



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Di Poppa-Rozzi"



Via F. Barnabei, 2 **Teramo**

Cod. Fisc. 8003110675 tel. Pres. 0861/248215 Segr. 0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail: iparozzi@gmail.com

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

DIPLOMA: SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
TERZA PROVA ESAME DI STATO
A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA: MISTA (B+C) (TOT. QUESITI N. 28)

CANDIDATA/O..... FIRMA.....

CLASSE: V SEZ. BP

DATA:

DURATA DELLA PROVA: 120 MINUTI

DISCIPLINE	DOCENTI
INGLESE	
MATEMATICA	
ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE	
TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE	

- CONSEGNE:

- DI SEGUITO SONO RIPORTATI 8 QUESITI DI TIPOLOGIA B E 20 DI TIPOLOGIA C.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA B PREVEDONO UNA TRATTAZIONE DELL'ARGOMENTO CHE NON PUO' SUPERARE IL NUMERO DI RIGHE PRESTAMPATE.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA C RICHIEDONO L'APPOSIZIONE DI UNA CROCE SULLA RISPOSTA RITENUTA ESATTA FRA QUELLE POSSIBILI: UNA SOLA RISPOSTA E' ESATTA
- NELL'ESECUZIONE DELLA PROVA SONO VIETATE CORREZIONI O SEGNI DIVERSI DALLA CROCE.
- E' CONSENTITO: L'USO DELLA CALCOLATRICE SCIENTIFICA NON PROGRAMMABILE
- NON E' POSSIBILE USCIRE DALL'AULA PRIMA DEL TERMINE DELLA PROVA.

- ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

- PUNTEGGIO MAX 15 PUNTI

DISCIPLINE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO CONSEGUITO
INGLESE	3,75	
MATEMATICA	3,75	
ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE	3,75	
TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE	3,75	

- VALUTAZIONE COMPLESSIVA...../15 *

*Si precisa che nel calcolo della valutazione complessiva, in caso di numero decimale, si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.

Teramo li,

Il Presidente

La Commissione

.....

.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Di Poppa-Rozzi"



Via F. Barnabei, 2 **Teramo**

Cod. Fisc. 8003110675 tel. Pres. 0861/248215 Segr. 0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail: iparozzi@gmail.com

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

I Commissione I.P.A "Rozzi" TEIPV001

CLASSE V SEZ. _____

CANDIDATA/O _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA
A.S. 2017/2018**

TIPOLOGIA B: RISPOSTA ESATTA PUNTI 1,25 OGNI QUESITO

DISCIPLINE COINVOLTE		GRADO DI ESATTEZZA E COMPLETEZZA DELL'INFORMAZIONE					CORRETTEZZA FORMALE E PROPRIETA' LESSICALE				ELABORAZIONE PERSONALE E CAPACITA' DI SINTESI					TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO
		S C A R S O	M E D I O C.	S U F F I C.	B U O O	O T T I M O	S C A R S O A	M E D I C.	S U F F C.	B U O A	S C A R S O A	M E D I C.	S U F F C.	B U O A	O T T I M A	
INGLESE	B1	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
	B2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
MATEMATICA	B1	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
	B2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
ECONOMIA AGRARIA	B1	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
	B2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE	B1	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	
	B2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1-2	3	4	5	6	

TIPOLOGIA C: 0 - RISPOSTA ERRATA 0.25 - RISPOSTA ESATTA OGNI QUESITO

DISCIPLINE	B 1	B 2	C1	C2	C3	C4	C 5	Totale disciplina
INGLESE								
MATEMATICA								
ECONOMIA AGRARIA								
TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE								

VALUTAZIONE*

_____/15

*Si precisa che nel calcolo della valutazione complessiva, in caso di numero decimale, si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.

Teramo li,

Il Presidente

La Commissione

.....
.....
.....

