**CONCORSO DOCENTI 2016**
Di cui al D.D.G. 106 del 23 febbraio 2016
**CLASSE DI CONCORSO B020**

Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina

| GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CANDIDATO:** | | | | **DATA:** | | |
| **FATTORI DA VALUTARE** | **DESCRITTORI** | **PUNTI** | | | | |
| | | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Padronanza delle discipline e pertinenza della proposta (max 12 punti)** | Conoscenza dei ***nuclei fondanti*** della disciplina e padronanza dei saperi in una prospettiva interdisciplinare. | | | | | |
| | Conoscenza dei traguardi per lo ***sviluppo delle competenze*** e degli obiettivi disciplinari di apprendimento. | | | | | |
| | Capacità di rispondere con ***adeguata competenza*** al quesito | | | | | |
| **Capacità di comunicazione e di trasmissione dei contenuti della disciplina e originalità della trattazione (max 12 punti)** | Capacità di comunicare in modo chiaro, coerente, con ***lessico*** pertinente e adeguato al particolare contesto | | | | | |
| | Originalità della trattazione al fine di suscitare ***interesse e motivazione*** all'apprendimento | | | | | |
| | Capacità di comunicazione, di trasmissione e ***originalità*** in riferimento al quesito scelto | | | | | |
| **Capacità di progettazione didattica e organizzativa (max 8 punti)** | Capacità di pianificazione nel processo di insegnamento/apprendimento in relazione all'eterogeneità della classe e nell'ottica dell'***inclusività*** di alunni con particolari bisogni formativi. | | | | | |
| | Capacità di predisporre momenti di ***verifica*** e di autovalutazione dell'intervento educativo e di individuare efficaci criteri di ***valutazione*** dell'alunno in termini formativi | | | | | |
| **TOTALE PARZIALE** | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacità di conversazione in lingua straniera (max 4 punti)** | Interagisce in modo appropriato, utilizzando opportunamente lessico e strutture | 4 | |
| | Interagisce utilizzando lessico e strutture in modo complessivamente corretto | 3 | |
| | Interagisce con una certa difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo non sempre adeguato | 2 | |
| | Interagisce con difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo inadeguato | 1 | |
| | Non interagisce e non sa comunicare un'opinione o un pensiero sull'argomento proposto | 0 | |
| **Metodologie didattiche utilizzate (max 4 punti)** | Utilizza in modo appropriato le metodologie didattiche innovative, incluse le TIC | 4 | |
| | Utilizza in modo complessivamente corretto le metodologie didattiche innovative, incluse le TIC | 3 | |
| | Utilizza in modo non sempre adeguato le metodologie didattiche innovative, incluse le TIC | 2 | |
| | Utilizza con difficoltà le le metodologie didattiche innovative, incluse le TIC | 1 | |
| | Non fa alcun uso di metodologie didattiche innovative | 0 | |
| **VOTO FINALE** | | | /40 |

**CONCORSO DOCENTI 2016**
Di cui al D.D.G. 106 del 23 febbraio 2016
**CLASSE DI CONCORSO B020**

Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina

| GIUDIZIO: |
|---|
| |

| **Componenti della Commissione B020** | **Firma** |
|---|---|
| Presidente : Patrizia Tarantino | |
| Commissario: Giuseppe Lo Bello | |
| Commissario: Paolo Zanet | |
| Segretario: Anna Maria Magistro | Anna Maria Magistro |
| Membro aggregato: Adriana Bosio | |

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE DISTRUZIONE SUPERIORE