

Griglia valutazione **PRATICA BIENNIO**

INDICATORE 1	INDICATORE 2	INDICATORE 3	INDICATORE 4	INDICATORE 5	VOTO
Comportamento igienico-sanitario	Comportamento in merito alla salute e sicurezza in laboratorio	Utilizzo delle attrezzature e applicazione delle tecnologie	Organizzazione nello spazio e nel tempo	Rispetto del compito assegnato / del piatto da realizzare	
In completa autonomia, rispetta i corretti comportamenti igienico sanitari, in riferimento al PACCHETTO IGIENE e alle buone norme di lavorazione.	In completa autonomia, rispetta i corretti comportamenti in riferimento al D.Lgs.n°81/2008.	In completa autonomia, utilizza le attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.	In completa autonomia, sa organizzarsi nello spazio e nel tempo.	In completa autonomia, svolge il compito assegnato personalizzandolo e dimostrando creatività.	9-10
In autonomia, rispetta alcuni dei comportamenti igienico-sanitari senza comunque arrecare danno al consumatore finale.	In autonomia, rispetta alcuni dei comportamenti sicuri, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso.	In autonomia, utilizza in modo improprio alcune attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.	Sa organizzarsi nello spazio e nel tempo, con parziale intervento dell'insegnante.	Parzialmente seguito dall'insegnante, svolge il compito assegnato senza apportarvi modifiche.	8-7
Seguito dall'insegnante, ha comportamenti sufficientemente sicuri in merito all'igiene e sicurezza della persona, delle attrezzature, del luogo di lavoro e dei processi produttivi.	Seguito dall'insegnante, rispetta sufficientemente i comportamenti in materia di sicurezza col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.	Seguito dall'insegnante, utilizza in modo corretto la maggior parte delle attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.	Se guidato dall'insegnante, riesce a organizzarsi nello spazio e nel tempo.	Seguito dall'insegnante, porta a termine il compito assegnato.	6
Seppur seguito dall'insegnante, ha comportamenti igienico sanitari poco sicuri con cui può arrecare danno al consumatore finale.	Seppur seguito dall'insegnante, ha comportamenti scorretti in materia di sicurezza, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.	Seppur seguito dall'insegnante, utilizza in modo scorretto le principali attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.	Anche guidato dall'insegnante, fatica a organizzarsi nello spazio e nel tempo.	Anche se guidato dall'insegnante, fatica a portare a termine il compito assegnato.	5-4
Anche se seguito dall'insegnante, non rispetta i corretti comportamenti igienico sanitari, in riferimento al PACCHETTO IGIENE e alle buone norme di lavorazione.	Anche se seguito dall'insegnante, non rispetta i basilari comportamenti in materia di sicurezza, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.	Anche se seguito dall'insegnante, utilizza in modo scorretto le attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.	Seppur guidato dall'insegnante, non riesce a organizzarsi nello spazio e nel tempo.	Seppur guidato dall'insegnante, non riesce a portare a termine il compito assegnato.	3

