccolti Comunicare il lavoro svolto attraverso una presentazione multimediale. Abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi semplici in un specifico campo di lavoro.

3.4 METODOLOGIA /STRUMENTI DI LAVORO / TEMPI

I docenti di tutte le discipline per lo svolgimento dell'attività didattica e formativa hanno fatto ricorso alle seguenti modalità di lavoro:

- Lezione interattiva
- Lavori di gruppo

- Attività laboratoriali
- Problem solving
- Peer tutoring

L'utilizzo di uno o di più metodi di lavoro è stato sempre legato all'obiettivo da raggiungere e al contenuto da trasmettere. La scelta è stata effettuata in relazione al comportamento dell'allievo, all'insegnamento della disciplina, all'apprendimento degli alunni, alle modalità di poter raggiungere competenze e agli strumenti utilizzati.

Per l'insegnamento disciplinare sono stati utilizzati l'azienda dell'Istituto, le serre, la sala di informatica per approfondimenti, attraverso l'uso delle nuove tecnologie: Prezi, Power point, Movie maker, Cmap tools. A causa della ristrutturazione dell'Istituto Agrario da parte della Provincia di Cosenza, le classi dell'Istituto sono state ubicate presso l'IPSIA "Monaco" durante gli ultimi due anni del corso di studio e quindi non è stato possibile utilizzare i laboratori.

La scansione temporale per lo sviluppo delle attività didattico-curriculari è stata trimestrale.

3.5 **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Come elementi di valutazione sono stati considerati:

- Le conoscenze e le competenze acquisite.
- Possesso dei linguaggi specifici.
- Capacità logiche,di analisi, di sintesi , espressive e tecnico- operative.
- Metodo di studio e partecipazione al dialogo educativo.
- Progresso nel processo di apprendimento rispetto ai livelli di partenza.
- Assiduità alla frequenza.
- Impegno nello studio
- Valutazione delle competenze maturate in ambiente di lavoro
- Capacità di lavorare in equipe
- Capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità
- Capacità di sapersi organizzare
- La valutazione terrà, inoltre, conto della capacità di capire gli altri e il diverso da sé, l'apertura verso forme di pensiero e culture differenti dalla propria.

3.6 **VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

La valutazione delle competenze è stata effettuata attraverso una serie di prove

- Verifiche scritte e orali.
- Esercitazioni in classe.
- Letture e discussione di testi.
- Prove strutturate e semi-strutturate.
- Prove scritte tradizionali
- Prove grafiche e pratiche.
- Letture di testi seguite da commenti e discussione.
- Lavori di gruppo.
- Attività di laboratorio.

Per verificare il raggiungimento degli obiettivi sono state utilizzate dai singoli docenti apposite griglie di misurazione, concordate in sede di progettazione collegiale della programmazione didattica ed educativa della classe.

3.7 CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI

In sede di programmazione iniziale sono state individuate dai dipartimenti le tematiche trasversali per classi parallele.

In funzione di ciò il Consiglio, in generale, si è mosso in un'ottica pluridisciplinare ed, in modo specifico, ha pianificato la seguente Uda aderente all'ambito professionale.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANCINI-TOMMASI" COSENZA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Istituto Tecnico Agrario "G. Tommasi"

CLASSE Quinta SEZ. B Coordinatore: Cosentino Graziella

Titolo	**Viticoltura**	
Compito o prodotto da realizzare	**Prodotto multimediale e/o schede sintetiche dell'organizzazione del lavoro e procedure operative**	
Competenze	**Saper riconoscere, valutare, stimare vitigni calabresi**	
Discipline coinvolte	**Conoscenze**	**Abilità**
Italiano	Comprendere l'argomento e individuare le relazioni esistenti per il benessere della società	Scegliere le metodologie per individuare la valutazione dei vini
Storia	Comprendere l'argomento e individuare le relazioni esistenti per il benessere della società	Scegliere le metodologie per individuare la valutazione dei vini nella cultura del passato e del presente
Inglese	Conoscere l'argomento trattato in microlingua.	Saper esprimere concetti e produrre testi utilizzando linguaggio settoriale
	Conoscere i termini tecnici dell'argomento	
Matematica	Costruire grafici e tabelle	Saper leggere dati statistici

Produzioni animali	Nutrizione e composizione chimica degli alimenti	Saper leggere dati statistici
Viticoltura e difesadella vite	Conoscenza dei vitigni autoctoni	Saper riconoscere vitigni calabresi
Enologia	Conoscere vini DOC, DOCG,IGT,IGP, ecc	Saper riconoscere gli aspetti organolettici
Economia, estimo, marketing e legislazione	Conoscenze di marketing	Saper individuare canali di distribuzione
Biotecnologie vitivinicole	Conoscere le alterazioni e i difetti dei vini	Processo di vinificazione
Gestione dell'ambiente e del territorio	Conoscere le ricadute della viticultura sull'ambiente	Effetti dell'ambiente
Scienze motorie e sportive	Conoscenza degli alimenti antiossidanti	Alimentazione dello sportivo
Religione	Il vino nella Liturgia dei miracoli	L'importanza del vino nelle Messe
Tempi	I-II-III trimestre	
Metodologia	Lezione interattiva Lavori di gruppo Attività laboratoriali Problemsolving	
Strumenti	Libri di testo Dizionari Riviste Testi vari Fotocopie Uso di strumenti multimediali	
Valutazione	Valutazioni disciplinari su osservazione della partecipazione, conoscenze acquisite, rielaborazione delle competenze e materiali prodotti.	

3.8 **ATTIVITA' DI RECUPERO**

Al termine del I e II Trimestre, tutti gli insegnanti hanno operato un costante recupero in itinere per classi parallele, anche in ore di compresenza tra insegnanti di diverse discipline e per gruppi di allievi di livello omogenei, affinché venga attuato ogni possibile strumento teso al recupero formativo culturale e professionale dello studente che continuerà a supporto dell'ultima fase di attività didattica nel tentativo di sanare le lievi lacune ancora presenti.

3.9 **ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI**

Nel corso dell'anno scolastico le classi V sono state coinvolte nelle seguenti iniziative:

"La Scuola A Cinema": promuovere e potenziare concretamente l'educazione all'immagine. Potenziare la capacità di lettura e di analisi dei testi dai quali le opere cinematografiche sono state tratte.

Attività di Stage: Fiera agricola AGRI Umbria e visita alle cantine Lungarotti

Orientamento:Workshop Polo Crati

Presentazione dell ITA a Linea Verde .

3.10 **TIPOLOGIA VERIFICHE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO**

Ciascun docente, nell'ambito della propria disciplina, ha somministrato - con valore di esercitazione - verifiche afferenti alle tipologie previste dalla vigente normativa sugli Esami di Stato.(Griglie di Valutazione-**Allegato N. 2**)

Disciplina	Verifiche orali	Tema, Saggio breve Articolo di giornale Analisi del testo	Prove strutturate	Prove semistrutturate	Esercitazioni pratiche o laboratorio	Problem solving Esercizi
Religione o attività alternative	X	X				
Lingua e lettere Italiane; Storia	X	X	X	X		
Storia	X		X	X		
Lingua straniera (Inglese)	X		X	X	X	X
Matematica	X		X	X	X	X
Educazione fisica	X		X	X	X	
Produzioni Animali	X		X	X	X	
Gestione dell'ambiente e del territorio	X		X	X	X	
Economia, estimo, marketing e legislazione	X		X	X	X	
Viticoltura e difesa della vite	X		X	X	X	
Enologia	X		X	X	X	
Biotecnologie vitivinicole	X		X	X	X	

3.11 SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Sono state somministrate prove a carattere pluridisciplinare, intese ad accertare le conoscenze, le competenze e le capacità applicative acquisite dagli allievi, nonché la capacità di integrare conoscenze e competenze relative all'ultimo anno di corso che hanno riguardato singolarmente o cumulativamente la seguente tipologia di svolgimento:**C** – Quesiti a risposta multipla. Per lo svolgimento della prova è stato concesso un tempo di 90 minuti a tutta la classe, per conformità di comportamento alla classe parallela e ottimizzare il processo inclusivo (per l'alunno diversamente abile con programmazione paritaria, presente nella classe V A dell'Istituto).

Le **prove della tipologia "C"**sono risultate più vicine e rispondenti alla metodologia di insegnamento-apprendimento utilizzata nel corso di studi Vengono di seguito riportate la tipologia proposta e le materie coinvolte nelle prove pluridisciplinari. (**Allegato n. 3**)

TIPOLOGIA C	DISCIPLINE COINVOLTE
Quesiti pluridisciplinari a risposta multipla.	**STORIA, LINGUA E CIVILTA' INGLESE, BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE, SCIENZE MOTORIE, MATEMATICA**
TIPOLOGIA C	DISCIPLINE COINVOLTE
Quesiti pluridisciplinari a risposta multipla	**ESTIMO, LINGUA E CIVILTA' INGLESE, PRODUZIONE ANIMALE, GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO, VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**

TERZA PROVA

Unione Europea

Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini"

SIMULAZIONE TERZA PROVA

ESAMI DI STATO

ANNO SCOL. 2015/2016

CLASSE V SEZ ____

COGNOME E NOME.....

DATA .....

DISCIPLINA	PUNTEGGI E VOTO		FIRMA DOCENTI
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	Totale...../40	VOTO...15	

Strutturazione della I simulazione della 3°prova prova

Il Consiglio di Classe ha deciso di strutturare la prova secondo il seguente schema:
la prova è costituita da **40 quesiti a scelta multipla**

ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati **8 quesiti a scelta multipla**
la discipline coinvolte sono cinque;

DISCIPLINE COINVOLTE: STORIA, LINGUA E CIVILTA' INGLESE, BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE, SCIENZE MOTORIE, MATEMATICA.

