**VALUTAZIONE PROVA**

**UF 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indirizzo Professionale:** | **Operatore della trasformazione Agroalimentare –** **Panificazione e Pasticceria**  |
| **Cognome Nome** |  |
| **Classe** | 1^ A past. IeFP | **Data** |  |
| **Punti Totali** |  |

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

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

**Prova teorica –aula:**

**Utilizzando gli allegati esegui quanto richiesto**

|  |  |
| --- | --- |
| ITALIANO- | AL. 1 |
| DIRITTO | Al 2 |
| BIOLOGIA | AL. 3 |
| ALIMENTAZIONE | AL. 7 |
| PASTICCERIA | AL .8 |

**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 1 | **Cognome nome**  |  |  |
| **Area professionale**  | UF 1 | **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. | 52 |  |
| 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 | 12 |  |
| **Area linguistica**  |  |  |  |  |
| Italiano  |  | 1.1.2Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità | 12 |  |
| Inglese |  | 1.2.1Comprenderei punti principali di messaggi e annunci (listening / reading | 0 |  |
| Francese |  | 1.2.1 Comprenderei punti principali di messaggi e annunci | 0 |  |
| **Area storico-socio- economica** |  |  |  |  |
| Diritto |  | 1.4.1ndividuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell’evoluzione del settore | 12 |  |
| **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 | 0 |  |
| **Totale punteggio ottenuto** |  |  |
| **LIVELLO RAGGIUNTO**  |  |