INDICATORE 1	INDICATORE 2	INDICATORE 3	INDICATORE 4	INDICATORE 5	INDICATORE 6	VOTO
<p>Comportamento igienico-sanitario</p> <p>In completa autonomia, rispetta i corretti comportamenti igienico sanitari, in riferimento al PACCHETTO IGIENE e alle buone norme di lavorazione.</p>	<p>Comportamento in merito alla salute e sicurezza in laboratorio</p> <p>In completa autonomia, rispetta i corretti comportamenti in riferimento al D.Lgs.n°81/2008.</p>	<p>Utilizzo delle attrezzature e applicazione delle tecnologie</p> <p>In completa autonomia, utilizza le attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Organizzazione nello spazio e nel tempo</p> <p>In completa autonomia, sa organizzarsi nello spazio e nel tempo.</p>	<p>Manualità Rispetto del compito assegnato/piatto da realizzare</p> <p>In completa autonomia, svolge il compito assegnato personalizzandolo e dimostrando creatività.</p>	<p>Per 3°,4°5°. Presentazione dell'elaborato e problem solving</p> <p>In completa autonomia, cura aspetto visivo,olfattivo e gustativo. Esplicita le ricette eseguite. Sa gestire i conflitti o problemi; propone soluzioni, risolve imprevisti.</p>	<p>9-10 - L'alunno/a ricorda in modo completo e approfondito le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace e personale, le sa organizzare in modo originale e le sa trasferire anche in contesti non noti.</p>
<p>In autonomia, rispetta alcuni comportamenti igienico-sanitari senza comunque arrecare danno al consumatore finale.</p>	<p>In autonomia, rispetta alcuni dei comportamenti sicuri, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso.</p>	<p>In autonomia, utilizza in modo improprio alcune attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Sa organizzarsi nello spazio e nel tempo, con parziale intervento dell'insegnante.</p>	<p>Parzialmente seguito dall'insegnante, svolge il compito assegnato senza apportarvi modifiche.</p>	<p>In autonomia, cura abbastanza l'aspetto visivo,olfattivo e gustativo. Esplicita le ricette eseguite.</p> <p>Sa gestire i conflitti o problemi propone soluzioni, risolve imprevisti.</p>	<p>8 - L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace e personale, le sa organizzare e le sa trasferire in contesti noti.</p> <p>7 - L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace, le sa organizzare e le sa trasferire in contesti noti.</p>
<p>Seguito dall'insegnante, ha comportamenti sufficientemente sicuri in merito all'igiene e sicurezza della persona, delle attrezzature, del luogo di lavoro e dei processi produttivi.</p>	<p>Seguito dall'insegnante, rispetta sufficientemente i comportamenti in materia di sicurezza col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.</p>	<p>Seguito dall'insegnante, utilizza in modo corretto la maggior parte delle attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Se guidato dall'insegnante, riesce a organizzarsi nello spazio e nel tempo.</p>	<p>Seguito dall'insegnante cura a termine il compito assegnato.</p>	<p>Seguito dall'insegnante cura aspetto visivo,olfattivo e gustativo. Esplicita le ricette eseguite a volte aiutato dall'insegnante.</p> <p>Se aiutato sa gestire i conflitti o problemi non propone soluzioni, risolve imprevisti.</p>	<p>6 L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo semplice ma chiaro, le sa organizzare e le sa trasferire in altri contesti solo se guidato.</p>
<p>Seppur seguito dall'insegnante, ha comportamenti igienico sanitari poco sicuri con cui può arrecare danno al consumatore finale.</p>	<p>Seppur seguito dall'insegnante, ha comportamenti scorretti in materia di sicurezza, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.</p>	<p>Seppur seguito dall'insegnante, utilizza in modo scorretto le principali attrezzature e le opportune tecnologie per portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Anche guidato dall'insegnante, fatica a organizzarsi nello spazio e nel tempo.</p>	<p>Anche se guidato dall'insegnante, fatica a portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Seppur seguito dall'insegnante non cura aspetto visivo,olfattivo e gustativo. Non esplicita le ricette eseguite. Non sa gestire i conflitti o problemi, non propone soluzioni, non risolve imprevisti, anche se guidato.</p>	<p>5 L'alunno/a ricorda in modo frammentario le conoscenze richieste, le comunica in modo non sempre chiaro, le sa organizzare e le sa trasferire in altri contesti solo se molto guidato.</p> <p>4 L'alunno/a ricorda in modo frammentario e superficiale le conoscenze richieste, le comunica in modo scorretto, con linguaggio povero, applica le conoscenze solo se molto guidato.</p>
<p>Anche se seguito dall'insegnante, non rispetta i corretti comportamenti igienico sanitari, in riferimento al P.I e alle buone norme di lavorazione.</p>	<p>Anche se seguito ITP, non rispetta comportamenti in materia di sicurezza, col pericolo di arrecare infortuni a se stesso e ai compagni.</p>	<p>Anche se seguito dall'ITP, utilizza in modo scorretto le attrezzature e le tecnologie per portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Seppur guidato dall'insegnante, non riesce a organizzarsi nello spazio e nel tempo.</p>	<p>Seppur guidato dall'insegnante, non riesce a portare a termine il compito assegnato.</p>	<p>Seppur guidato dall'insegnante non cura presentazione. Non esplicita le ricette eseguite, non sa gestire i problemi non</p>	<p>3L'alunno/a non ricorda le conoscenze richieste, e anche se guidato dimostra gravi lacune</p>