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:
- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: **punti 0**
- per ogni risposta esatta: **punti 1**

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: **punti 8**;
punteggio massimo ottenibile nella prova: **punti 40**.

Tempo di svolgimento

90 minuti dalla consegna della prova.

Note

- contrassegnare con una x la risposta scelta, utilizzando la penna;
- non si può utilizzare il correttore per modificare la scelta già data, pena l'assegnazione di punti 0;
- non sono ammessi doppi segni e cancellature delle risposte, pena l'assegnazione di punti 0;
- l'alunno si avvale di strumenti compensativi e dispensativi e dell'aiuto dell'insegnante di sostegno.

a)Il trattato di Versailles che lede gli interessi della Germania e la nascita dei totalitarismi
b)I movimenti totalitari (Nazismo – Fascismo)
c)La crisi del '29
d)Il trattato di "Non Aggressione"

8)Nel 1939 Hitler invade:

a)L'Austria
b)La Francia
c) La Polonia
d)La Spagna

MATERIA : **LINGUA E CIVILTA' INGLESE**

9) The best crop system used for vegetables is:

a) a system of crop rotation
b) a chemical crop
c) to grow crops belonging to the same families
d) to grow crops belonging to the same main group of vegetables

10) What does Farming mean?

a) Increase the sales
b) Improve the productivity
c) Improve the productivity of bread
d) Improve the productivity of meat and fruits

11) In agriculture crop is:

a) Land covered with wild grass
b) Particles in the soil
c) Land cultivated
d) Land surrounded by water

12) Milk is

a) the limpid white liquid secreted by cow
b) contains only water
c) opaque, white liquid secreted by female mammals
d) contains large quantities of vitamins

13) Hazel leaf roller is so named because...

a) it rolls the leaves of the plant
b) in Spring male and female mate
c) because the insect finds protection within the soil
d) the adult insects have a bright blue colour

14) What kind of wine is Prosecco?

a) It is a sweet wine
b) It is a sparkling wine
c) It is a rosé wine

d)It is a white wine

15) What do wine-makers usually do during the process of maceration?

a) They add yeast
b) They add grape
c) They add juice
d) They add skins

16) Grape Phyllossera affects:

a) the rootstock of the Vitis Vinifera
b) the trunk of the Vitis Vinifera
c) the roots of the Vitis Vinifera
d) the leaves of the Vitis Vinifera

MATERIA : **BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE**

17)L'ossigeno non è richiesto dal metabolismo fermentativo dei lieviti vinari;

tuttavia, è consigliabile un leggero apporto , perché ?
a)Perché è richiesto, seppure in basse concentrazioni, come fattore nutritivo
b)Perchè è consumato in seguito ad ossidazioni
c)Perché i lieviti possono solo respirare
d)Perché è inevitabile che ci sia contatto con l'aria

18)La classificazione delle specie dei lieviti vinari è in continua revisione; attualmente in quale divisione confluiscono?

a)Ascomycota
b)Basidiomycota
c)Funghi filamentosi
d)Funghi con micelio

19)La più importante caratteristica tecnologica fermentativa variabile nelle diverse specie di lieviti è il potere alcoligeno, di che cosa si tratta?

a)Capacità di trasformare l'alcol in acido
b)Capacità di esaurire gli zuccheri e resistere ad elevati gradi alcolici
c)Capacità di esaurire gli zuccheri e resistere ad elevati gradi di acidità
d)Capacità di esaurire gli acidi e resistere ad elevati gradi alcolici

20)Quasi tutti i ceppi di lieviti selezionati per vinificazione appartengono :

a)Alle specie S. cerevisiae e S. bayanus
b)Alle specie S. paradoxus e S. bayanus
c)Alle specie S. cerevisiae e S. pastorianus
d)Alle specie S. cerevisiae e S. bruxellensis

21)Quando finisce la fermentazione alcolica, per esaurimento degli zuccheri, che cosa si trova sul fondo dei recipienti?

a)Le sostanze azotate
b)Le cellule morte dei lieviti
c)Le cellule dei funghi a micelio
d)Le sostanze minerali

22)Perché nelle ultime fasi del processo fermentativo il quantitativo di zucchero ancora da trasformare presente nel mosto-vino è spesso costituito prevalentemente dal fruttosio?

a)Perché il lievito vinario lo assimila meglio rispetto al glucosio
b)Perché il glucosio tende a precipitare
c)Perché il lievito vinario assimila preferibilmente il glucosio
d)Perché il fruttosio è di più facile degradazione

23)Nella fermentazione alcolica, terminata la glicolisi, si ha la decarbossilazione dell'acido piruvico ad acetaldeide; qual è la successiva reazione?

a)La riduzione ad anidride carbonica
b)La riduzione ad acido piruvico
c)La riduzione ad alcol etilico catalizzata dall'enzima piruvato-decarbossilasi
d)La riduzione ad alcol etilico catalizzata dall'enzima alcol-deidrogenasi

24) La SO2 svolge in enologia azione antisettica nei confronti di quali microrganismi?

a)Solo dei batteri
b) Di tutti i lieviti
c)Dei batteri ed in parte dei lieviti indesiderati
d)Di tutti i microrganismi con azione sterilizzante

MATERIA : **SCIENZE MOTORIE**

25) Il centro del controllo dell'equilibrio è :
a) il labirinto
b) la vista
c) l'udito
d) il cervelletto.

26) I riflessi dell' equilibrio agiscono :
a) sul labirinto
b) sui muscoli
c) sugli arti inferiori
d) sugli arti superiori

27) In quali sport è importante la velocità:
a) soltanto negli sport di squadra
b) soltanto nelle specialità dell'atletica leggera
c) in tutti gli sport
d) negli sport individuali

28) Quanto tempo dura una partita di pallacanestro:
a) due tempi di 45 minuti
b) un tempo unico
c) tre tempi di10 minuti
d) quattro tempi di 10 minuti

29) Perché prima di un allenamento è importante compiere esercizi di allungamento muscolare:
a) per facilitare il rilassamento muscolare
b) per abbreviare la fase di recupero
c) per svolgere un adeguato riscaldamento
d) per essere più attenti

30) Cosa si intende per mobilità articolare :
a) la capacita di una persona muoversi più o meno velocemente
b) la velocità di movimento
c) la destrezza
d)l'ampiezza di movimento che hanno le singole articolazioni

31) Nel corso di attività muscolari prolungate è necessario:
a) aumentare le contrazioni muscolari
b) diminuire la quantità di ossigeno

c) ristabilire l'equilibrio idrico dell' organismo attraverso l'assunzione di acqua
d) aumentare la velocità di corsa

32)Il calcio è uno sport di:

a) di gruppo
b) individuale
c) di squadra
d) di coppia

MATERIA : **MATEMATICA**

33)Il valore dell'integrale $\int_0^1 (x^2 + x)dx$ è:

a) $\frac{5}{6}$

b) $\frac{1}{6}$

c) $\frac{2}{3}$

d) $\frac{4}{3}$

34)La formula fondamentale del calcolo integrale è:

a) $\int_a^b f(x)dx = \varphi(b) - \varphi(a)$

b) $\int_a^b f(x)dx = \varphi(b) + \varphi(a)$

c) $\int_a^b f(x)dx = \varphi(a) - \varphi(b)$

d) $\int_a^b f(x)dx = \varphi(a) + \varphi(b)$

35)Per determinare l'area delimitata da una funzione y = f(x) e l'asse x nell'intervallo [a, b] devo:

a) Ricorrere ad una formula di geometria piana

b) Contare i quadratini contenuti nella regione di piano delimitata

c) A = f(b) - f(a)

d) A = $\int_a^b f(x)\, dx$

36)Le combinazioni semplici di n elementi distinti di classe k sono:

a) Tutti i gruppi di k elementi scelti tra gli n, che differiscono per almeno un elemento ma non per l'ordine

b) Tutti i gruppi di k elementi, anche ripetuti, scelti tra gli n, che differiscono per almeno un elemento o per il loro ordine

c) Tutti i gruppi formati da n elementi che differiscono per la posizione

d) Tutti i gruppi che si possono formare che differiscono solo per l'ordine

37)Il fattoriale di 5 è:

a) 25

b) 125

c) 120

d) 5

38)L'evento impossibile è

a) Un evento che potrebbe verificarsi

b) Un evento che si è verificato sicuramente

c) Un evento che non si è mai verificato in una serie di esperimenti

d) Un evento che non può verificarsi

39)Si lancia un dado a sei facce. La probabilità che esca un numero inferiore a 6 è:

a) $\frac{2}{3}$

b) $\frac{3}{6}$

c) $\frac{1}{3}$

d) $\frac{5}{6}$

40)La probabilità di un evento certo è uguale a:

a) 1

b) 0

c) -1

d)

Strutturazione della II simulazione della 3°prova

Il Consiglio di Classe ha deciso di strutturare la prova secondo il seguente schema:
la prova è costituita da **40 quesiti a scelta multipla**

ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati **8 quesiti a scelta multipla**
la discipline coinvolte sono cinque;
DISCIPLINE COINVOLTE: **ESTIMO, LINGUA E CIVILTA' INGLESE, PRODUZIONE ANIMALE, GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**, VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: **punti 0**
- per ogni risposta esatta: **punti 1**

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: **punti 8**;
punteggio massimo ottenibile nella prova: **punti 40**.

