

SCHEDE VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA 2015-2016

Cognome, nome _____ data _____

Piatto da realizzare: _____

Segnalare pregi e difetti durante l'attività di valutazione

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	

GRIGLIA PROVA ORALE

ALLIEVO _____ CLASSE _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
1) CONOSCENZA DEI CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> - Completa, rispondente e corretta - Rispondente e corretta anche se non del tutto completa - Rispondente, alcune imprecisioni e non del tutto completa - Poco rispondente, incompleta e non del tutto corretta - Non rispondente, scorretta ed incompleta 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/Eccellente - Buono/Discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav.Insuff. 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
2) PERTINENZA DELLA RISPOSTA RISPETTO AL QUESITO	<ul style="list-style-type: none"> - Risponde in modo attinente e personale - Risponde in modo esauriente - Risponde in modo generico ma corretto - Risponde in modo non pienamente aderente, presenza di divagazioni non richieste - Completamente fuori traccia 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/eccellente - Buono/discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav.Insuff 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
3) FORMA E CORRETTEZZA LESSICO SPECIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - Uso di un lessico ricco e appropriato - Uso di un lessico discretamente preciso e vario - Uso di un lessico comprensibile e corretto - Uso di un lessico a tratti improprio e non sempre corretto - Uso di un lessico scorretto, improprio e disarticolato 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/eccellente - Buono/discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav.Insuff 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
PUNTEGGIO PROVA IN DECIMI			

NOTE:

GRIGLIA PROVA SCRITTA:

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli	
Conoscenza: conoscenza dei fatti, termini, concetti, principi inerenti all'argomento e ai relativi obiettivi	Scarse	Conosce in modo confuso, scorretto e lacunoso l'argomento	3	
	Gravemente insufficiente	Conosce gli argomenti in modo frammentario e disorganico	4	
	insufficiente	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina	5	
	sufficiente	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina	6	
	discreto/buono	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo	7/8	
	ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica ed approfondita	9/10	
Competenza: rispetto della consegna, correttezza del linguaggio specifico, coesione tra le conoscenze, varietà e ricchezza espressiva, soluzione dei problemi proposti, autonomia di pensiero	Scarso	Non comprende i temi e gli argomenti proposti: il procedimento risulta completamente errato	3	
	Gravemente insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte trattandole parzialmente senza apparenti collegamenti. Usa un lessico scorretto e/o disarticolato : commette errori gravi e numerosi	4	
	Insufficiente	Comprende solo parzialmente i temi e gli argomenti proposti, trattandoli con incertezza e imprecisione. Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	5	
	Sufficiente	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo pertinente e appropriato. Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	6	
	discreto/buono	Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza e in modo approfondito. Usa un lessico discretamente preciso e vario	7/8	
	ottimo	Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva. Usa un lessico ricco e appropriato	9/10	
VALUTAZIONE FINALE				

GRIGLIA PROVA PRATICA

ALUNNO	DATA	CLASSE	
COMPETENZE		Descrizione ed esempi	VOTO dal POF
DISCIPLINARI	Comprende, conosce e padroneggia i contenuti / consegne da sviluppare	Conosce la ricetta / menu del giorno. Scrive ed espone correttamente rispetto alla richiesta.	10/9: 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 .
OPERATIVE	Conosce, rispetta e applica i criteri di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori TU 81/08	Conosce i segnali di prescrizione, divieto, avvertimento salvataggio; osserva le disposizioni impartite; usa correttamente i macchinari e si serve dei DPI; segnala eventuali pericoli; Conosce come prevenire i rischi (tagli, ustioni, cadute, scosse elettriche).	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 .
	Conosce, rispetta e applica i criteri igienici, HACCP :	abbigliamento profes.: adeguato, ordinato, pulito. Postura, atteggiamento: corretto e riconosce le regole. Rispetta il ruolo assegnato. Applica la sanificazione delle attrezzature / locali; Conosce i punti critici; Rispetta la marcia in avanti; Evita le contaminazioni crociate; Sa e applica le corrette procedure e temperature di stoccaggio, conservazione, lavorazione, cottura (sonda al cuore), rigenerazione, servizio.	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.
TECNICO PRATICHE	Conosce e usa correttamente le ATTREZZATURE e ATTREZ.TECNOLOGICHE	(taglieri, coltelli adeguati, marmitte o casseruole , altro ...) (forni, forni misti, abbattitore, gelatieraaltro)	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 .
	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto di spazi (corretto uso) e tempi; Capacità di scegliere le materie prime più indicate per il piatto da eseguire e sua conservazione (linea fredda o calda);	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 .
	MANUALITÀ/ OPERATIVITÀ	Esegue un esatto procedimento di realizzazione nel rispetto delle varie fasi in sequenza; Esegue le operazioni con precisione; Ripete la forma con precisione; Lavora in modo adeguato (es.1: eviscera/ squama/ lava/ prepara/ cuoce/ abbatte/ rigenera/ serve);(es.2: pesare, impastare, riposare, formare, lievitare, cuocere, servire);	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.
	RISPETTO DEL COMPITO ASSEGNATO / QUALITÀ	Rispetta le consegne (<u>tempi e dosi</u> indicate/i) svolge correttamente il proprio elaborato	3 L'alunno/a non ricorda le conoscenze richieste, e anche se guidato dimostra gravi lacune
SOLO PER SECONDO BIENNIO E CLASSE TERMINALE	PRESENTAZIONE DELL'ELABORATO/ DEGUSTAZIONE	Cura l'aspetto visivo (cromatismo), olfattivo e gustativo dell'elaborato, Cerca di far esaltare il sapore e il profumo del piatto. Scriva ed esplicita le ricette eseguite.	
	PROBLEM SOLVING:	Sa gestire i momenti di conflitto all'interno del gruppo o altro problema; propone soluzioni; risolve eventuali imprevisti in corso d'opera.	

