



I.S.I.S.S. "G.B. Novelli"
Marcianise (CE)

Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore

"G.B. Novelli"

PROGRAMMAZIONE – DIPARTIMENTO

ASSE DEI LINGUAGGI PROFESSIONALE

**SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

TIPOLOGIE DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

A.S.2015/2016

SCIENZA DEGLI ALIMENTI-PRIMO BIENNIO

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA1-PRIMO ANNO: RELAZIONE SCRITTA

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive l'alimentazione delle persone anziane intervistate. -Confronta l'alimentazione del passato con quella di oggi. -individua i fattori che influenzano le abitudini alimentari	BASE -Descrive le abitudini alimentari dei tempi passati e quelle attuali usando il linguaggio specifico.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.		INTERMEDIO -Descrive le abitudini alimentari dei tempi passati e quelle attuali. -Confronta le abitudini alimentari e ne trae differenze ed analogie.
		AVANZATO -Descrive le abitudini alimentari dei tempi passati e quelle attuali. -Confronta le abitudini alimentari e ne trae differenze ed analogie. -Individua, motivando, i fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.

RUBRICA VALUTATIVA

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA.2-PRIMO ANNO- ESPOSIZIONE ORALE

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Definisce la “soluzione chimica” utilizzando adeguatamente il linguaggio specifico. -Prepara in modo autonomo le tre soluzioni richieste. -Individua le differenze ed analogie tra le tre soluzioni preparate.	BASE - Definisce con un linguaggio specifico adeguato la “soluzione chimica”. -Spiega il significato di soluzione diluita , concentrata e satura -Prepara autonomamente le tre soluzioni richieste.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall’esperienza.	-Analizza il fenomeno chimico-fisico che si verifica preparando una soluzione di H ₂ O e NaCl.	INTERMEDIO - Definisce con un linguaggio specifico adeguato la “soluzione chimica”. -Spiega il significato di soluzione diluita , concentrata e satura -Prepara autonomamente le tre soluzioni richieste. -Motiva le differenze tra le tre soluzioni preparate, utilizzando un linguaggio specifico adeguato.
		AVANZATO - Definisce con un linguaggio specifico adeguato la “soluzione chimica”. -Spiega il significato di soluzione diluita , concentrata e satura -Prepara autonomamente le tre soluzioni richieste. -Motiva le differenze tra le tre soluzioni preparate, utilizzando un linguaggio specifico adeguato -Analizza il fenomeno chimico-fisico che si riconosce in una soluzione di acqua e cloruro di sodio.

--	--	--

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 3-PRIMO ANNO: RELAZIONE SCRITTA

LIVELLO NON RAGGIUNTO°

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Osserva e descrive i prodotti alimentari in vendita tra i quali fare la sua spesa. -Individua gli alimenti da acquistare in base alla funzione richiesta.	BASE - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, i prodotti alimentari in vendita. -Individua gli alimenti in base alla funzione prevalente.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Motiva l'acquisto dei prodotti acquistati e li suddivide in una lista in base alla loro funzione prevalente dopo aver analizzato l'apporto dei nutrienti da essi contenuti.	INTERMEDIO - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, i prodotti alimentari in vendita. -Individua gli alimenti in base alla funzione prevalente. -Suddivide i prodotti acquistati in una lista ,in base alla loro funzione prevalente.
		AVANZATO - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, i prodotti alimentari in vendita. -Individua gli alimenti in base alla funzione prevalente. -Suddivide i prodotti acquistati in una lista , in base alla loro funzione prevalente. -Analizza dal punto di vista quali-

		quantitativo in generale, l'apporto dei nutrienti presenti nell'alimento che ne caratterizzano la funzione.
--	--	---

COMPITO DI PRESTAZIONE CLASSI PRIME :MOD.TRASVERSALE 4“ Alimenti-AMO-ci “:
 RELAZIONE SCRITTA.

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive la procedura eseguita per raggiungere gli obiettivi. -Definisce gli obiettivi. -Analizza i dati dei grafici reali ottenuti durante l'attività “AlimentiAMO-ci”	BASE -Usa un linguaggio specifico abbastanza adeguato nella descrizione della procedura eseguita. - Risponde in modo semplice ai punti richiesti dallo schema guida.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	-Confronta i dati reali con quelli teorici dell'INRAN per una alimentazione equilibrata e corretta. -Commenta le discrepanze. -Fa considerazioni personali alla luce delle sue esperienze e conoscenze.	INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione della procedura attuata. - risponde in modo puntuale alle richieste dello schema guida. -Analizza e confronta i dati risultati da i grafici. -Scrive una semplice frase di commento sui risultati ottenuti e un commento poco personale .
		AVANZATO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione della procedura eseguita. - Risponde in modo puntuale, logico ed organico alle richieste dello schema guida. -Analizza, confronta i grafici traendone le informazioni. -Commenta i risultati con

		considerazioni personali.
--	--	---------------------------

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 5 -PRIMO ANNO: ESPOSIZIONE ORALE

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Osserva e descrive le acque e bevande presenti . -Classifica i diversi tipi di acque e bevande. -Individua i succhi di frutta , le bibite analcoliche e le bevande nervine.	BASE - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, le acque e le bevande. -Classifica i diversi tipi di acque e bevande.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Motiva le differenze tra le acque, i succhi di frutta , le bibite analcoliche e le bevande nervine.	INTERMEDIO - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, le acque e le bevande. -Classifica i diversi tipi di acque e bevande. -Individua e distingue i succhi di frutta, le bibite e le bevande nervine.
		AVANZATO - Osserva e descrive, con un linguaggio specifico adeguato, le acque e le bevande. -Classifica i diversi tipi di acque e bevande. -Individua e distingue i succhi di frutta, le bibite e le bevande nervine. -Analizza dal punto di vista quali-

		quantitativo in generale, l'apporto dei nutrienti e la funzione di acqua e bevande.
--	--	---