Tempo di svolgimento

90 minuti dalla consegna della prova.

Note

- contrassegnare con una x la risposta scelta, utilizzando la penna;
- non si può utilizzare il correttore per modificare la scelta già data, pena l'assegnazione di punti 0;
- non sono ammessi doppi segni e cancellature delle risposte, pena l'assegnazione di punti 0;
- non è consentito l'uso di manuali o altri testi.

Strutturazione della prova

Il Consiglio di Classe ha deciso di strutturare la prova secondo il seguente schema:
la prova è costituita da **40 quesiti a scelta multipla**

ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati **8 quesiti a scelta multipla**
la discipline coinvolte sono cinque;

DISCIPLINE COINVOLTE: ESTIMO, LINGUA E CIVILTA' INGLESE, PRODUZIONE ANIMALE, GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: **punti 0**
- per ogni risposta esatta: **punti 1**

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: **punti 8**;
punteggio massimo ottenibile nella prova: **punti 40**.

Tempo di svolgimento

90 minuti dalla consegna della prova.

Note

- contrassegnare con una x la risposta scelta, utilizzando la penna;
- non si può utilizzare il correttore per modificare la scelta già data, pena l'assegnazione di punti 0;
- non sono ammessi doppi segni e cancellature delle risposte, pena l'assegnazione di punti 0;
- l'alunno si avvale di strumenti compensativi e dispensativi e dell'aiuto dell'insegnante di sostegno.

Griglia di valutazione

PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
Da 39 / a 40	15
Da 37 / a 38	14
Da 34 / a 36	13
Da 31 / a 33	12
Da 29 / a 30	11
Da 26 / a 28	10
Da 23 / a 25	9
Da 21 / a 22	8
Da 18 / a 20	7
Da 15 / a 17	6
Da 13 / a 14	5
Da 10 / a 12	4
Da 7 / a 9	3
Da 5 / a 6	2
Da 1 / a 4	1

Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI-TOMMASI"
- I.T.A.- COSENZA

CANDIDATI PRIVATISTI – ESAMI PRELIMINARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Anno Scolastico 2016 – 2017

LIV.	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
I	CONOSCENZA	SCARSA LIMITATA SUFFICIENTE APPROFONDITA RIGOROSA	1 1.5 2.5 3 4
II	COMPLETEZZA, ORGANIZZAZIONE ED ELABORAZIONE DATI	APPROSSIMATIVA ADEGUATA PUNTUALE	1 2 3
III	COMPETENZA	INADEGUATA INCERTA ACCETTABILE SICURA AUTONOMA	2 3 4 5 6
IV	CAPACITA' (ANALISI, SINTESI, LINGUAGGIO TECNICO)	SUPERFICIALE ESSENZIALE ARTICOLATA	0.5 1 2

Per trasformare in decimi il voto espresso in quindicesimi basta dividere la somma dei punti ottenuti per 15 e moltiplicare il risultato per 10.

ASSEGNAZIONE DEL VOTO A CIASCUNO ALUNNO

N°	COGNOME	NOME	LIV. I	LIV. II	LIV. III	LIV.IV	SOMMA PUNTI	VOTO	**VOTO FINALE**
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

ESTIMO

1- L'aspetto economico sarà scelto dalperito in base a:

a. la convenienza del committente

b. la lunghezza del procedimento e quindi la relazione di stima

c. i rapporti intercorrenti fra fatti, cose,persone (scopo pratico della stima)

d. difficoltà del procedimento e della possibilità di reperire dati certi da utilizzare

2- La capitalizzazione dei redditi puòessere:

a. un procedimento di stima del valore di mercato

b. un procedimento di stima del valore di costo

c. un autonomo aspetto economico di stima

d. sia un procedimento di calcolo del valore di mercato sia un autonomo aspetto economico

3-Il metodo di stima essenzialmente è una :

a. misurazione

b. comparazione

c. analisi

d. relazione

4- Il criterio della minor somma tra speso e migliorato ha l'obiettivo di:

a. attribuire le eventuali perdite, dovute a miglioramenti non convenienti, al proprietario del fondo e il profitto del miglioramento all'esecutore del medesimo

b. attribuire il profitto del miglioramento all'esecutore dei medesimi e le eventuali perdite, dovute a miglioramenti non convenienti, al proprietario del fondo

c. dividere equamente il profitto del miglioramento tra il proprietario del fondo e l'esecutore dei miglioramenti

d.attribuire il profitto del miglioramento al proprietario del fondo e le eventuali perdite, dovute a miglioramenti non convenienti, all'esecutore dei medesimi

5- La stima dei frutti pendenti esprime:

a.il valore dei prodotti vegetali in corso di maturazione sulla pianta madre quanto essi sono visibili come tali

b.il valore delle produzioni delle colture arboree ancora da raccogliere

c. il costo da sostenere per ultimare il ciclo di una coltivazione erbacea o arborea

d. i costi sostenuti da inizio anno al momento della stima, per una coltivazione erbacea o arborea

6 - Relativamente alle espropriazioni, la Costituzione italiana recita che la proprietà privata :

a. Può essere, nei casi previsti dalla legge, espropriata per motivi d'interesse generale

b. Non può essere, nei casi previsti dalla legge, e salvo indennizzo, espropriata per motivi d'interesse generale

c. Può essere, salvo indennizzo, espropriata nei casi previsti dalla legge

d. Può essere, nei casi previsti dalla legge, e salvo indennizzo, espropriata per motivi d'interesse generale

7- Qualè il valore del corrispettivo di cessione volontaria di un terreno non edificabile per un proprietario diretto coltivatore o imprenditore a titolo principale?

a. 4volte il VAM

b. 1,5 volte il VAM

c. 1 volta il VAM

d. 3 volte il VAM

8- Con quale delle seguenti disequazioni si esprime il giudizio di convenienza all'esecuzione di un miglioramento fondiario in base al reddito?

a. $Bfp - Bfa \geq K \times r$

b. $Vp - Va \geq K$

c. $(Bfp - Bfa)/K \times r \geq r'$ *(saggio di riferimento)*

d. $Bfa - Bfp \geq Kr$

MATERIA : **LINGUA E CIVILTA' INGLESE**

9 - Powdery mildew is:

a. an insect
b. a spider
c. a fungal disease
d. an aphid

10 - Black rot must be treated ...

a. with Bourdeaux mixture
b. with grafting
c. with cupric
d. with spray that contains mixture

11 - Grape berry moth....

a. spends Spring in leaf litter and around vineyard
b. spends Summer in leaf litter and around vineyard
c. spends Autumn in leaf litter and around vineyard
d. spends Winter in leaf litter and around vineyard

12 - The Vitamins:

a. keep the intestinal walls clean
b. are essential for the welfare and health of any organism
c. are considered a remedy for most diseases
d. produce pharmaceutical proteins

39) **- An ebulliometer is used to**

a. determine the capacity of a fermentation vessel

b. determine the boiling point of must

c. measure the temperature in stainless steel vessel

d. measure the alcohol content in wine

14 - A refractometer is used to determine if

a. It's time to disgorge Champagne bottles
b. the fermentation temperature is correct in tanks
c. the wine is free from insoluble matter
d. grapes are ready to be harvested

15 - A moderately aged white wine is characterized by

a. brownish colour
b. a pale straw colour
c. an amber green colour
d. a straw yellow colour

16 - What is a crushing and destemming machine?

a. an equipment for winemaking
b. the trunk of the Vitis Vinifera
c. transfer yeast to fermenters
d. transfer stems to tanks

MATERIA : **PRODUZIONI ANIMALI**

17 - La temperatura ottimale delle vacche lattifere varia da:

a. 18 a 20;
b. 16 a 20;
c. 10 a 20;
d. 10 a 16.

18 - L'umidità relativa ottimale per i vari animali varia tra:

a. il 50% e l'80%;
b. il 60% e il 70%;
c. il 50% e il 60%;
d. il 40% e il 70%.

19 - I vaccini:

a. derivano dalla separazione del plasma sanguigno;
b. hanno funzione terapeutica;
c. vengono impiegati su animali infetti;
d. sono colture di microbi o di virus.

20 - Il ricambio d'aria e l'ossigenazione dei ricoveri è di massima importanza per:

a. regolare la temperatura e l'umidità;
b. stimolare il sistema nervoso riproduttivo;
c. i sistemi di allevamento in stabulazione all'aperto;
d. favorire la digestione.

21 - L'allevamento in stabulazione fissa gli animali:

a. sono attaccati alla posta;
b. possono disporre di zone di riposo;
c. possono disporre di zone di esercizio;
d. vivono permanentemente all'aperto.

22 - L'allevamento intensivo è il più adatto:

a. a sfruttare le potenzialità delle bovine altamente produttive;
b. a soddisfare il benessere degli animali;
c. a grandi appezzamenti di terreno;
d. nessuna delle precedenti risposte è corretta.

23 - I Glucidi:

a. hanno una funzione plastica in quanto partecipano a strutture (costituenti fondamentali del nucleo)
essenziali per gli organismi e una funzione energetica;
b. hanno una funzione plastica in quanto partecipano a strutture (di sostegno e di protezione di certi organi)
essenziali per gli organismi e una funzione energetica;
c. hanno una duplice funzione plastica e catalitica;
d. hanno una triplice funzione: plastica, energetica e catalitica.

