**GRIGLIA DI VALUTAZIONE “Prova pratica”**

**Dipartimento di Indirizzo n. 5**

(Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di sala e vendita; Laboratorio di Accoglienza Turistica)

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRITTORI** | **VOTO** |
| Manifesta una conoscenza frammentaria e non sempre corretta dei contenuti che non riesce ad applicare a contesti diversi da quelli appresi. Distingue i prodotti e le attrezzature, senza saperli classificare né utilizzare in maniera precisa. Non riesce ad applicare le diverse tecniche operative ed i linguaggi specifici in modo corretto. | **3-4** |
| Ha appreso i contenuti in maniera superficiale; li distingue e li collega tra loro in modo frammentario. Comprende parzialmente i quesiti proposti e utilizza metodologie non sempre adeguate alla loro soluzione, perdendosi, se non guidato, nella loro applicazione. Compie valutazioni ma spesso in modo inesatto | **5** |
| Conosce e comprende i contenuti essenziali e riesce ad eseguire semplici applicazioni degli stessi in modo tecnico-pratico. Comprende i quesiti del problema e utilizza metodologie adeguate alla loro soluzione. Compie scelte e valutazioni ma non ancora in modo autonomo. | **6** |
| Ha una conoscenza completa ma non sempre approfondita dei contenuti che collega tra loro ed applica a diversi contesti con parziale autonomia. Comprende i quesiti del problema e utilizza le metodologie più efficaci alla loro soluzione dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico pratiche. | **7-8** |
| Ha una conoscenza completa ed approfondita dei contenuti che collega tra loro ed applica a diversi contesti. Comprende i quesiti del problema ed utilizza in modo critico metodologie originali per la loro soluzione dimostrando un’ottima padronanza delle competenze tecnico pratiche. | **9-10** |