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 6 –PRIMO ANNO-RICETTA

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	- Descrive con linguaggio specifico adeguato il significato di “ piatto unico” e quello da preparare . -Individua gli alimenti e gli ingredienti da utilizzare per la preparazione e la loro funzione prevalente.	BASE - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, il significato di” piatto unico”. -Descrive il proprio piatto unico .
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Analizza dal punto di vista quanti-qualitativo i macronutrienti apportati dal piatto unico preparato, in rispetto di una alimentazione equilibrata .	INTERMEDIO - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, il significato di” piatto unico”. -Descrive il proprio piatto unico . -Individua gli alimenti e gli ingredienti e la loro funzione prevalente.
		AVANZATO - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, il significato di” piatto unico”. -Descrive il proprio piatto unico . -Individua gli alimenti e gli ingredienti e la loro funzione prevalente. -Analizza dal punto di vista quali-quantitativo , l'apporto dei

		macronutrienti del pasto preparato in rispetto di una alimentazione equilibrata.
--	--	--

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 7-PRIMO ANNO : TESTO SCRITTO

LIVELLO NON RAGGIUNTO

o

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	- Conosce le norme d'igiene personali da adottare. -Riconosce le norme igieniche ambientali da seguire. -Definisce le forme e tipi di contaminazioni alimentari. -Descrive i rischi di infezioni intossicazioni e tossinfezioni alimentari.	BASE - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, le norme igieniche da adottare personali ed ambientali . -Conosce le forme ed i tipi di contaminazioni .
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Analizza i punti critici dell'ambiente classe per prevenire infezioni, intossicazioni e tossinfezioni .	INTERMEDIO - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, le norme igieniche da adottare personali ed ambientali . -Conosce le forme ed i tipi di contaminazioni . -Individua gli agenti fisici, chimici e biologici delle contaminazioni.
		AVANZATO - Definisce, con un linguaggio specifico adeguato, le norme igieniche da adottare personali ed

		ambientali . -Conosce le forme ed i tipi di contaminazioni . -Individua gli agenti fisici, chimici e biologici delle contaminazioni -Analizza i punti critici dell'”ambiente” classe ai fini di adottare norme igieniche adeguate atte a prevenire ogni forma di contaminazione alimentare.
--	--	---

COMPITO DI PRESTAZIONE CLASSI PRIME MOD.TRASVERSALE “ Sapore di ...Pane“ :
RELAZIONE SCRITTA.

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive la procedura eseguita per raggiunger gli obiettivi. -Definisce gli obiettivi. -Analizza i dati dei grafici reali ottenuti durante l’attività “Sapore di ...Pane”	BASE -Usa un linguaggio specifico abbastanza adeguato nella descrizione della procedura eseguita. - Risponde in modo semplice ai punti richiesti dallo schema guida.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza.	-Confronta i dati reali con quelli teorici dell’INRAN per una alimentazione equilibrata e corretta. -Commenta le discrepanze. -Fa considerazioni personali alla luce delle sue esperienze e conoscenze.	INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione della procedura attuata. - risponde in modo puntuale alle richieste dello schema guida. -Analizza e confronta i dati sviluppati nei grafici. -Scrive una semplice frase di commento sui risultati ottenuti e un commento poco personale .

		AVANZATO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione della procedura eseguita. - Risponde in modo puntuale, logico ed organico alle richieste dello schema guida. -Analizza, confronta i grafici traendone le informazioni. -Commenta i risultati con considerazioni personali.

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA1 -SECONDO ANNO :COMPILAZIONE DI UNA SCHEDA

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-usa le tavole di composizione degli alimenti. -Riconosce gli alimenti secondo la funzione prevalente -Individua i macronutrienti. -ordina ,in modo decrescente, gli alimenti secondo il loro contenuto in macronutrienti	BASE -Distingue e definisce gli alimenti --Conosce i nutrienti di un alimento. -Descrive le funzioni degli alimenti
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.		INTERMEDIO -Distingue e definisce gli alimenti - Conosce i nutrienti di un alimento. -Descrive le funzioni degli alimenti -Collega l'alimento con la sua funzione prevalente. -Analizza la composizione chimica dell'alimento.
		AVANZATO -Distingue e definisce gli alimenti - Conosce i nutrienti di un alimento. -Descrive le funzioni degli alimenti

		-Collega l'alimento con la sua funzione prevalente. -Analizza la composizione chimica dell'alimento. -classifica ed ordina gli alimenti in base al contenuto in macronutrienti.
--	--	---

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA.2-SECONDO ANNO: PROBLEMA CON DATI REALI

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Conosce la formula del FET -Individua nella tabella i dati utili da inserire nella formula. -conosce l'apporto in kcal di 1 gr di ciascun macronutriente. -Descrive la ripartizione dei macronutrienti , giornaliera, per un'alimentazione equilibrata. -Calcola la quantità in gr di macronutrienti da assumere in un giorno sulla base del proprio FET.	BASE -Conosce la formula del FET. -Individua nelle tabelle i dati utili. -Inserisce i dati nella formula ed esegue il calcolo.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.		INTERMEDIO -Conosce la formula del FET. -Individua nelle tabelle i dati utili. -Inserisce i dati nella formula ed esegue il calcolo. -Calcola in percentuale le kcal da apportare con i macronutrienti secondo i criteri di un'alimentazione equilibrata.
		AVANZATO -Conosce la formula del FET. -Individua nelle tabelle i dati utili. -Inserisce i dati nella formula ed esegue il calcolo.

		-Calcola in percentuale le kcal da apportare con i macronutrienti secondo i criteri di un'alimentazione equilibrata. -Trasforma le kcal in gr di macronutrienti da assumere per soddisfare il proprio fabbisogno energetico totale giornaliero.
--	--	--

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA3 -SECONDO ANNO: RELAZIONE SCRITTA

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Definisce l'"Obesità" -Descrive le cause. -Riconosce come prevenire l'obesità . -Conosce i rischi d'insorgenza di importanti malattie che elenca. -Analizza in modo semplice le patologie derivanti dall' obesità.	BASE -Usa un linguaggio specifico adeguato. -Sa organizzare un discorso semplice su quanto richiesto e sulla base delle conoscenze acquisite.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.		INTERMEDIO -Sa collegare, in modo autonomo le richieste del compito con i contenuti studiati, organizzando un discorso logico ed esauriente.
		AVANZATO -Sa organizzare una relazione scritta logica e completa, sulla base dei contenuti appresi, usando un linguaggio specifico adeguato e aggiungendo valide considerazioni personali .