24 - Nei ruminanti adulti:

a. gli alimenti sostano all'interno del rumine e del reticolo dove subiscono il processo di degradazione ad
opera di una flora microbica e di una fauna protozoaria;
b. gli alimenti sostano all'interno del rumine e dell'abomaso dove subiscono il processo di degradazione ad
opera di una flora microbica e di una fauna protozoaria;
c. gli alimenti sostano all'interno del rumine e del reticolo dove subiscono il processo di degradazione ad
opera di enzimi;
d. nessuna delle precedenti risposte è corretta.

MATERIA : **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

25 - L'ecosistema è :

ε) In equilibrio, autonomo, in evoluzione, complesso

ϕ) In equilibrio, autonomo, in evoluzione, semplice

γ) statico, in equilibrio, in evoluzione, complesso

η) In equilibrio, autonomo, in evoluzione, statico

➢ **- L'ecologia del paesaggio si occupa:**

1. - tutela del paesaggio
2. dei paesaggi ecologici
3. dello studio della variazione spaziale del paesaggio a diversi livelli di scala
4. nessuna delle risposte precedenti

➢ **- Uno dei dieci principali biomi terrestri è:**

- la pianura
- la montagna
- la collina
- la macchia mediterranea

28 - L'energia solare che può essere utilizzata per la fotosintesi delle piante rappresenta il:

a. 3-4% del totale

b. 30% del totale

c. 80% del totale

5. 100% del totale

➢ **- Il flusso unidirezionale di energia è regolato dal :**

a.1° principio della cinetica

ε) 1° e 2° principio della termodinamica

ϕ) 2° principio della termodinamica

γ) Nessuna delle risposte

30 - L'energia solare viene trasformata in energia chimica dai:

- produttori
- consumatori
- decompositori

d .batteri

31 - La direttiva habitat n. 92/43/CEE ha definito:

a. gli habitat naturali
b. i paesaggi
c. i biotopi
d. le biodiversità

- L'agroecosistema è un :

- ecosistema naturale
- ecosistema autonomo dovuto all'attività dell'uomo
- ecosistema che non ha subito l'intervento antropico
- ecosistema che ha subito l'intervento antropico

- Lobesia botrana

37- Uno dei portinnesti usati in viticoltura è:

a. Il Kober 5 BB

b. Il Kober 10 BB

c. Il Kober 20 BB

d. Il Kober BB

38 - Le femminelle prendono origine dalle gemme:

a. ibernanti

b. pronte

c. dormienti

d. da tutte

39 - Il Kober 5BB è un portinnesto derivato da:

ε) v. berlandieri x riparia

ϕ) v. berlandieri x rupestris

γ) v. riparia x rupestris

η) v. sativa x rupestris

40 - Il gaglioppo è un vitigno di:

- Uva bianca da vino
- Uva bianca da tavola

c. Uva nera da vino

d. Uva nera da tavola

3.12 **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Dopo aver ratificato i voti dello scrutinio finale ed aver individuato la media di ogni alunno e la corrispondente banda di riferimento, (D.P.R. del 23 Luglio 1998, n°323 art.11 comma 2, modificato dal D.M.99 del 16 dicembre 2009), il credito scolastico, espresso in numero intero, nell'ambito delle bande di oscillazione, indicate dalla tabella del D.M. succitato, terrà in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi e comportamento, secondo quanto deliberato dal Collegio

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

Media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale	**M =**
Banda di appartenenza (Tabella A)	**punti**

Ai fini dell'attribuzione dello scivolamento nella banda di oscillazione, si valutano:

- **la frequenza regolare**
- **la partecipazione al dialogo educativo**
- **la partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.O.F**
- **uno o più crediti formativi**
- **il giudizio in Religione Cattolica o Attività Alternativa ≥ a distinto**

Tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:

- **attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurriculari**
- **attività socio - assistenziali**
- **attività sportive debitamente documentate**

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"
Indirizzo: Agraria,agroalimentare e agroindustria
Articolazione: Viticoltura ed enologia

Esami di Stato

Anno scolastico 2016 - 2017

Allegato n. 1: consuntivo redatto da ciascun docente per la propria disciplina del Documento del Consiglio di Classe V B

IL COORDINATORE	IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella COSENTINO	Prof.ssa Graziella CAMMALLERI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe V sez.
Anno scolastico 2016- 2017

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE.

DOCENTE: PIERO CARLO FERRARO

LIBRI DI TESTO: PRATICAMENTE SPORT

ORE DÌ LEZIONE: -ore settimanali di lezioni. 76
-ore di lezione svolte . n.68

OBIETTIVI REALIZZATI:

Conoscenza di:

- Almeno due sport di squadra Pallavolo Pallacanestro, fondamentali di gioco e regolamento.
- Il fenomeno olimpiade nell'era antica e nella moderna. Dalle discipline olimpioniche ai fenomeni culturali e sociali a essi legati.
- Principali traumi sportivi a carico dei vari apparati, con relativo pronto intervento.
- Il Doping, conoscenza dei farmaci che producono il fenomeno e loro effetto sulla salute degli atleti.

Essere in grado di:

- Eseguire i fondamentali di pallavolo, nel corso di una partita.
- Arbitrare una partita di pallavolo individuando le infrazioni al regolamento.
- Riferire in merito agli argomenti trattati.
- Riconoscere quanto studiato e saper lavorare in gruppo.

METODI D' INSEGNAMENTO:

. Globale con interventi individualizzati, dal facile al difficile.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Lezioni frontali, esercitazioni a piccoli gruppi, test attitudinali per differenziare i gruppi di lavoro organico. Piccoli attrezzi, cerchi, birilli, ostacoli, bastoni, clavette, appoggi Bauman, palloni di basket, pallavolo, calcio rugby. Grandi attrezzi, cavallina, spalliere assi di equilibrio. Campo di pallavolo, calcio, pallacanestro.

TEMPI:
Unità didattiche divise in:

Parte pratica.

Contenuti:
Capacita condizionali e coordinative, ginnastica funzionale giochi di squadra, pallavolo, pallacanestro, calcio.

Parte teorica.

Contenuti:
Regolamenti tecnici, Olimpiadi, preparazione fisica, i concetti dell'allenamento sportivo, anatomia e traumatologia, nozioni di pronto soccorso, il Doping, farmaci ed effetti collaterali

SPAZI:

palestra scolastica, campo di calcetto aula d'informatica.

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Test, questionari a risposta aperta e multipla.
- Osservazioni sistematiche
- Produzione orale
- Esercitazioni e partite

QUADRO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo: buona
Attitudine alla disciplina: buono
Interesse per la disciplina: buono
Impegno nello studio: accettabile
Metodo di studio buono

IL DOCENTE
Piero Carlo Ferraro

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
Classe V Sezione A
Anno scolastico 2016- 2017

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: Graziella Cosentino

LIBRI DI TESTO: Vincenza Bianco, Anna Gentile– **Sow and Reap- New frontiers and rural developement** - Reda edizioni

ORE DI LEZIONE: - ore settimanali di lezione n°3
- ore svolte n°90

OBIETTIVI REALIZZATI:

a) leggere e comprendere brani di media lunghezza, derivati da testi tecnici;

b)ascoltare e comprendere(dopo breve presentazione) dialoghi e conversazione su argomenti familiari;

c) essere in grado di tradurre testi in microlingua;

d)leggere e comprendere la specificità del linguaggio usato;

e)elaborare composizioni di lunghezza limitata;

d) esposizione in forma chiara dei contenuti;

e) uso di lessico appropriato.

METODI D' INSEGNAMENTO:

la classe è stata costantemente sollecitata all'esposizione orale di contenuti studiati, per quanto riguarda la competenza comunicativa, e nell'analisi di testi scritti. Tutta la classe ha dimostrato in modo abbastanza costante partecipazione al dialogo educativo, impegno nelle attività in classe e curiosità e interesse verso gli argomenti proposti. Per la temporanea ubicazione dell'Istituto presso ITIS "Monaco", causa ristrutturazione del'Istituto Agrario, non è stato possibile utilizzare il Laboratorio di Informatica mirate all'acquisizione da parte degli alunni di alcune abilità utili ad affrontare il settore tecnico agrario in lingua inglese, sono stati, quindi creati dei percorsi multimediali mirati grazie all'impegno degli alunni a casa con i programmi: Prezi, Moviemaker e Powerpoint e attività pratiche in azienda, che sono state esposte brevemente in L2

Sono state effettuate lezioni interattive, anche simulando corrispondenza con aziende estere del settore.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- libro di testo;
- appunti delle lezioni;
- fotocopie;
- mappe concettuali
- Lezioni pratiche nell'azienda agraria

TEMPI: scansione trimestrale per segmenti modulari.

CONTENUTI:

Module 1 – The food you can trust

From plant to table: wine

Wine: the nectar of the Gods

Pests and diseases

Module 2 – How to take care of grape vines

Harvesting

Pruning

Grafting

Module 3 – Wine making

Equipment

Fermentation

Sparkling wine

Sweet wine

Rosé wine

Wine classification

Module 4 – Nutrition

Proteins

Fibres

Calories

Vitamins

Carbohydrates

Module 5 – Biotechnology application

Plant selection

Module 6 – Farm management

Job offers

Letter of application

Curriculum vitae

SPAZI :

Aula didattica

Ascolto di DVD

Laboratorio di informatica

STRUMENTI DI VERIFICA : -Prove orali
- Simulazione terza prova
- Verifiche scritte
- Prove pratiche

QUADRO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo: attiva per alcuni alunni, accettabile per il resto della classe.
Attitudine alla disciplina: mediamente sufficiente, in qualche caso buono e discreto.
Interesse per la disciplina: sufficiente per la maggioranza degli alunni, adeguato per alcuni alunni.