GRIGLIA PROVA ORALE - ENOGASTRONOMIA

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	VALUTAZIONE
1) CONOSCENZA DEI CONTENUTI	- Completa, rispondente e corretta	9/10
	- Rispondente e corretta anche se non del tutto completa	7 / 8
	- Rispondente, alcune imprecisioni e non del tutto completa	6
	- Poco rispondente, incompleta e non del tutto corretta	5
	- Non rispondente, scorretta ed incompleta	3 / 4
2) PERTINENZA DELLA RISPOSTA RISPETTO AL QUESITO	- Risponde in modo attinente e personale	9/10
	- Risponde in modo esauriente	7 / 8
	- Risponde in modo generico ma corretto	6
	- Risponde in modo non pienamente aderente, presenza di divagazioni non richieste	5
	- Completamente fuori traccia	3/4
3) FORMA E CORRETTEZZ A LESSICO SPECIFICA	- Uso di un lessico ricco e appropriato	9/10
	- Uso di un lessico discretamente preciso e vario	7 / 8
	- Uso di un lessico comprensibile e corretto	6
	- Uso di un lessico a tratti improprio e non sempre corretto	5
	- Uso di un lessico scorretto, improprio e disarticolato	3/4

Domanda 1: _____

Domanda 2: _____

Domanda 3: _____

INDICATORI (CORRELATO AGLI OBIETTIVI DELLA PROVA SCRITTA)		PUNTEGGIO MAX PER OGNI INDICATORE	TOTALE 20 punti, sufficienza al 60%
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	0 nulla	Non comprende il testo e la consegna. Conosce gli argomenti in modo frammentario e disorganico.	
	1 Grave	Comprende in modo incerto gli elementi fondamentali dell'argomento e le collega in modo approssimativo.	
	2 Sufficiente	Comprende gli elementi fondamentali dell'argomento, ma non sempre precisi e non sempre collegati	
	3 Buono	Comprende gli argomenti in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	1 Nulla	Non possiede le conoscenze essenziali e non le collega.	
	2 Gravi errori	Conosce gli argomenti in modo frammentario e disorganico.	
	3 Non sufficiente	Conosce in modo incerto gli elementi fondamentali dell'argomento e le collega in modo approssimativo.	
	4 Sufficiente	Conosce gli elementi fondamentali dell'argomento, ma non sempre precisi e non sempre collegati	
	5 discreto	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo.	
	6 ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica, dettagliata, ben organizzata ed approfondita.	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	1 nulle scarse	Non comprende i temi e gli argomenti proposti; il procedimento risulta completamente errato.	
	2 gravemente insufficienti	Comprende con difficoltà le tematiche proposte e non è in grado di risolverle e/o commette (progetto) errori gravi e/o numerosi. Si esprime con terminologia inadeguata ed espone in modo non coerente.	
	3 insufficienti	Comprende con difficoltà le tematiche proposte trattandole solo parzialmente e/o commette errori. Si esprime con terminologia incerta ed espone in modo non sempre chiaro e coerente.	
	4 sufficiente	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo sostanziale corretto usando un linguaggio tecnico sufficientemente corretto	
	5 buono	Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza e completezza. Si esprime con correttezza lessicale ed esposizione chiara e coerente.	
	6 Discreto	Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza e completezza. Si esprime con correttezza lessicale ed esposizione chiara e coerente.	
	7 ottimo	Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva facendo collegamenti esprimendo valide capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione. Sicurezza espositiva.	
	8 eccellente	Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva facendo collegamenti esprimendo valide capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione. Sicurezza espositiva.	
CAPACITA' di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	0 nulle	Non tratta le tematiche.	
	1 insufficiente	Tratta le tematiche in modo faticoso, stentato, alquanto incerto e scorretto; presenta difficoltà di analisi; necessita di essere guidato per restare in tema.	
	2 sufficiente	Tratta le tematiche in modo sostanzialmente lineare; si rilevano elementi di analisi e di sintesi; rielabora in modo semplice seppur con qualche aiuto	
	3 Buono /ottimo	Tratta le tematiche in modo chiaro ed esauriente; si rilevano elementi di analisi e di sintesi; opera collegamenti e riferimenti fra i diversi argomenti trattati con padronanza e originalità.	

GRIGLIA valutazione **SCRITTA triennio** (quarta/quinto anno)