--	--	--

**COMPITO DI PRESTAZIONE CLASSI SECONDE MOD.TRASVERSALE “
CASATIELLO...CHE BONTA’ “.
RELAZIONE SCRITTA.**

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive l’ attività svolta -Definisce il prodotto “casatiello”. -Analizza il “casatiello” da un punto di vista quali-quantitativo. -Descrive il ruolo del “casatiello” nella tradizione di Marcianise.	BASE -Usa un linguaggio specifico abbastanza adeguato. -Introduzione semplice e sintetica. - Risponde in modo non sempre adeguato a quanto richiesto. - E’ superficiale nell’espressione dei concetti.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza.	-Confronta le diverse ricette -Commenta le discrepanze. -Calcola il valore energetico nutrizionale di 100 gr del dolce tipico.	INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato. -Introduce in modo semplice ed organizza i concetti espressi. -Risponde in modo pertinente a quanto richiesto. - Dimostra discreta padronanza nel calcolo richiesto , con l’ausilio delle tavole.
		AVANZATO - Usa un linguaggio specifico adeguato. -Introduce in modo organico e completo. -Risponde in modo pertinente e

		personale a quanto richiesto. - Dimostra buona padronanza nel calcolo richiesto , con l'ausilio delle tavole.
--	--	--

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 5 -SECONDO ANNO . ESPOSIZIONE ORALE

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive il pasto e gli alimenti che lo compongono. -Definisce la tecnica di cottura che adotta usando il linguaggio specifico adeguato -Analizza le varie tecniche che avrebbe potuto adottare per ciascun alimento -Motiva le sue scelte in rispetto delle modificazioni a carico dei principi nutritivi, presenti negli alimenti , durante la cottura.	BASE -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del pasto. - Conosce le diverse tecniche di cottura. -Indica le sue scelte di tecniche di cottura.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.		INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del pasto. - Conosce le diverse tecniche di cottura. -Indica le sue scelte di tecniche di cottura. -Confronta le diverse tecniche di cottura ed il diverso principio fisico di trasmissione del calore.
		AVANZATO -Usa un linguaggio specifico

		adeguato nella descrizione del pasto. - Conosce le diverse tecniche di cottura. -Indica le sue scelte di tecniche di cottura. -Confronta le diverse tecniche di cottura ed il diverso principio fisico di trasmissione del calore. -Sa motivare le tecniche di cottura adottate nel rispetto dei principi nutritivi degli alimenti e delle eventuali modificazione degli stessi.
--	--	--

RUBRICA VALUTATIVA

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 6- SECONDO ANNO: RELAZIONE SCRITTA

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Descrive i prodotti acquistati, suddividendoli tra quelli freschi, secchi e surgelati -Definisce la tecnica di conservazione che adotta per ciascun prodotto, usando il linguaggio specifico adeguato. -Analizza le varie tecniche che dovrebbe adottare per ciascun alimento a secondo del momento del consumo. -Descrive come posizionare nel frigorifero gli alimenti da frigo.	BASE -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto da conservare. - Conosce le diverse tecniche di conservazione. -Indica le sue scelte di tecniche di conservazione.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	-Motiva le sue scelte nel rispetto delle modificazioni a carico dei principi nutritivi, presenti negli alimenti , durante la conservazione .	INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto da conservare. - Conosce le diverse tecniche di conservazione. -Indica le sue scelte di tecniche di conservazione. -Confronta le diverse tecniche di conservazione ed il diverso principio fisico , chimico e biologico alla base della tecnica di conservazione scelta.
		AVANZATO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto da conservare. - Conosce le diverse tecniche di conservazione. -Indica le sue scelte di tecniche di conservazione. -Confronta le diverse tecniche di conservazione ed il diverso principio fisico , chimico e biologico alla base della tecnica di conservazione scelta. -Analizza, con l'ausilio dell'etichetta alimentare, la tecnica di conservazione adottata dal ditta di produzione per quel determinato alimento ed il metodo scelto.

COMPITO DI PRESTAZIONE UDA 7- SECONDO ANNO ESPOSIZIONE ORALE

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	- Legge e Descrive la struttura dell'etichetta alimentare. -Riconosce e legge correttamente l'etichetta nutrizionale -Comprende il significato del codice a barre.	BASE -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto. - Legge l'etichetta negli elementi essenziali . -Individua il codice a barre e ne spiega ,se guidato, il corretto significato.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Analizza dal punto di vista qualitativo e quantitativo la composizione chimica del prodotto. -Confronta i prodotti alimentari in esame esprimendo le sue valutazioni.	INTERMEDIO -Legge ed interpreta l'etichetta alimentare e nutrizionale. -Confronta i prodotti in esame argomentandone le differenze ed analogie.
		AVANZATO -Riesce in modo autonomo a leggere un' etichetta alimentare e nutrizionale di un prodotto alimentare in tutte le sue parti . -Confronta criticamente i due prodotti alimentari. -Rileva la rintracciabilità di filiera

		e ne spiega l'importanza.
--	--	---------------------------

COMPITO DI PRESTAZIONE- MOD.TRASVERSALE 'LEZIONI DI CIOCCOLATO'
ESPOSIZIONE ORALE

LIVELLO NON RAGGIUNTO °

DIMENSIONI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere, nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità.	-Definisce il prodotto cioccolato. -Definisce gli snacks. -Legge e Descrive la struttura dell'etichetta alimentare -Riconosce e legge correttamente l'etichetta nutrizionale -Comprende il significato del codice a barre.	BASE -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto. - Legge l'etichetta negli elementi essenziali . -Individua il codice a barre e ne spiega ,se guidato, il corretto significato.
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	-Analizza dal punto di vista qualitativo e quantitativo la composizione del prodotto cioccolato e snack. -Confronta i prodotti alimentari in esame esprimendo le sue valutazioni.	INTERMEDIO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto. -Legge ed interpreta l'etichetta alimentare e nutrizionale. -Individua il codice a barre e ne spiega il significato. -Confronta i prodotti in esame argomentandone le differenze ed analogie. -Esprime sue considerazioni personali.
		AVANZATO -Usa un linguaggio specifico adeguato nella descrizione del prodotto. -Riesce in modo autonomo a leggere un' etichetta alimentare e nutrizionale di un prodotto in

		tutte le sue parti . -Confronta criticamente i prodotti presenti. -Esprime sue considerazioni personali.
--	--	--