Impegno nello studio: sistematico

Metodo di studio:non sempre organizzato e autonomo per alcuni allievi; efficace e razionale per qualche alunno.

IL DOCENTE
Graziella Cosentino

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A." G. TOMMASI " COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (Anno scolastico 2016 - 2017 Classe V Sezione B)

Disciplina: - BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Docente: - Prof.ssa Rosa ARPAIA - Prof. Itp Giulio SERRA

Libri di testo: - Microbiologia e biotecnologia dei vini. I processi biologici e le tecnologie della vinificazione-
Carlo Zambonelli- Il Sole 24 Ore Edagricole

Obiettivi realizzati: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Conoscere i microrganismi responsabili delle trasformazioni del mosto;
- Saper intervenire con scelte appropriate nei diversi casi;
- Conoscere le varie fermentazioni a carico del mosto;

Tempi:

- ore settimanali di lezione n° 3
- ore di lezione svolte n° 75
- ore di lezione da svolgere: n° 24
- ore di lezione totali: n° 99

MODULO N. 1 : MICROBIOLOGIA DEI VINI

U. D. 1 – I microbi;
U. D. 2 – I lieviti;
U. D. 3 – I batteri del vino;
U. D. 4 – La fermentazione spontanea dei mosti;

MODULO N . 2 : BIOTECNOLOGIA DEI VINI

U. D. 1 –I lieviti selezionati;
U. D. 2 – Caratteristiche enologiche dei lieviti;
U. D. 3 – Biotecnologia della fermentazione dei mosti;
U. D. 4 - Biotecnologie delle fermentazioni;

MODULO N . 3 : LA DISACIDIFICAZIONE BIOLOGICA

U. D. 1 –La disacidificazione biologica;

Metodi di insegnamento:Lezione frontale,esercitazioni pratiche e colloqui giornalieri.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libro di testo,riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente

Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula, in cantina.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, saranno approfonditi gli argomenti già trattati.

Profitto della classe

Partecipazione al dialogo educativo: poco collaborativo

Attitudine alla disciplina: sufficiente

Interesse per la disciplina: discreta

Impegno nello studio: non costante per quasi tutta la classe

Metodo di studio: non sempre adeguato

I DOCENTI
Prof.ssa Rosa ARPAIA
Prof. Itp Giulio SERRA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A."G. TOMMASI" COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
(Anno scolastico 2016 – 2017 Classe V Sezione B)

Disciplina: PRODUZIONI ANIMALI

Docente: Prof. Morrone Herman
Libro di testo: Allevamento, alimentazione, igiene e salute. Corso di Produzioni animali. Autori Balasini, Follis, Tesio. Edizioni Edagricole Scolastico.

Obiettivi raggiunti: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Aspetti dell' alimentazione animale.
- Fisiologia della nutrizione.
- Criteri e metodi di valutazione degli alimenti.
- Fabbisogni e razionamento.

Tempi:

- ore settimanali di lezione n° 2
- ore di lezione svolte n° 43
- ore di lezione da svolgere n° 8
- ore di lezione totali n° 51

Contenuti: Sviluppo in Moduli e Unità Didattiche

MODULO N. 1 : DETENZIONE DEGLI ANIMALI E IGIENE ZOOTECNICA
U. D. 1 - Ambiente e sistemi di allevamento
U. D. 2- Igiene e sanità del bestiame

MODULO N. 2 : FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE
U. D. 1- Ingestione e sazietà
U. D. 2- Digestione nei monogastrici
U. D. 3- Digestione nei poligastrici

MODULO N. 3 : GENERALITÀ SUGLI ALIMENTI
U. D. 1- Composizione degli alimenti
U. D. 2- Valutazione chimica e fisiologica degli aliemti.
U. D. 3- Utilizzazione dell'energia negli alimenti.
U. D. 4- Valore nutritivo degli alimenti.
U. D. 5- Unità Foraggera latte e carne.
U. D. 6-La fibra

MODULO N. 4: FABBISOGNI NUTRITIVI
U. D. 1- Fabbisogni di mantenimento, accrescimento, ingrasso, produzione di latte, gravidanza, prestazioni dinamiche e asciutta
U. D. 2- Raccolta dei foraggi
U. D. 3- Fieno e fienagione
U. D. 4- Insilamento

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, sono stati approfonditi gli argomenti già trattati.
Metodi di insegnamento:Lezione frontale, lezioni partecipate,esercitazioni pratiche e colloqui giornalieri.
Mezzi e strumenti di lavoro: Riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente, proiezione di video e powerpoint.
Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula e in azienda.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Profitto della classe
Partecipazione al dialogo educativo: collaborativi Attitudine alla disciplina: sufficiente Interesse per la disciplina: apprezzabile Impegno nello studio: costante per quasi tutta la classe Metodo di studio: non sempre adeguato IL DOCENTE Prof. Morrone Herman

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
Classe V Sezione A
Anno scolastico 2016- 2017

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Divina Imbrogno

ORE DI LEZIONE: 1

METODI D' INSEGNAMENTO:

la classe composta da 15 alunni, nel corso dell'anno ha mostrato interesse e desiderio di approfondire le proprie conoscenze nel tentativo di poter dare una risposta agli interrogativi più profondi dell'esistenza, in un confronto aperto e sereno prima con la Parola di Dio, poi con le varie forme di esperienze religiose.

E' migliorato il loro modo di relazionarsi con gli altri , imparando a parlare con fiducia senza giudicare, correggendosi fraternamente consapevoli, nella vita, non conta ciò che si fa ma ciò che si è.

METODOLOGIA

Il metodo usato ha tenuto conto della diversità culturale ed esperienziale della classe. L'uso del dibattito in classe, a partire dai contenuti scelti da loro, da domande poste, da fatti accaduti, o argomenti specifici interdisciplinari, ha favorito il rispetto dell'altro e della sua visione di vita, oltre che una concretizzazione maggiore del lavoro scolastico.

FINALITA' E OBIETTIVI CONSEGUITI

- Conoscere obiettivamente e sistematicamente l'avvenimento cristiano dal punto di vista storico ed esistenziale;
- Saper argomentare sulle questioni riguardanti coscienza ed etica;
- Saper promuovere un continuo paragone esistenziale;
- Saper cogliere le analogie e le differenze tra il cattolicesimo e le altre confessioni cristiane ed altre religioni;
- acquisire maggiore consapevolezza della storia e della tradizione

CONTENUTI

Il Magistero sociale della Chiesa

La Chiesa dopo la "Rerum Novarum": L'impegno del cristiano nel mondo

La Chiesa come realtà propositiva e vitale per l'uomo e la società

La Chiesa nel mondo d'oggi

Fede-cultura, Fede-progresso, impegno socio-politico

La Chiesa di fronte al problema della globalizzazione

La Chiesa di fronte al problema della pace

CRITERI ESTRUMENTI DIVALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione al dibattito scolastico, della conoscenza degli argomenti, dell'analisi e rielaborazione delle tematiche proposte alla luce dei focumenti di riferimento, della particolare propensione verso l'elemento religioso e le sue problematiche.

IL DOCENTE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe V sez. B
Anno scolastico 2016- 2017

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: LORELLA TALARICO

LIBRI DI TESTO: L. Tonolini F. Tonolini G. Tonolini A. Manenti Calvi
Metodi e modelli della matematica

ORE DI LEZIONE: -ore settimanali di lezione n° ...3....
-ore di lezione da svolgere n° 9 *
-ore di lezione svolte n° fino al (15/05/2014)
-ore di lezione totali 99
*Nelle rimanenti ore di lezione da svolgere saranno approfonditi gli argomenti già trattati.

OBIETTIVI REALIZZATI:
- Conoscenza e comprensione della terminologia scientifica di base
- Saper completare esercizi strutturati e saper rispondere a quesiti relativi ai contenuti studiati
- Saper acquisire gli elementi fondamentali per la risoluzione di problema o di un quesito si a livello di procedimento che di calcolo

METODI D' INSEGNAMENTO:
- Lavoro di gruppo
- Lezione frontale
- Didattica individualizzata
- Scoperta guidata

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:
- Lavagna
- Libro di testo

TEMPI:
Scansione trimestrale per segmenti modulari

CONTENUTI:
Modulo 1: Gli integrali
Integrali indefiniti
- L'integrale indefinito e le sue proprietà
- Gli integrali indefiniti immediati
- L'integrazione per sostituzione
- Integrazione di funzioni razionali fratte

Integrali definiti
- Introduzione intuitiva al concetto di integrale definito
- Proprietà degli integrali definiti
- Il calcolo dell'integrale definito

Il calcolo delle aree
- Le aree di figure piane
- Le aree di funzioni in parte positive e in parte negative
- Le aree di due funzioni che delimitano una superficie chiusa
- I volumi di solidi di rotazione (funzione positiva o nulla)

esercizi
Modulo 2: Il calcolo combinatorio
- Le disposizioni semplici e con ripetizione
- Le permutazioni semplici e con ripetizione
- Le combinazioni semplici e con ripetizione

- La funzione n!

esercizi

Modulo 3: Il calcolo della probabilità

- Gli eventi
- La concezione classica della probabilità
- I valori della probabilità
- L'evento contrario e la sua probabilità
- La concezione statistica della probabilità
- Legge empirica del caso o legge dei grandi numeri
- Impostazione assiomatica della probabilità
- La probabilità della somma logica degli eventi
- La probabilità del prodotto logico degli eventi
- Problemi con somma e prodotto logico insieme

esercizi

SPAZI

- Aula didattica

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifica formativa:

- Test
- Lezione dialogata
- Domande flash
- Risoluzioni di problemi ed esercizi
- Ripetizione dell'argomento trattato a fine lezione all'inizio di quella successiva

Verifica sommativa

- Interrogazioni orali
- Esercitazioni
- Prove strutturate e semistrutturate

QUADRO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo: ordinata e responsabile per una buona parte della classe, superficiale per alcuni
Attitudine alla disciplina mediamente accettabile con qualche risultato più che buono
Interesse per la disciplina: adeguato e costante per una buona parte della classe, superficiale per altri
Impegno nello studio: complessivamente sufficiente
Metodo di studio non sempre organizzato e autonomo, solo in qualche caso efficace

IL DOCENTE
Lorella Talarico Talarico Lorella

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A."G. TOMMASI" COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (Anno scolastico 2016 – 2017 Classe V Sezione B)

Disciplina: - Economia, estimo, marketing e legislazione

Docente: - Prof.ssa Rosa ARPAIA

Libri di testo: - Corso di estimo- Amicabile Stefano- HOEPLI

Obiettivi realizzati: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Conoscere gli scopi dell'estimo;
- Saper intervenire con scelte appropriate nei diversi casi;
- Conoscere le principali stime inerenti i fondi rustici;
- Conoscere l'esproprio.
- Conoscere gli scopi e le fasi che hanno portato alla formazione del catasto

Tempi

- ore settimanali di lezione n° 2
- ore di lezione svolte n° 51
- ore di lezione da svolgere: n°15
- ore di lezione totali: n° 66

Contenuti

MODULO N. 1 : ESTIMO GENERALE

U. D. 1 - Che cos'è l'estimo
U. D. 2 – Gli aspetti economici di stima;
U. D. 3 – I procedimenti di stima;

MODULO N . 2 : ESTIMO RURALE

U. D. 1 – Stima dei fondi rustici;
U. D. 2 – Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali;
U. D. 3 – Stima degli arboreti;
U. D. 4 – Giudizi di convenienza dei miglioramenti fondiari;

MODULO N . 3 : ESTIMO LEGALE

U. D. 1 – Successioni ereditarie;
U. D. 2 – Espropriazioni per causa di pubblica utilità;

MODULO N . 4 –ESTIMO CATASTALE

U. D. 1 – Catasto dei terreni;
U. D. 2 – Catasto dei fabbricati;

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, sarà svolto il modulo inerente il catasto urbano ed approfonditi gli argomenti già trattati.

Metodi di insegnamento:Lezione frontale, lezioni partecipate,esercitazioni pratiche e colloqui giornalieri.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libro di testo,riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente

Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Profitto della classe
Partecipazione al dialogo educativo: poco collaborativi Attitudine alla disciplina: sufficiente Interesse per la disciplina: discreta Impegno nello studio: non costante per quasi tutta la classe Metodo di studio: non sempre adeguato

IL DOCENTE
Prof.ssa Rosa Arpaia

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A."G. TOMMASI" COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (Anno scolastico 2016 - 2017 Classe V ' Sezione B)

Disciplina: ENOLOGIA

Docente: Prof.ssa Rosa ARPAIA –Prof. Itp REDA Stefano

Libro di testo: ENOLOGIA - Patrizia Cappelli,Vanna Vannucchi - ZANICHELLI

Obiettivi realizzati: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Conoscere la composizione del mosto e del vino;
- Saper intervenire con scelte appropriate nei diversi casi;
- Conoscere le tecniche di vinificazione;
- Conoscere le alterazioni dei vini.

Tempi:

- ore settimanali di lezione n° 4
- ore di lezione svolte n° 106
- ore di lezione da svolgere n° 26
- ore di lezione totali n° 132

Contenuti:

MODULO N. 1 : L'UVA: PRODUZIONE, RACCOLTA, COMPOSIZIONE.

U. D. 1 – La vite e l'uva;
U. D. 2 – I processi di prima trasformazione dell'uva;
U. D. 3 – La composizione chimica dell'uva e del mosto;

MODULO N . 2 –IL MOSTO: ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

U. D. 1 – Analisi e correzioni del mosto;
U. D. 2 – Il diossido di zolfo in enologia;
U. D. 3 – Gli agenti delle fermentazioni: Lieviti e batteri;
U. D. 4 - La chimica delle fermentazioni;

MODULO N . 3 –LA VINIFICAZIONE

U. D. 1 – La vinificazione in rosso;
U. D. 2 – Particolari vinificazioni in rosso, la vinificazione in bianco e in rosato

MODULO N . 4 –IL VINO: COMPOSIZIONE

U. D. 1 – La composizione chimica del vino;
U. D. 2 –Il colore del vino;
U. D. 3 – Le analisi del vino;

MODULO N . 5 - CURE E CORREZIONI AL VINO

U. D. 1 – Colmature e travasi;
U. D. 2 –Le correzioni del vino;
U. D. 3 – L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione;
U. D. 4 – La chiarificazione mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini;

MODULO N . 6- INVECCHIAMENTO E VINI SPECIALI

U. D. 1 – Invecchiamento e classificazione dei vini;
U. D. 2 – I vini speciali;

MODULO N . 7- DIFETTI, ALTERAZIONI E MALATTIE DEI VINI

U. D. 1 – I difetti del vino;
U. D. 2 – Alterazioni del vino: le casse;
U. D. 3 – Le malattie del vino;

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, sarà svolto il modulo sui difetti del vino e approfonditi gli argomenti già trattati.

Metodi di insegnamento:Lezione frontale, lezioni partecipate,esercitazioni pratiche e colloqui

giornalieri.

Mezzi e strumenti di lavoro: Riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente

Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula, in cantina ed in pieno campo.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Profitto della classe
Partecipazione al dialogo educativo: poco collaborativi Attitudine alla disciplina: sufficiente Interesse per la disciplina: discreta Impegno nello studio: non costante per quasi tutta la classe Metodo di studio: non sempre adeguato I DOCENTI Prof. Rosa ARPAIA Prof. REDA Stefano

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe V sez. A
Anno Scolastico 2016-2017

DISCPLINA: ITALIANO
DOCENTE: D' Alessandro Monica

LIBRO DI TESTO: "Letteratura Italiana Europea Modulare- LIEM
Marta Sambugar, Gabriella Salà
La Nuova Italia.

ORE DI LEZIONE:
Ore settimanali: n° 4
Ore svolte : n° 96

OBIETTIVI CONSEGUITI:
- Conosce nelle linee generali gli aspetti principali della letteratura italiana anche attraverso gli autori più importanti e le loro opere più significative.
-Inquadra nella esatta dimensione spazio-temporale gli avvenimenti letterari studiati.
-Legge e analizza i brani scelti.
-Ha acquisito un metodo per comprendere la poetica,i temi e gli stili degli autori studiati.
-Elabora criticamente, quanto ha appreso.

CONTENUTI SVILUPPATI:
-MODULO 1
- Il Decadentismo.
Aspetti della nuova cultura decadente. Il nichilismo di F. Nietzsche.
S. Freud, la nascita della psicanalisi. Cenni sulle Avanguardie storiche.
-MODULO 2
- Giovanni Pascoli.
La vita e le opere .Il pensiero, la poetica del "fanciullino".
Lettura e analisi di: "Il lampo", "Il Tuono"."Lavandare".
-MODULO 3
- Gabriele D'Annunzio.
La vita,le opere. La poetica, il panismo. Lettura e analisi di:
"La pioggia nel pineto".
-MODULO 4
La narrativa del Novecento. La crisi esistenziale dell'uomo moderno.
- Luigi Pirandello.
La vita, le opere. Il pensiero e la poetica delle maschere.
Lettura e analisi di "La patente".
Italo Svevo
La vita, le opere. Il pensiero e la poetica
Lettura e analisi di "Il Fumo"
-MODULO 5
- L'Ermetismo.
Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero. Lettura e analisi di:
"San Martino del Carso", "Soldati".
E. Montale: Vita, opere e pensiero.
Da ossi di seppia :meriggiare pallido e assorto
Salvatore Quasimodo: vita, opere e pensiero. Lettura e analisi di:
"Alle fronde dei salici", "Ed è subito sera"
I. Calvino vita opere e pensiero

Il barone rampante
Il visconte dimezzato
Il cavaliere inesistente

Primo Levi. La vita,le opere. il pensiero.
Se questo è un uomo
P.Pasolini : vita opere e pensiero
A.Merini :vita opere e pensiero
METODOLOGIA:- Lezione frontale, lezione dialogata; lettura e analisi di brani e di poesie.
STRUMENTI:- Il libro di testo, fotocopie di altri testi.
VERIFICHE:- Colloqui, interrogazioni individuali e collettive La verifica è stata effettuata in itinere ,alla fine dei moduli e/o delle unità didattiche.

Prof.ssa D' Alessandro Monica

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe V Sez.A
Anno Scolastico 2016-2017

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: D'ALESSANDRO MONICA

TESTO DI RIFERIMENTO: Le forme della storia. vol. 3
E.B.Stumpo- S.Cardini - F.Onorato- S. Fei
Le Monneier Scuola.
ORE DI LEZIONE:
Ore settimanali: 2
Ore svolte: 50

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Conosce nelle linee generali gli aspetti economici, politici e sociali del Novecento italiano ed europeo.
-Inquadra nella esatta dimensione spazio-temporale gli avvenimenti storici.
-Utilizza nessi causali per spiegare i fatti storici.
-Identifica cause e conseguenze degli avvenimenti storici studiati.
-Opera confronti tra culture di epoche diverse distinguendo differenze ed analogie.
-Elabora criticamente, anche in forma molto semplice, quanto ha appreso.

