

CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL PERSONALE DOCENTE (DDG. 106 DEL 23/02/2016)

Classe di Concorso B20 – Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

La commissione della classe di concorso B 20 Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina ha definito i seguenti criteri di valutazione delle prove orali: 1. Pertinenza e adesione alla traccia estratta; 2. Organicità della presentazione e utilizzo delle tecnologie; 3. Linguaggio specifico; 4. Originalità; 5. Conoscenza lingua straniera, declinando ciascun indicatore secondo i descrittori di cui alla griglia che segue:

Griglia per la valutazione della prova orale

	DESCRITTORI	PUNTEGGIO MASSIMO	VALUTAZIONE
Pertinenza e adesione alla traccia estratta	Ottime capacità di progettazione didattica e competenze di tipo metodologico	15-16	
	Buone capacità di progettazione didattica e competenze di tipo metodologico	12-14	
	Discrete capacità di progettazione didattica e minime competenze di tipo metodologico	8-11	
	Sufficiente capacità di progettazione didattica e minime competenze di tipo metodologico	4-7	
	Insufficiente capacità di progettazione didattica e nessuna competenza di tipo metodologico	1-3	
Organicità della presentazione e utilizzo delle tecnologie	Presentazione organica, esauriente, adeguata al tempo a disposizione e con un livello ottimo di competenze disciplinari ed uso delle tecnologie	11-12	
	Presentazione sostanzialmente esauriente, sufficientemente adeguata al tempo a disposizione e con un buon livello di competenze disciplinari ed uso delle tecnologie	8-10	
	Presentazione ripetitiva nelle modalità, nei contenuti trattati, sproporzionata rispetto al tempo a disposizione e con un livello sufficiente di conoscenze disciplinari ed uso delle tecnologie	4-7	
	Presentazione generica, superficiale, inadeguata rispetto al tempo a disposizione, con un insufficiente livello di conoscenze disciplinari ed uso delle tecnologie	1-3	
Linguaggio specifico	Utilizzo degli strumenti e del linguaggio tecnico specialistico contestualizzato e coerente con l'esposizione	7-8	
	Utilizzo parziale degli strumenti e del linguaggio tecnico specialistico	4-6	
	Linguaggio generico, impreciso e superficiale. Utilizzo non appropriato del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta.	1-3	
Originalità	Varietà di tecniche comunicative, collegamenti interdisciplinari, pluralità di strumenti utilizzati	1-2	
Conoscenza lingua straniera	Interazione opportuna e appropriata con un buon livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	2	
	Interazione accettabile con un sufficiente livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	1	
	Interazione assente e insufficiente livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	0	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO			/40

Giorno _____

Candidato _____