GRIGLIA LABORATORIO CUCINA-PRIMO BIENNIO

Applicazione	Punti		Conoscenza	Punti
Non sa applicare principi, regole e procedure	1		Pressochè nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2		Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare regole, principi, procedure se guidato	3		Abbastanza Completa	3
Sa applicare regole, principi, procedure ma conserva delle incertezze	4		Completa ma non approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5		Completa e approfondita	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. Igiene e cura della persona (max. 3 punti - suff. punti 2)

- ☐ Barba e capelli come da regolamento
- ☐ Mani ben curate
- ☐ Assenza di monili vistosi

2. La divisa (max. 3 punti; suff. punti 2)

- ☐ Secondo modello prescritto
- ☐ Pulita ed ordinata

3. Conoscenza aspetti tecnici della materia (punteggio vedi griglia: Conoscenza - suff. punti 3)

- ☐ ☐ Sa spiegare le principali ricette in modo sintetico
- ☐ ☐ Conosce tutte le tematiche della lezione
- ☐ ☐ Sa organizzare il servizio in base

4. Manualità /applicazione del servizio (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

- ☐ ☐ È informato su come verranno confezionate e presentate le vivande
- ☐ ☐ Sa predisporre tutto il materiale necessario
- ☐ ☐ Si organizza con i colleghi per il servizio

5. Servizi particolari (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

- ☐ ☐ Sa preparare piatti di base con diversi metodi di cottura
- ☐ ☐ Sa identificare e usare le attrezzature e gli utensili
- ☐ ☐ Provvede alla pulizia e manutenzione degli stessi

La valutazione in decimi è determinata dalla seguente tabella

Punteggio	Voto
Da 0 a 4 punti	1-2
Da 5 a 6 punti	3
Da 7 a 8 punti	4
Da 9 a 12 punti	5
Da 12 a 13 punti	6
Da 14 a 16punti	7
Da 17 a 19 punti	8
Punti 20	9
Punti 21	10

GRIGLIA LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA-PRIMO BIENNIO

Applicazione	Punti	Conoscenza	Punti
Non sa applicare principi, regole e procedure	1	Pressochè nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2	Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare regole, principi, procedure se guidato	3	Abbastanza Completa	3
Sa applicare regole, principi, procedure ma conserva delle incertezze	4	Completa ma non approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5	Completa e approfondita	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. Igiene e cura della persona (max. 3 punti - suff. punti 2)

- ☐ ☐ Barba e capelli come da regolamento
- ☐ ☐ Mani ben curate
- ☐ ☐ Assenza di monili vistosi

2. La divisa (max. 3 punti; suff. punti 2)

- ☐ ☐ Secondo modello prescritto
- ☐ ☐ Pulita ed ordinata

3. Conoscenza aspetti tecnici della materia (punteggio vedi griglia: Conoscenza - suff. punti 3)

- ☐ ☐ Conosce le procedure di base di accoglienza: ckeck in-live in-check out
- ☐ ☐ Conosce gli elementi di base di tecnica della comunicazione
- ☐ ☐ Conosce il funzionamento e le procedure di gestione degli strumenti del settore: centralino e computer

4. Manualità /applicazione del servizio (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

- ☐ ☐ Sa collocarsi all'interno della organizzazione del front office
- ☐ ☐ Applica le regole per gestire il contatto con il cliente
- ☐ ☐ Usa il linguaggio tecnico specifico

5. Servizi particolari (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

- ☐ ☐ Sa preparare e proporre all'ospite un itinerario turistico inerente il proprio territorio
- ☐ ☐ Identifica le informazioni necessarie e gli strumenti comunicativi più adatti
- ☐ ☐ Sa presentare i servizi offerti nella maniera opportuna utilizzando un lessico adeguato

La valutazione in decimi è determinata dalla seguente tabella

Punteggio	Voto
Da 0 a 4 punti	1-2
Da 5 a 6 punti	3
Da 7 a 8 punti	4
Da 9 a 12 punti	5
Da 12 a 13 punti	6
Da 14 a 16punti	7
Da 17 a 19 punti	8
Punti 20	9
Punti 21	10

GRIGLIA LABORATORIO SALA- BAR /PRIMO BIENNIO

Applicazione	Punti		Conoscenza	Punti
Non sa applicare principi, regole e procedure	1		Pressochè nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2		Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare regole, principi, procedure se guidato	3		Abbastanza Completa	3
Sa applicare regole, principi, procedure ma conserva delle incertezze	4		Completa ma non approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5		Completa e approfondita	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. Igiene e cura della persona (max. 3 punti; suff. punti 2)

- ☐ Barba e capelli come da regolamento
- ☐ Mani ben curate
- ☐ Assenza di monili vistosi

2. La divisa (max. 3 punti; suff. punti 2)

☐ Secondo modello prescritto

☐ Pulita ed ordinata

3. Manualità /applicazione del servizio (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

☐ È informato su come verranno confezionate e presentate le vivande

☐ Sa predisporre tutto il materiale necessario

4. Servizi particolari (buffet) (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)

☐ Sa predisporre buffet

☐ Provvede manutenzione e pulizia del materiale

5. Conoscenza delle regole di base (punteggio vedi griglia: Conoscenza - suff. punti 3)

☐ conosce le regole principali di servizio

☐ conosce le regole base per lo sbarazzo

☐ conosce le regole base del galateo

La valutazione in decimi è determinata dalla seguente tabella

Punteggio	Voto
Da 0 a 4 punti	1-2
Da 5 a 6 punti	3
Da 7 a 8 punti	4
Da 9 a 12 punti	5
Da 12 a 13 punti	6
Da 14 a 16punti	7
Da 17 a 19 punti	8
Punti 20	9
Punti 21	10