CLASSI 1[^]

SCHEMA DI VALUTAZIONE FORMATIVA

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
<p>COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <p>Comprensione, conoscenza, padronanza dei contenuti specifici</p> <p>Correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta</p>	<p>1. Completa, rispondente e corretta</p> <p>2. rispondente e corretta anche se non del tutto completa</p> <p>3. rispondente con alcune imprecisioni e non del tutto completa</p> <p>5. non rispondente, scorretta ed incompleta</p>	<p>Ottimo/eccellente</p> <p>Buono/discreto</p> <p>Sufficiente/mediocre</p> <p>Insufficiente gravemente insufficiente</p>	<p>9/10</p> <p>7/8</p> <p>6/5</p> <p>4/3</p>
<p>COMPETENZE OPERATIVE</p> <p>Sviluppo e coerenza delle procedure</p>	<p>Muoversi correttamente nel tempo e nello spazio nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene</p> <p>1. Corretta capacità</p> <p>2. Adeguata e abbastanza corretta</p> <p>3. Non del tutto corretto</p> <p>4. Non corretto</p>	<p>Ottimo/eccellente</p> <p>Buono/discreto</p> <p>Suff./Mediocre</p> <p>Insuff./grav.insuff.</p>	<p>9/10</p> <p>8/7</p> <p>6/5</p> <p>4/3</p>
<p>COMPETENZE TECNICHE</p> <p>Conoscenze di base del linguaggio tecnico</p>	<p>Conosce e applica la terminologia tecnica</p> <p>1. Corretta capacità</p> <p>2. Adeguata e abbastanza corretta</p> <p>3. Non del tutto corretto</p> <p>4. Non corretto</p>	<p>Ottimo/eccellente</p> <p>Buono/discreto</p> <p>Suff./Mediocre</p> <p>Insuff./grav.insuff.</p>	<p>9/10</p> <p>8/7</p> <p>6/5</p> <p>4/3</p>

SCHEDA DI VALUTAZIONE SOMMATIVA

COMPETENZE		Descrizione ed esempi	VOTO dal POF
DISCIPLINARI	Comprende, conosce e padroneggia i contenuti / consegne da sviluppare	Conosce la ricetta / menu del giorno. Scrive ed espone correttamente rispetto alla richiesta.	10/9: 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 .
OPERATIVE	Conosce, rispetta e applica i criteri di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori TU 81/08	Conosce i segnali di prescrizione, divieto, avvertimento salvataggio; osserva le disposizioni impartite; usa correttamente i macchinari e si serve dei DPI; segnala eventuali pericoli; Conosce come prevenire i rischi (tagli, ustioni, cadute, scosse elettriche).	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 .
	Conosce, rispetta e applica i criteri igienici, HACCP :	abbigliamento profes.: adeguato, ordinato, pulito. Postura, atteggiamento: corretto e riconosce le regole. Rispetta il ruolo assegnato. Applica la sanificazione delle attrezzature / locali; Conosce i punti critici; Rispetta la marcia in avanti; Evita le contaminazioni crociate; Sa e applica le corrette procedure e temperature di stoccaggio, conservazione, lavorazione, cottura (sonda al cuore), rigenerazione, servizio.	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. 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 .
TECNICO PRATICHE	Conosce e usa correttamente le ATTREZZATURE e ATTREZZ. TECNOLOGICHE	(taglieri, coltelli adeguati, marmitte o casseruole, altro ...) (forni, forni misti, abbattitore, gelatieraaltro)	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 .
	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto di spazi (corretto uso) e tempi; Capacità di scegliere le materie prime più indicate per il piatto da eseguire e sua conservazione (linea fredda o calda);	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.
	MANUALITÀ/ OPERATIVITÀ	Esegue un esatto procedimento di realizzazione nel rispetto delle varie fasi in sequenza; Esegue le operazioni con precisione; Ripete la forma con precisione; Lavora in modo adeguato (es. 1: eviscera/ squama/ lava/ prepara/ cuoce/ abbatte/ rigenera/ serve); (es. 2: pesare, impastare, riposare, formare, lievitare, cuocere, servire);	3 L'alunno/a non ricorda le conoscenze richieste, e anche se guidato dimostra gravi lacune
	RISPETTO DEL COMPITO ASSEGNATO / QUALITÀ	Rispetta le consegne (<u>tempi e dosi</u> indicate/i) svolge correttamente il proprio elaborato	
SOLO PER SECONDO BIENNIO E	PRESENTAZIONE DELL'ELABORATO/ DEGUSTAZIONE	Cura l'aspetto visivo (cromatismo), olfattivo e gustativo dell'elaborato, Cerca di far esaltare il sapore e il	

CLASSE TERMINALE		profumo del piatto. Scriva ed esplicita le ricette eseguite.	
	PROBLEM SOLVING:	Sa gestire i momenti di conflitto all'interno del gruppo o altro problema; propone soluzioni; risolve eventuali imprevisti in corso d'opera.	