.....
.....
.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Di Poppa-Rozzi"



Via F. Barnabei, 2 Teramo

Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail: iparozzi@gmail.com

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

I Commissione I.P.A "Rozzi" TEIPV001

**TABELLA DI CONVERSIONE PER TERZA PROVA
TIPOLOGIA B**

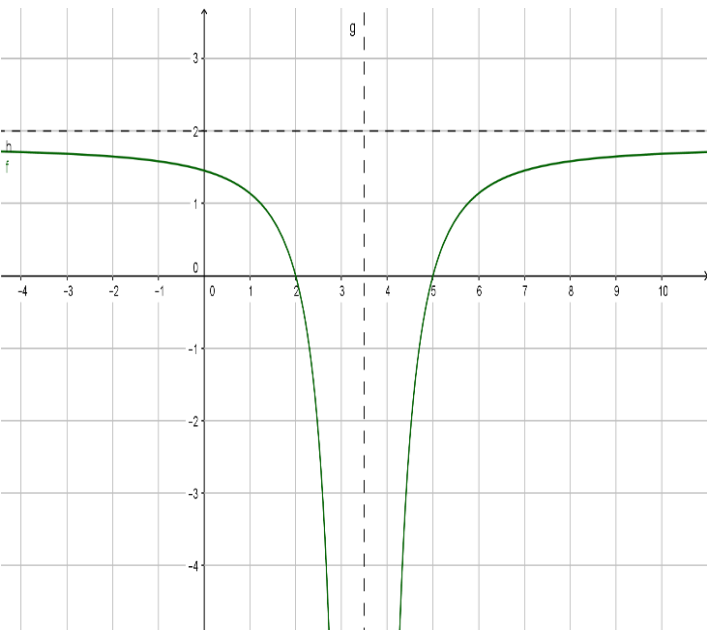
LIVELLI	VOTO IN QUINDICESIMI	VOTO IN UNESIMI
OTTIMO	15	1,25
BUONO	14	1.17
	13	1.08
	12	1.00
	11	0.92
SUFFICIENTE	10	0.83
	9	0.75
	8	0.67
MEDIOCRE	7	0.58
	6	0.50
	5	0.42
	4	0.33
SCARSO/INSUFFICIENTE	3	0.25
	2	0.17
	1	0.09
	0	0

Teramo,li

Il Presidente

MATEMATICA

TIPOLOGIA B QUESITI A RISPOSTA APERTA

QUESITO B1 Analizza il grafico della funzione $f(x)$ in figura	PUNTI 1,25
	<p>Dominio:</p> <p>Asintoti orizzontali:</p> <p>Asintoti verticali:</p> <p>Intersezione con asse x:</p> <p>Intersezione con asse y:</p> <p>$f(x) > 0$:</p> <p>$f(x) < 0$:</p> <p>Punti di discontinuità e relativa specie</p>

QUESITO B2 Trova i punti stazionari della funzione $y = x^3 - 3x$, specificane il tipo e individua gli intervalli in cui la funzione cresce e/o decresce	PUNTI 1,25
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

TIPOLOGIA C QUESITI A SCELTA MULTIPLA:	PUNTI
C1. Quale fra le seguenti funzioni è pari:	0.25
<p>A. $y = 4x^2 - 6x + 3$</p> <p>B. $y = 2x^4$</p> <p>C. $y = 2x - 2$</p> <p>D. $y = x^3 + 6x$</p>	

C2. Il $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 - 1}{x^2 - 1}$:	0.25
<p>A. Assume la f.i. $\frac{0}{0}$ ma vale $\frac{1}{2}$ B. Assume la f.i. $\frac{0}{0}$ ma vale ∞</p> <p>C. Assume la f.i. $\frac{\infty}{\infty}$ ma vale 0 D. Assume la f.i. $\frac{\infty}{\infty}$ ma vale 2</p>	
C3. La funzione di equazione $y = \frac{4x^2 + 5x + 8}{x - 3}$:	0.25
<p>A. Ha dominio $\mathbb{R} - \{3\}$</p> <p>B. Non presenta asintoti verticali</p> <p>C. Ha $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{4x^2 + 5x + 8}{x - 3} = 0$</p> <p>D. Ha derivata $y' = 8x$</p>	
C4. Un punto x_0 di discontinuità per una funzione si dice di 2° specie se:	0.25
<p>A. Il $\lim_{x \rightarrow x_0^-} f(x)$ e $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x)$ sono entrambi finiti ma diversi</p> <p>B. Esiste finito il $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x)$, ma la funzione non è definita in x_0 o assume un valore diverso da quello del limite</p> <p>C. Almeno uno dei due limiti $\lim_{x \rightarrow x_0^-} f(x)$ e $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x)$ è infinito o non esiste</p> <p>D. Esiste il $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x)$</p>	
C5. Quale dei seguenti limiti <u>NON</u> è forma indeterminata?	0.25
<p>A. $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{x^3 + x + 1}{x^3 + 5}$ B. $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 1}{3x - 3}$</p> <p>C. $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x + 5}{x + 1}$ D. $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x}{x^2 + 2}$</p>	