PRESENTAZIONE DI MANIFESTI/BROCHURES

VOTO	10 /8	7/6	5/4
ESPOSIZIONE	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti. Durante l'esposizione osserva i compagni e coglie le loro sollecitazioni (risponde alle domande, si interrompe e ripete se vede espressioni di dubbio o rendere appunti)	L'alunno espone i contenuti in modo chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato. Sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti.	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo. Non sottolinea i passaggi più importanti.
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	L'alunno rielabora in modo personale i	L'alunno ripete in contenuti riportati	L'alunno ripete alcuni dei contenuti riportati

	contenuti, fa esempi e collegamenti con altri argomenti. Risponde con sicurezza alle domande	nell'elaborato, risponde con abbastanza sicurezza alle domande.	sull'elaborato e ha spesso bisogno di guardare gli appunti. Non sempre riesce a rispondere alle domande.
MODALITA' DI PRESENTAZIONE	L'alunno espone i contenuti secondo una logica predefinita, utilizza l'elaborato per richiamare l'attenzione e presentare concetti, rispetta i propri tempi di esposizione.	L'alunno espone i concetti facendo riferimento all'elaborato in modo saltuario, rispetta i propri tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti senza fare riferimento all'elaborato, non rispetta i tempi di esposizione.
CREATIVITA' NELL'ELABORAZIONE	L'elaborato contiene tutte le informazioni principali, attira l'attenzione, è originale nella sua realizzazione e c'è un buon equilibrio tra immagini e parti scritte.	L'elaborato contiene tutte le informazioni principali, c'è un buon equilibrio tra immagini e parti scritte non presenta soluzioni particolari nella sua realizzazione.	L'elaborato contiene solo alcune informazioni, c'è prevalenza di immagini o di parti scritte, non presenta soluzioni particolari nella sua realizzazione.

PRODOTTO MULTIMEDIALE

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI		
		BASE-INTERMEDIO-AVANZATO		
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie ed organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo un criterio personale	3/5	6/7	8/10
Precisione e correttezza esecutiva	Usa le tecnologie con precisione, destrezza esecutiva. Trova soluzioni unendo manualità a spirito pratico ed intuizione			
Pertinenza organizzativa del prodotto	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti, anche quelle			

	ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica			
Rispetto dei tempi	L'alunno ha utilizzato il tempo necessario per l'esecuzione			
Socializzazione di esperienze	L'alunno comunica con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico			
Autovalutazione	L'alunno dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa al proprio prodotto e mira al continuo miglioramento			
Motivazione	Dimostra una forte motivazione all'approfondimento del compito, si lancia alla ricerca di informazioni nuove che caratterizzano il problema			

ITALIANO

RUBRICA VALUTATIVA:

Prova strutturata

INDICATORI	Punteggio Max	DESCRITTORI	PUNTI /10	Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	Quesito 4	Quesito 5
Conoscenze	4 punti	Complete e approfondite	4					
		corrette anche se non sempre precise e approfondite (approssimative)	3					
		Superficiali e confuse	2					
		Scarne e confuse	1					
Competenze disciplinari -uso delle conoscenze	3 punti	Buona organizzazione dei contenuti con una sintesi esauriente	3					
		Organizzazione adeguata dei contenuti con una sintesi non sempre esauriente	2					
		Scarsa organizzazione dei contenuti	1					
Correttezza formale	3 punti	Forma corretta e linguaggio chiaro e pertinente	3					
		Forma abbastanza corretta e linguaggio con qualche improprietà	2					
		Esposizione confusa e lessico inadeguato	1					
TOTALE PUNTEGGIO DEI SINGOLI QUESITI								

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO FINALE DELLA PROVA:

Punteggio quesito 1	___	/ 5	_____
Punteggio quesito 2	___		
Punteggio quesito 3	___		
Punteggio quesito 4	___		
Punteggio quesito 5	___		

RUBRICA VALUTATIVA:

Relazione/recensione

DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO	LIVELLO NON RAGGIUNTO
			Voto da 6 a 7	Voto 8	Voto da 9 a 10	Voto da 3 a 5
Capacità di cogliere l'idea generale di un testo	Comprendere le sequenze di un testo	Sa costruire un proprio ragionamento	Mostra difficoltà nel cogliere le idee generali del testo. Deduce il significato di qualche parola non nota solo se inserita in un contesto familiare. Solo raramente elabora opinioni e riesce ad esprimere il proprio punto di vista. Ha difficoltà nel riconoscere gli errori commessi.	Riesce a cogliere l'idea generale del testo ed elabora le informazioni in costrutti semplici. Deduce il significato di molte parole poco note e le utilizza. Riesce a fornire una sua opinione. È in grado di riconoscere gli errori commessi.	Riesce agevolmente a individuare l'idea generale del testo ed elabora le informazioni in costrutti complessi. Deduce il significato di vocaboli non noti e li utilizza con padronanza. È in grado di fornire una propria opinione. Non commette errori di natura grammaticali.	Non riesce a orientarsi nella comprensione del testo né a coglierne le informazioni specifiche. Non distingue i fatti dalle opinioni e non è in grado di individuare il punto di vista. L'entità degli errori non consente la comprensione dell'elaborato.
Capacità di individuare le informazioni specifiche	Comprendere i vincoli di realtà della situazione	Individua i vincoli che condizionano la situazione				
Capacità di correggersi autonomamente	Saper rivedere il proprio lavoro; individuare i propri errori	Prova a correggere gli errori con soluzioni diverse				

RUBRICA VALUTATIVA:

Testo argomentativo

DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO	LIVELLO NON RAGGIUNTO
			Voto da 6 a 7	Voto 8	Voto da 9 a 10	Voto da 3 a 5
Capacità di esprimersi (Punteggiatura ortografia Morfosintassi proprietà lessicale)	Competenze linguistiche di base	Riesce ad esprimere il proprio pensiero	Si esprime in modo sostanzialmente corretto e per lo più schematico. Dimostra una conoscenza essenziale dell'argomento.	Si esprime in modo corretto e per lo più chiaro e ordinato. Risulta pertinente alla traccia.	Si esprime in modo appropriato ed il linguaggio risulta per lo più ricco e articolato. Risulta pertinente ed esauriente.	Si esprime in modo inappropriato ed il linguaggio risulta per lo più sgrammaticato e impreciso. Nettamente insufficiente la pertinenza alla traccia.
Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Efficacia argomentativa	Riesce ad argomentare le proprie tesi				
Capacità di sviluppare in modo esauriente e pertinente la traccia	Pertinenza e conoscenza dell'argomento	È in grado di sviluppare l'argomento				

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE primo biennio

Il docente di “Lingua inglese” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).*

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**
- **produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi**

L'articolazione dell'insegnamento di “Lingua inglese” in conoscenze e abilità, è riconducibile, in linea generale, al livello B1 del QCER

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE/SPAGNOLO primo biennio

Il docente di “Seconda lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).*

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**
- **produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi**

L'articolazione dell'insegnamento di “Seconda lingua straniera” in conoscenze e abilità, è riconducibile, in linea generale, al livello A2 del QCER

LIVELLI COMUNI DI RIFERIMENTO del QCER: SCALA GLOBALE

LIVELLO ELEMENTARE Waystage	A2	Riesce a comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro). Riesce a comunicare in attività semplici e di <i>routine</i> che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Riesce a descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.
LIVELLO INTERMEDIO Threshold	B1	È in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc. Se la cava in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. Sa produrre testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. È in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, ambizioni, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti

LIVELLI COMUNI DI RIFERIMENTO del QCER :GRIGLIA DI AUTOVALUTAZIONE

Livello A2

Livello B1

COMPRENSIONE	ASCOLTO	Riesco a capire espressioni e parole di uso molto frequente relative a ciò che mi riguarda direttamente (per es. informazioni di base sulla mia persona e sulla mia famiglia, gli acquisti, l'ambiente circostante e il lavoro). Riesco ad afferrare l'essenziale di messaggi e annunci brevi, semplici e chiari.	Riesco a capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti familiari, che affronto frequentemente al lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc. Riesco a capire l'essenziale di molte trasmissioni radiofoniche e televisive su argomenti di attualità o temi di mio interesse personale o professionale, purché il discorso sia relativamente lento e chiaro.
	LETTURA	Riesco a leggere testi molto brevi e semplici e a trovare informazioni specifiche e prevedibili in materiale di uso quotidiano, quali pubblicità, programmi, menù e orari. Riesco a capire lettere personali semplici e brevi.	Riesco a capire testi scritti di uso corrente legati alla sfera quotidiana o al lavoro. Riesco a capire la descrizione di avvenimenti, di sentimenti e di desideri contenuta in lettere personali.
PARLATO	INTERAZIONE ORALE	Riesco a comunicare affrontando compiti semplici e di routine che richiedano solo uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti e attività consuete. Riesco a partecipare a brevi conversazioni, anche se di solito non capisco abbastanza per riuscire a sostenere la conversazione.	Riesco ad affrontare molte delle situazioni che si possono presentare viaggiando in una zona dove si parla la lingua. Riesco a partecipare, senza essermi preparato, a conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana (per es. la famiglia, gli hobby, il lavoro, i viaggi e i fatti d'attualità).
	PRODUZIONE ORALE	Riesco ad usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la mia famiglia ed altre persone, le mie condizioni di vita, la carriera scolastica e il mio lavoro attuale o il più recente.	Riesco a descrivere, collegando semplici espressioni, esperienze e avvenimenti, i miei sogni, le mie speranze e le mie ambizioni. Riesco a motivare e spiegare brevemente opinioni e progetti. Riesco a narrare una storia e la trama di un libro o di un film e a descrivere le mie impressioni.
SCRITTO	PRODUZIONE SCRITTA	Riesco a prendere semplici appunti e a scrivere brevi messaggi su argomenti riguardanti bisogni immediati. Riesco a scrivere una lettera personale molto semplice, per es. per ringraziare qualcuno.	Riesco a scrivere testi semplici e coerenti su argomenti a me noti o di mio interesse. Riesco a scrivere lettere personali esponendo esperienze e impressioni.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: PROVA ORALE

Indicatori	Descrittori	Voto
Pronuncia e intonazione	a. Corretta, fluida e scorrevole b. Abbastanza corretta c. Non sempre corretta d. Semplice e lineare e. Meccanica f. Incerta ed esitante	3 2.50 2.00 1.50 1.00 0.50
Correttezza grammaticale e varietà lessicale	a. Errori rari o assenti, lessico ricco e appropriato b. Errori occasionali e/o con autocorrezione, lessico appropriato c. Frequenti errori che non inficiano la comunicazione, lessico semplice ma adeguato d. Frequenti errori che, talvolta, inficiano la comunicazione, lessico limitato e poco adeguato e. Frequenti errori che inficiano la comunicazione, lessico povero e non sempre adeguato f. Errori gravi e frequenti che bloccano la comunicazione, lessico povero e non adeguato	3.00 2.50 2.00 1.50 1.00 0.50
Comprensione/Produzione/Interazione	a. Notevole capacità di comprensione con produzione e capacità di interazione autonoma e personale b. Buone capacità di comprensione e interazione, produzione personale chiara con qualche imprecisione e/o autocorrezione c. Comprensione e produzione adeguate anche se con qualche esitazione nell'interazione che non inficia la comunicazione d. Comprensione accettabile con produzione semplice con errori che, tuttavia, non inficiano la comunicazione. Interazione guidata e. Comprensione frammentaria con produzione sommaria ed errori che inficiano a comunicazione. Interazione guidata f. Produzione non coerente, stentata e con molte interruzioni che bloccano la comunicazione. Assenza di interazione	4.00 3.50 3.00 2.50 2.00 1.50