CONTENUTI SVILUPPATI:

- MODULO 1:
- L'Italia nell'età giolittiana
La scena italiana tra XIX e XX secolo
Giolitti e la stagione delle riforme. La politica estera: la guerra in Libia.

-MODULO 2

- La prima guerra mondiale.
Le cause della prima guerra mondiale. Dalla guerra lampo alla guerra di logoramento. L'entrata in guerra dell' Italia. La fine dell'impero zarista e la rivoluzione socialista. L'entrata in guerra degli U.S.A e la fine della guerra.

-MODULO 3:

- I regimi totalitari.
Lo stalinismo in Russia. Il biennio rosso e l'avvento del fascismo in Italia.Il Nazismo in Germania e lo sterminio degli Ebrei.

MODULO 4:
- La seconda guerra mondiale.

La crisi degli equilibri internazionali. L'alleanza tra Germania e Italia.
Lo scoppio della guerra e il progetto di una Europa nazista. Le vittorie tedesche.
La Resistenza.
L'entrata in guerra degli U.S.A. e il rovesciamento della situazione

militare. La fine della guerra e la ridefinizione degli equilibri internazionali .
La guerra fredda
IL sessantotto

METODOLOGIA: Lezione frontale, lezione dialogata: lettura e analisi del libro di testo e di altri testi.

STRUMENTI: Il libro di testo..

VERIFICHE: Colloqui, interrogazioni individuali e collettive. La verifica è stata effettuata in itinere alla fine delle unità didattiche e/o dei moduli.

Prof.ssa D' Alessandro Monica

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A."G. TOMMASI" COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (Anno scolastico 2016 - 2017 Classe V Sezione A)

Disciplina: - Viticoltura e difesa della vite

Docente: - Prof. Braiotta Francesco- Prof. Itp Serra Giulio

Libri di testo: - Viticoltura moderna – Eynard-Dalmasso -Hoepli

Tempi:

- ore settimanali di lezione n° 4
- ore di lezione svolte n° 81
- ore di lezione da svolgere: n° 16
- ore di lezione totali: n° 97

Obiettivi realizzati: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Conoscere gli scopi della potatura;
- Saper intervenire con scelte appropriate nei diversi casi;
- Conoscere le forme di allevamento;
- Conoscere ed intervenire sulle avversità della vite

Contenuti:

MODULO N. 1 : EVOLUZIONE DELLA VITICOLTURA

U. D. 1 – Cenni storici;

U. D. 2 – La distribuzione della viticoltura nel mondo;

MODULO N. 2 : NOZIONI GENERALI

U. D. 1 – Cenni botanici;

U. D. 2 – Cenni di fisiologia della vite;

U. D. 3 – Miglioramento genetico;

U. D. 4 – Propagazione della vite;

U. D. 5 – I sostegni per la vite;

MODULO N. 3 : TECNICA VITICOLA

U. D. 1 – Scelta del vitigno da frutto;

U. D. 2 – Scelta del portainnesto;

U. D. 3 – Sistemazioni ed altre operazioni pre impianto;

U. D. 4 – Impianto del vigneto;

MODULO N. 4 : POTATURA DELLA VITE

U. D. 1 – Potatura della vite;

U. D. 2 – Forma di allevamento;

U. D. 3 – Utilizzazione dei sarmenti ricavati dalla potatura;

U. D. 4 – Potatura verde ed altri interventi nel periodo vegetativo;

MODULO N. 5 : ALTRE TECNICHE COLTURALI

U. D. 1 – Controllo delle infestanti;

U. D. 2 – Concimazioni, correzioni e ammendanti;

U. D. 3 – Irrigazione;

U. D. 4 - Vendemmia e Operazioni sull'uva dopo la raccolta;

U. D. 5 – Destinazione delle uve e qualità del prodotto;

MODULO N . 6 : AMPELOPATIE E DIFESA DEL VIGNETO

U. D. 2 – Avversità di natura ambientale;

U. D. 2 – Avversità di natura nutrizionale;

U. D. 2 – Avversità di natura parassitaria;

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, saranno approfonditi gli argomenti già trattati.

Metodi di insegnamento:Lezione frontale, lezioni partecipate,esercitazioni pratiche e colloqui giornalieri.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libro di testo , riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente

Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula, in pieno campo ed in serra.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Profitto della classe
Partecipazione al dialogo educativo: poco collaborativi Attitudine alla disciplina: sufficiente Interesse per la disciplina: discreta Impegno nello studio: non costante per quasi tutta la classe Metodo di studio: non sempre adeguato

I DOCENTI

Prof. Braiotta Francesco

Prof. Itp Serra Giulio

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE MANCINI I.T.A."G. TOMMASI" COSENZA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (Anno scolastico 2016 – 2017 Classe V Sezione B)

Disciplina: - Gestione dell'ambiente e del territorio

Docente: - Prof. Braiotta Francesco

Libri di testo: - Gestione dell'ambiente e del territorio- E. Stoppioni Zanichelli

Obiettivi realizzati: in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità

- Conoscere interventi a difesa dell'ambiente;
- Saper intervenire con scelte appropriate nei diversi casi;
- Conoscere interventi per la tutela dell'acqua, del suolo, del clima e dell'aria ;
- La normativa ambientale e territoriale;
- Valutazione d'impatto ambientale.

Tempi

- ore settimanali di lezione n° 2
- ore di lezione svolte n° 47
- ore di lezione da svolgere: n° 8
- ore di lezione totali: n° 55

Contenuti

MODULO N. 1 : TIPOLOGIE DEL PAESAGGIO E CARATTERISTICHE CONNESSE, RISORSE E PROBLEMI AMBIENTALI

U.D.1 Definizioni paesaggistiche di base; Definizione e classificazione dei paesaggi; L'agroecosistema;

U. D. 2 Gli strumenti di rilevamento: GIS e satellite; La tutela delle acque;

U. D. 3 La tutela del clima e dell'aria; La tutela del suolo; La tutela della biodiversità .

MODULO N . 2 : PEDOLOGIA E CLASSIFICAZIONE DEI TERRITORI

U. D. 1 – Il suolo bene comune e risorsa non rinnovabile;

U. D. 3 – I fattori della pedogenesi; La pedogenesi ;

U. D. 4 La classificazione dei suoli; Le carte tematiche;

MODULO N.3: DIFESA DEL PAESAGGIO, VALUTAZIONI AMBIENTALI E SOSTENIBILITA'

U. D. 1 – L'ingegneria naturalistica ; L'uso di energie rinnovabili; La difesa del paesaggio sostenibile;

U. D. 2 – La valutazione di impatto ambientale (VIA); Lo studio di impatto ambientale (SIA); La valutazione ambientale strategica (VAS)

U. D. 3 –L'autorizzazione Integrata Ambientale (AIA); La Valutazione di incidenza Ambientale (VINCA);

Enti ed Istituzioni per la tutela dell'Ambiente

Nelle rimanenti ore, a completamento del programma, sarà svolto il modulo inerente alla valutazione d'impatto ambientale.

Metodi di insegnamento:Lezione frontale, lezioni partecipate,esercitazioni pratiche e colloqui giornalieri.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libro di testo,riviste specializzate, appunti, fotocopie a cura del docente

Spazi: Le lezioni sono state svolte in aula.

Strumenti di verifica: Colloqui, prove pratiche e discussioni collettive

Profitto della classe
Partecipazione al dialogo educativo:poco collaborativi Attitudine alla disciplina: sufficiente Interesse per la disciplina: discreta Impegno nello studio: non costante per quasi tutta la classe Metodo di studio: non sempre adeguato

IL DOCENTE

Prof. Braiotta Francesco

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"
Indirizzo: Agraria,agroalimentare e agroindustria
Articolazione: Viticoltura ed enologia

Esami di Stato

Anno scolastico 2016 - 2017

Allegato n. 2: Griglie per la valutazione di prove scritte e colloquio del Documento del Consiglio di Classe V B

IL COORDINATORE	**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**
Prof.ssa Graziella COSENTINO	**Prof.ssa Graziella CAMMALLERI**

GRIGLIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

Cognome	Classe
Nome	

Capacità di lavorare in modo ordinato/ Indossare la divisa completa	1	
Conoscenza del proprio ruolo	1	
Competenza specifica relativa all'esecuzione della prestazione richiesta	1	
Capacità di contestualizzare e descrivere la prestazione richiesta	1	
Utilizzo corretto della terminologia	1	
Capacità di rispettare le norme di igiene e/o sicurezza	1	
Capacità di lavorare autonomamente	1	
Capacità di cooperare/collaborare nel gruppo	1	
Capacità di interazione con altre figure presenti	1	
Capacità di risoluzione di problemi	1	

Voto	/10

Scarsa	Incerta e/o frammentaria	Adeguata	Buona	Ottima
2/3	4/5	6	7/8	9/10

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "MANCINI -TOMMASI"
COSENZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
Test d'ingresso e prove parallele

Anno Scolastico 2016 – 2017

Alunno:_____Classe_____Sez_____

La prova è composta da 10 quesiti a scelta multipla e da 2 quesiti a risposta aperta.
Si attribuiscono 0,5 punti ad ogni risposta esatta nei quesiti a scelta multipla (totale max 5 punti) e da 0 a 2,5 punti nelle risposte aperte (max 5 punti).
Il totale complessivo raggiungibile è di max 10 punti. Si arrotonda per eccesso.