INGLESE

Italian food products

Italy has a wide production of traditional food. Milk is produced all over the country and processed as butter, cheese and yogurt. Cheese, in particular, has a longer manufacturing process that starts with pasteurization of milk, its coagulation by rennet and the cooking of the curd before its pressing. The cheese is then moved to a room with controlled humidity and temperature for ageing. Yogurt, instead, doesn't need the formation of curd, but the process is still complex. Italy also has a high production of meat, which comes in different types and cuts to give excellent quality.

Italy produces a great amount of olives that can give olive oil: olives are usually harvested by hand and gathered in large nets. They are then brought to crushing facilities to get a first press that is filtered to obtain extra-vergin, virgin and pure olive oil according to the desired acidity level. Italy is the second largest olive oil producer in Europe, with olives mainly grown in hilly areas and in the southern regions of the country. In total, there are one 170 million olive trees in the country and one million farms growing olives.

Another interesting production is vinegar, which is the outcome of wine fermentations as regulated by a law dated 1970. Wine fermentation is performed by aerobic organisms like acetobacter and can be aided by starter colonies. One special vineyard production is the "Balsamic Vinegar of Modena" that has been awarded the D.O.P. certification. The product is the result of the fermentation of the Trebbiano grapes and it is regulated by special procedures.

All these products are an integral part of the Italian food culture which is fundamental for human health. This is demonstrated by the Mediterranean Diet which has been associated with longer life expectancy and a healthier cardiovascular system. People living around the Mediterranean Sea, in fact, are known to have a 30% lower risk of heart disease and stroke.

Glossary:

rennet = caglio

curd = latte cagliato

facility = struttura

outcome = prodotto

law = law

stroke = ictus

The first step of milk processing is:

- Fermentation
- Pasteurization
- The coagulation of the rennet
- The cooking of the curd

In Italy olive trees are mainly grown:

- In the southern regions
- In the mountains
- In the northern regions
- In the cold regions

Balsamic Vinegar of Modena is produced with grapes.

- Barolo
- Chianti
- Trebbiano
- Montepulciano

The Mediterranean Diet is useful because:

- It reduces the risk of blood disease
- It reduces the risk of respiratory problems
- It reduces the risk of cardiovascular diseases
- It reduces the risk of blindness

Italy is also a..... producer of meat

- One
- Tall
- Beautiful
- Major

Describe the cheesemaking process

Why is the Mediterranean Diet special?

Come si calcola il Rf medio annuo di un arboreto coetaneo?

L'azoto nel pero:

- Regola lo sviluppo vegetativo
- Il pero non ne ha bisogno
- Influenza il colore dei frutti
- Aumenta la disponibilità di ferro

L'infiorescenza dell'olivo:

- È un racemo
- È un amento
- È una mignola
- È un corimbo

L'innesto ad occhio dormiente nel pero viene effettuato:

- Febbraio-Marzo
- Al termine della primavera
- Fine estate
- Alla caduta delle foglie

I brindilli delle pomacee sono:

- Rami lunghi circa 15-20 cm che presentano una gemma mista apicale e gemme a legno laterali
- Derivano da borse che portano più di una gemma mista.
- Definiti mazzetti di maggio
- Caratterizzati da una gemma apicale a legno e da gemme laterali a fiore

L'impiego, nel pero, di piante autoradicate presenta i seguenti principali vantaggi:

- Resistono al calcare, superano la disaffinità d'innesto, presentano una buona rusticità e un'elevata produttività
- Notevole vigoria, tardiva messa a frutto
- Ottima resistenza agli agenti patogeni, discreta produttività, resistenza alla siccità
- Non sono utilizzate