**VALUTAZIONE PROVA**

**UF 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indirizzo Professionale:** | **Operatore della trasformazione Agroalimentare –** **Panificazione e Pasticceria**  |
| **Cognome Nome** |  |
| **Classe** | 3^ A past. IeFP | **Data** | 16 maggio 2016 |
| **Punti Totali** |  |

**La prova si articola in due momenti uno pratico ed uno teorico.**

**Prova pratica –laboratorio: Elaborazione di un menu**

**Prova teorica –aula: 2**

Gli studenti dell’Ipssar A. Mantegna propongono il 16 maggio 2016 presso l’antica via Odorici di Brescia ,l’apertura del nuovo ristorante il Pozzo delle meraviglie, per l’occasione sarà allestito un buffet di dolci. Gli studenti dell’istituto saranno coadiuvati nella realizzazione del buffet dalla ditta Pegaso per il noleggio di macchinari , tavoli ecc..

**Utilizzando gli allegati esegui quanto richiesto**

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTAZIONE | AL.1 |
| FRANCESE | AL.2 |
| LABORATORIO | AL.3 |
| STORIA | AL. 4 |
| **SIMULAZIONE PROVA** |  |
| ITALIANO | AL.5 |
| INGLESE | AL.6 |
| MATEMATICA | AL.7 |

**Criteri di misurazione per l’attribuzione del punteggio**

* I punti stabiliti non saranno attribuiti in caso di risposta errata, non data, lasciata in matita, corretta in biro.
* L’elaborato che recasse segni di contraffazione per uso di correttori (scolorina o bianchetti) sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio della prova sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* Agli alunni che per qualsiasi ragione fossero sorpresi a comunicare fra loro o a consultare altre fonti, sarà immediatamente ritirato il foglio della prova che sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio stesso sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* L’elaborato consegnato “in bianco”, ossia non svolto, perché l’alunno si rifiuta di eseguire il lavoro, sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto; l’alunno, inoltre, sarà oggetto di nota disciplinare sul registro di classe.
* Per lo svolgimento della prova è concesso il tempo
* Non è consentito uscire dall’aula per recarsi ai servizi igienici se non per casi del tutto eccezionali.
* Fornite le eventuali delucidazioni preliminari, non è consentito chiedere agli insegnanti in assistenza altre spiegazioni.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PUNTI** | **VOTO** | **ESITO** | **ABILITÁ** | **LIVELLO** | **CODIFICA DELLE VOCI INERENTI GLI ESITI** |
| **0** | **1** | **MANCANTE** | **NON CERTIFICATA** | **NON RAGGIUNTO** | **PROVA NON REALIZZATA** |
| **1-29** | **2** | **CARENTE** | **PROVA PARZIALE** |
| **30-39** | **3** | **SCARSO** |
| **40-49** | **4** | **LACUNOSO** |
| **50-59** | **5** | **INSUFFICIENTE** |
| **60-69** | **6** | **SUFFICIENTE** | **SUFFICIENTE** | **BASE** | **PR0VA SUFFICIENTEMENTE CORRETTA** |
| **70-79** | **7** | **BUONO** | **BUONA** | **INTERMEDIO** | **PROVA CORRETTA** |
| **80-89** | **8** | **DISTINTO** |
| **90-95** | **9** | **OTTIMO** | **OTTIMA** | **AVANZATO** | **PROVA COMPLETA E ARTICOLATA** |
| **96-100** | **10** | **ECCELLENTE** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Griglia valutativa** | Classe 3 | **Cognome nome**  |  |  |
| **Area professionale**  | UF 2 | **Abilità** | Punti | Punteggio ottenuto |
| PASTICCERIA |  | 2.1.1 Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione2.1.2 Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo 2.2.1Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine. 2.3.1 Applicare tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine2.4.1 Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.2.4.2 Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell’ergonomia2.5.1 Adottare procedure operative di controllo e lavorazione.2.6.1Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria2.7.1 Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento dei dolci2.7.2 Applicare tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti panari e dolciari. | 50 |  |
| Alimentazione |  | 2.6.1. Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria2.6.3. Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime della panificazione e pasticceria2.7.3. Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti panarie e dolciari | 10 |  |
| **Area linguistica**  |  |  |  |  |
| Italiano  |  | 1.1.2Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità | 10 |  |
| Inglese |  | 1.2.1Comprenderei punti principali di messaggi e annunci (listening / reading | 10 |  |
| Francese |  | 1.2.1 Comprenderei punti principali di messaggi e annunci | 5 |  |
| **Area storico-socio- economica** |  |  |  |  |
| Storia |  | 1.4.1ndividuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell’evoluzione del settore | 5 |  |
| **Area matematico scientifico tecnologico**  |  |  |  |  |
| Matematica  |  | **1.3.1** Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto**1.3.6** Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici | 10 |  |
| **Totale punteggio ottenuto** |  |  |
| **LIVELLO RAGGIUNTO**  |  |