N.B. Il voto complessivo va da un minimo di 3 a un massimo di 10. Viene approssimato per eccesso se il decimale è superiore a 50 centesimi, viceversa viene approssimato per difetto. Se l'alunno/a si rifiuta di sostenere la prova il voto sarà 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA: RISPONDERE A UN QUESTIONARIO

Indicatori	Descrittori	Voto
Comprensione	-Riesce agevolmente ad individuare l'idea generale, deducendo il significato di vocaboli non noti e a compiere inferenze	3.50
	-Coglie l'idea generale compiendo inferenze e deducendo il significato di molte parole poco note	3.00
	- Coglie l'idea generale compiendo solo alcune inferenze e deducendo il significato di molte parole poco note	2.50
	- Coglie l'idea generale compiendo inferenze e deducendo il significato di molte parole poco note	2.00
	-Coglie solo parzialmente gli elementi del testo e deduce il significato di qualche parola non nota se inserita in un contesto familiare	1.50
	-Non riesce ad orientarsi nella comprensione del brano e/o a compiere inferenze	1.00
Accuratezza grammaticale, lessicale, ortografica e sintattica	-Non commette errori nella formulazione delle risposte	3.00
	-Commette solo qualche errore ortografico	2.50
	-Commette solo qualche errore ortografico e grammaticale	2.00
	-Gli errori non sono tali da inficiare la comprensione	1.50
	-Commette molti errori che ,talvolta, inficiano la comprensione	1.00
	-Commette moltissimi errori che bloccano la comprensione	0.50
Produzione	-Individua le informazioni specifiche e le rielabora in modo autonomo e personale	3.50
	-Individua le informazioni specifiche e le rielabora in modo non sempre autonomo e personale	3.00
	-Individua le informazioni specifiche rielaborandole in costrutti semplici ma adeguati	2.50
	-Individua le informazioni specifiche solo se il testo delle domande riproduce fedelmente il brano	2.00
	-Individua solo alcuni elementi del testo e li rielabora in modo superficiale	1.50
	-Non riesce a cogliere informazioni specifiche e le risposte non sono pertinenti alle domande	1.00

N.B.Il voto complessivo va da un minimo di 3 a un massimo di 10. Viene approssimato per eccesso se il decimale è superiore a 50 centesimi, viceversa viene approssimato per difetto. Se l'alunno/a si rifiuta di sostenere la prova il voto sarà 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA: SCRIVERE UNA LETTERA/E-MAIL

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Format e organizzazione del testo	-Pertinente alla traccia, organizza il discorso in modo coeso e coerente	3.50
	-Pertinente alla traccia, organizza il discorso in modo coerente ma non sempre coeso	3.00
	-Pertinente alla traccia, organizza il discorso in modo coerente	2.50
	-Pertinente alla traccia, organizza il discorso in modo semplice ma lineare	2.00
	-Pertinenza parziale alla traccia, organizza il discorso solo in alcune parti	1.50
	-Riprende solo frasi della traccia ma non utilizza connettivi logici	1.00
Accuratezza grammaticale, lessicale, ortografica e sintattica	-Non commette errori.	3.00
	-Commette solo qualche errore ortografico	2.50
	-Commette solo qualche errore ortografico e grammaticale	2.00
	-Gli errori non sono tali da inficiare la comprensione	1.50
	-Commette molti errori che ,talvolta, inficiano la comprensione	1.00
	-Commette moltissimi errori che bloccano la comprensione	0.50
Interazione	-Esprime opinioni, sensazioni, stati d'animo interagendo con il destinatario	3.50
	-Esprime opinioni, sensazioni, stati d'animo interagendo, talvolta, con il destinatario	3.00
	-Fornisce un'impronta personale al modello anche se non sempre interagisce con il destinatario	2.50
	-Costruisce il testo con frasi semplici e con pochi collegamenti interagendo solo in parte con il destinatario	2.00
	-Costruisce il testo con frasi semplici ma prive di collegamenti e interagisce poco con il destinatario	1.50
	-Costruisce il testo con frasi staccate e prive di collegamenti ,non fornendo contributi personali	1.00

N.B. Il voto complessivo va da un minimo di 3 a un massimo di 10. Viene approssimato per eccesso se il decimale è superiore a 50 centesimi, viceversa viene approssimato per difetto. Se l'alunno/a si rifiuta di sostenere la prova il voto sarà 2

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA: COMPLETARE UN DIALOGO
APERTO/SCRIVERE UN DIALOGO SU TRACCIA/ INTERVISTA/RICETTA**

Indicatori	Descrittori	Voto
Comprensione/Fasi	-Rispetta totalmente la traccia/le fasi	3.50
	-Rispetta quasi totalmente la traccia/le fasi	3.00
	-Rispetta globalmente la traccia/le fasi, organizza il discorso in modo coerente	2.50
	-Organizza il discorso in modo semplice ma lineare	2.00
	-Pertinenza parziale alla traccia/fasi, organizza il discorso solo in alcune parti	1.50
	-Non rispetta la traccia/le fasi e non utilizza connettivi logici	1.00
Accuratezza grammaticale, lessicale, ortografica e sintattica	-Non commette errori.	3.00
	-Commette solo qualche errore ortografico	2.50
	-Commette solo qualche errore ortografico e grammaticale	2.00
	-Gli errori non sono tali da inficiare la comprensione	1.50
	-Commette molti errori che ,talvolta, inficiano la comprensione	1.00
	-Commette moltissimi errori che bloccano la comprensione	0.50
Costruzione del testo	-Costruisce il testo con coerenza, buoni i collegamenti tra gli scambi dell'interazione	3.50
	-Costruisce il testo con coerenza anche se, talvolta, gli scambi dell'interazione sono poco collegati	3.00
	-Costruisce il testo con coerenza ma con pochi scambi dell'interazione	2.50
	-Costruisce il testo in modo non sempre coerente ma comprensibile	2.00
	-Costruisce il testo solo in parte e gli scambi dell'interazione sono rari	1.50
	-Il testo è incompleto e l'interazione è assente	1.00