Prima parte	Quesiti a scelta multipla	Max 5 punti

N° quesito	0	0,5		DISCIPLINA
1				
2				Totale Quesiti a risposta Multipla
3				
4				
5				
6				
7				
8				_____
9				
10				

Seconda parte	Domande aperte		Max 2,5 punti per ogni quesito	
INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Quesito 1	Quesito 2
Conoscenze e competenze disciplinari	Complete e articolate	2		
	Complete	1		
	Lacunose	0,5		
Capacità elaborative ed applicative	Utilizza adeguatamente il registro linguistico di settore	0,5		
	Utilizza un linguaggio generico	0,25		
	Non rilevabili	0		
		Totale Seconda Parte		

Punteggio Totale

I.I.S. "*Mancini-Tommasi*"

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**COMPETENZE**
Insufficiente 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
Mediocre 5	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
Sufficiente 6	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
Discreto 7	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
Buono 8	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
Ottimo 9	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione, 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI ITALIANO

TIPOLOGIA A : Analisi del testo

CLASSI 3^, 4^ e 5^

Decimi	1-4	5	6	7	8-9	10
Quindicesimi	1-6	7-9	10	11-12	13-14	15
	DESCRITTORI					
INDICATORI	**Gravemente insufficiente**	**Insufficiente**	**Sufficiente**	**Discreto**	**Buono**	**Ottimo**
Comprensione complessiva	Gravi difficoltà di decodificazione. Sintesi e/o parafrasi del tutto inadeguata	Decodificazione incerta e/o incompleta. Sintesi e/o parafrasi superficiale	Focalizzazione dei fondamentali nuclei tematici per lo più corretta. Sintesi e/o parafrasi essenziale	Decodificazione corretta. Sintesi e/o parafrasi efficace e chiara	Focalizzazione precisa e completa. Sintesi e/o parafrasi esauriente e articolata	Eccellente decodificazione. Sintesi e/o parafrasi completa, ben strutturata ed originale
Analisi del testo e delle sue strutture	Competenze assai frammentarie, gravi difficoltà di applicazione degli strumenti di analisi. Uso errato delle informazioni	Conoscenze frammentarie, competenze lacunose nell'analisi. Errori d'interpretazione	Essenziale ma corretta applicazione degli strumenti di analisi	Conoscenze corrette, competenze adeguate, solo parzialmente approfondita l'analisi	Analisi ampia e approfondita, interpretazione corretta derivante da sicure conoscenze e competenze	Eccellente padronanza degli strumenti di analisi, che risulta dettagliata, completa e approfondita
Approfondimento, interpretazione e commento	Capacità rielaborativa inesistente, approfondimento gravemente lacunoso, apporti critici minimi	Approfondimento impreciso e poco significativo. Modesta capacità rielaborativa	Approfondimento in linea con le richieste. Spunti personali presenti ma non uniformi	Rielaborazione abbastanza articolata. Apprezzabili apporti personali	Approfondimento ampio e puntuale, esposto con efficacia argomentativa. Spunti critici significativi	Approfondimento ampio, articolato, frutto di eccellenti conoscenze. Taglio critico personale
Competenze linguistiche	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico. Uso errato del linguaggio specifico	Espressione imprecisa con presenza di errori. Uso approssimativo del linguaggio specifico	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice. Uso parziale del linguaggio specifico	Chiarezza e correttezza espositiva. Uso adeguato del linguaggio specifico	Forma corretta, fluida ed efficace. Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva. Padronanza del linguaggio specifico

TIPOLOGIA B : (Articolo o saggio breve)

CLASSI 3^, 4^ e 5^

Decimi	1-4	5	6	7	8-9	10
Quindicesimi	1-6	7-9	10	11-12	13-14	15
	DESCRITTORI					
INDICATORI	**Gravemente insufficiente**	**Insufficiente**	**Sufficiente**	**Discreto**	**Buono**	**Ottimo**
Comprensione e rispetto delle consegne	Scarsa comprensione e rispetto delle consegne. Nessuna o estremamente parziale presenza degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Difficoltà nella comprensione delle richieste. Incerta la realizzazione della tipologia scelta	Esecuzione in linea con le richieste, anche se con qualche imprecisione. Sostanziale e sufficiente presenza degli elementi propri della tipologia	Esecuzione in linea con le consegne. Uso diffuso ma non sempre appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Efficace risposta alle consegne. Uso sicuro ed appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Completo rispetto delle consegne. Padronanza ed uso originale degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta
Qualità del contenuto: uso dei documenti, conoscenza e presenza di una chiave interpretativa dell'argomento, originalità della trattazione	Uso dei documenti assente o inadeguato. Pochi e banali elementi conoscitivi. Assente o quasi una linea interpretativa	Parziale uso dei documenti. Conoscenza frammentaria. Chiave di lettura superficiale	Uso dei documenti essenziale. Chiave di lettura riconoscibile ma poco significativa e/o non sempre coerente	Uso corretto dei documenti, parzialmente approfonditi. Personale ma non sempre significativa la chiave di lettura	Uso efficace dei documenti. Conoscenza ampia dell'argomento e sua originale interpretazione	Completo e ragionato uso dei documenti. Conoscenza dell'argomento ampia e approfondita. Chiave interpretativa critica
Organizzazione del contenuto: coerenza, coesione, efficacia espositiva	Esposizione confusa che compromette la comprensione del testo	Esposizione non sempre coerente, scarsamente efficace	Esposizione lineare e sostanzialmente coerente, ma poco articolata	Esposizione coerente, chiara e articolata	Esposizione coesa, articolata, efficace	Esposizione rigorosa condotta con autonomia critica
Competenze linguistiche	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico. Uso errato del linguaggio specifico	Espressione imprecisa con presenza di errori. Uso approssimativo del linguaggio specifico	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice. Uso parziale del linguaggio specifico	Chiarezza e correttezza espositiva. Uso adeguato del linguaggio specifico	Forma corretta, fluida ed efficace. Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva. Padronanza del linguaggio specifico

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI ITALIANO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI ITALIANO

TIPOLOGIA C – D : (Tema storico e di attualità)

CLASSI 3^, 4^ e 5^

Decimi	1-4	5	6	7	8-9	10
Quindicesimi	1-6	7-9	10	11-12	13-14	15
	DESCRITTORI					
INDICATORI	**Gravemente insufficiente**	**Insufficiente**	**Sufficiente**	**Discreto**	**Buono**	**Ottimo**
Focalizzazione dell'argomento e aderenza alla traccia	Nessuna o estremamente parziale	Parziale pertinenza. Difficoltà nell'individuazione degli aspetti essenziali	Aderenza alla tracia nei suoi tratti essenziali	Aderenza alla traccia ed individuazione di sue possibili espansioni	Precisa aderenza ed efficacia nella focalizzazione di alcune personali articolazioni di essa	Piena aderenza e sviluppo di numerose espansioni di essa. Originalità del punto di vista
Padronanza dell'argomento e significatività delle informazioni	Lacune conoscitive e/o gravi e diffuse imprecisioni. Informazioni assai poco significative	Approssimazione ed imprecisione nelle informazioni, tendenza alla superficialità	Informazioni corrette ma non sempre complete e significative	Informazioni corrette, per lo più complete, ma non sempre approfondite	Buona padronanza con apprezzabili approfondimenti	Ottima padronanza, approfondimento originale, informazioni significative
Coerenza ed organizzazione del testo, efficacia argomentativa	Non riconoscibile una organizzazione logica. Incoerenze diffuse, nessuna o scarsa efficacia	Esposizione non sempre coerente, confusa e ripetitiva	Struttura logica lineare e sostanzialmente coerente, ma poco articolata	Struttura coerente e articolata, con qualche passaggio non esplicitato	Sviluppo coerente e articolato, con passaggi logici efficaci	Sviluppo rigoroso sul piano logico ed efficace sul piano argomentativo e critico
Competenze linguistiche	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico. Uso errato del linguaggio specifico	Espressione imprecisa con presenza di errori. Uso approssimativo del linguaggio specifico	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice. Uso parziale del linguaggio specifico	Chiarezza e correttezza espositiva. Uso adeguato del linguaggio specifico	Forma corretta, fluida ed efficace. Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva. Padronanza del linguaggio specifico

Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI-TOMMASI"
- I.T.A.- COSENZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2016 – 2017

LIV.	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
I	CONOSCENZA	SCARSA LIMITATA SUFFICIENTE APPROFONDITA RIGOROSA	1 1.5 2.5 3 4
II	COMPLETEZZA, ORGANIZZAZIONE ED ELABORAZIONE DATI	APPROSSIMATIVA ADEGUATA PUNTUALE	1 2 3
III	COMPETENZA	INADEGUATA INCERTA ACCETTABILE SICURA AUTONOMA	2 3 4 5 6
IV	CAPACITA' (ANALISI, SINTESI, LINGUAGGIO TECNICO)	SUPERFICIALE ESSENZIALE ARTICOLATA	0.5 1 2

Per trasformare in decimi il voto espresso in quindicesimi basta dividere la somma dei punti ottenuti per 15 e moltiplicare il risultato per 10.

ASSEGNAZIONE DEL VOTO A CIASCUNO ALUNNO

							SOMMA	VOTO	**VOTO FINALE**

N°	COGNOME	NOME	LIV. I	LIV. II	LIV. III	LIV.IV	PUNTI		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									