****

**Istituto Istruzione Superiore Statale “S. Caterina da Siena-Amendola”**

**Scuola Capofila e Polo di Formazione Ambito SA-23**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA**

**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE, ANALISI CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI – LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE PASTICCERIA)**

NOME \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicatori** | **Descrittori di livello** |
| **L1** | **L2** | **L3** | **L4** | **L5** | **PUNTEGGIO** |
| **NON RAGGIUNTO** | **PARZIALMENTE RAGGIUNTO** | **BASE** | **INTERMEDIO** | **AVANZATO** |
| **COMPRENSIONE** del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa | 0/1 | 1,5 | **2** | 2,5 | 3 |  |
| **PADRONANZA** delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline | 0/1 | 3 | **3,5** | 5 | 6 |  |
| **PADRONANZA** delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni | 0/1 | 4 | **4,5** | 6 | 8 |  |
| **CAPACITÀ** di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | 0/1 | 1,5 | **2** | 2,5 | 3 |  |
|  | /20 |