N.B. Il voto complessivo va da un minimo di 3 a un massimo di 10. Viene approssimato per eccesso se il decimale è superiore a 50 centesimi, viceversa viene approssimato per difetto. Se l'alunno/a si rifiuta di sostenere la prova il voto sarà 2

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA:RELAZIONI,
DESCRIZIONI,SCRITTURA CREATIVA**

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Correttezza grammaticale, lessicale, ortografica e di punteggiatura	a. Ampia gamma di items grammaticali e lessicali. Spelling e punteggiatura accurati	3.00
	b. Buon uso di items grammaticali e lessicali con lievi errori di spelling e punteggiatura.	2.50
	c. Buon uso di items grammaticali e lessicali con qualche errore di spelling e di punteggiatura che non ostacolano la comprensione.	2.00
	d. Uso adeguato di items grammaticali e lessicali con errori di ortografia e punteggiatura che non ostacolano la comprensione	1.50
	e. Uso limitato di items grammaticali e lessicali con errori di ortografia e punteggiatura che spesso ostacolano la comprensione	1.00
	f. Uso non appropriato di items grammaticali e lessicali con errori di ortografia e punteggiatura che bloccano la comprensione	0.50
Appropriatezza di strutture, funzioni, stile e registro	a. Stile e registro appropriati. Ampia gamma di strutture e funzioni.	3.00
	b. Stile e registro appropriati. Buon uso di strutture e funzioni	2.50
	c. Stile e registro globalmente appropriati. Strutture e funzioni adeguate.	2.00
	d. Stile e registro adeguati. Uso accettabile di strutture e funzioni	1.50
	e. Stile e registro parzialmente adeguati. Uso non sempre corretto di strutture e funzioni	1.00
	f. Uso non consapevole di stile e registro. Uso limitato di strutture e funzioni	0.50
Grado di comunicazione: organizzazione del testo, coesione, effetto sul lettore	a. Sviluppo esauriente di tutti i punti con buon uso di subordinazioni e coordinazioni. Effetto positivo sul lettore	4.00
	b. Sviluppo discreto di tutti i punti con subordinazioni e coordinazioni semplici ma efficaci. Effetto positivo sul lettore	3.50
	c. Sviluppo di quasi tutti i punti con uso abbastanza adeguato di subordinazioni e coordinazioni. Effetto globalmente positivo sul lettore	3.00
	d. Sviluppo di quasi tutti i punti con uso limitato di subordinazioni e coordinazioni. Effetto globalmente positivo sul lettore	2.50
	e. Sviluppo parziale dei punti con uso molto limitato di subordinazioni e coordinazioni. Effetto poco positivo sul lettore	2.00
	f. Omissioni significative e dettagli irrilevanti che causano estreme difficoltà di comprensione. Effetto negativo sul lettore	1.50

Il voto complessivo va da un minimo di 3 a un massimo di 10. Viene approssimato per eccesso se il decimale è superiore a 50 centesimi, viceversa viene approssimato per difetto. Se l'alunno/a si rifiuta di sostenere la prova il voto sarà 2

Il test a scelta multipla valuta LA RISPOSTA ESATTA + 1

LA RISPOSTA ERRATA 0 /- 0,25

LA RISPOSTA NON DATA 0

Se le domande sono più di 10, il voto in decimi sarà il risultato della proporzione tra le risposte esatte e il totale delle domande assegnate, dipende dalla prova se attribuire o meno un valore negativo agli errori

GRIGLIA SI OSSERVAZIONE LAVORO DI GRUPPO

	Insufficiente 3-4-5	Sufficiente 6-7	Buono/ottimo 8-9-10
Partecipazione	Sta in disparte, tende ad isolarsi	Partecipa, senza però fornire un contributo significativo alla discussione	Partecipa e fornisce un contributo reale e significativo alla discussione
Relazionarsi: collaborazione/interazione con gli altri	Non interagisce con gli altri membri del gruppo: non parla proprio oppure parla imponendo le sue idee, senza ascoltare, senza mettersi in discussione. Non è collaborativo	Interagisce positivamente con gli altri, non sovrappone la sua voce a quella altrui, ascolta gli interventi altrui senza distrarsi. E' collaborativo	Si motiva e coinvolge altri membri del gruppo, fa proprie le opinioni altrui per sostenerle o confutarle. Crea un clima collaborativo
Affrontare e risolvere il problema	Non individua, non comprende gli elementi chiave della problematica	Comprende gli elementi chiave del problema, li analizza e li scompone	Individua strategie originali per affrontare e risolvere il problema.
Gestione del tempo	Non si preoccupa del tempo a disposizione	Si preoccupa del tempo a disposizione ma non fa nulla per ottimizzarne la gestione	Si preoccupa del tempo a disposizione e si adopera concretamente per ottimizzarne la gestione

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	Giaccio Maria Grazia
--	----------------------

Gestione degli strumenti: uso di schemi	Non classifica elementi, non utilizza schemi, non si serve di annotazioni scritte	Classifica elementi e utilizza schemi che si rivelano però confusi e/o incompleti; si serve di annotazioni scritte non sempre chiare	Classifica elementi, utilizza schemi completi, si serve di annotazioni scritte chiare e significative
--	---	---	---

DOCENTI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA	Giamundo Pasquale
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI : SETTORE SALA E VENDITA	Di Iorio Salvatore
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Staltari Giuseppe
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Esposito Fernanda
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Golino Rosanna
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Ferrante Maria
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Maciariello Enrichetta
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Corvino Genoveffa
LINGUA INGLESE	Farro Anna Concetta
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Assuntino Raffaella
LINGUA INGLESE	Rossano Maria
LINGUA INGLESE	Imbriano Matrona
LINGUA INGLESE	Parascandola Ladonea Gioconda
LINGUA FRANCESE	Di Donato Laura
LINGUA INGLESE	Vecchia Viviana