

**COMMISSIONE GIUDICATRICE CONCORSO PERSONALE DOCENTE CLASSE DI CONCORSO
B20 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA
Griglia per la valutazione della prova scritta**

Rispetto ai criteri di valutazione della prova scritta, la Commissione della classe di concorso B20 accoglie quelli definiti a livello nazionale (pertinenza, completezza, originalità, correttezza linguistica) declinando ciascun indicatore secondo i descrittori di cui alla griglia di sotto indicata. Ad ogni indicatore e ai corrispettivi descrittori è assegnato un peso diverso in base all'importanza che la stessa Commissione ha ad esso attribuito. Ad ogni quesito a risposta aperta viene attribuito un punteggio compreso tra 0 e 5,50 che sia multiplo intero di 0,5. La Commissione assegna, per i quesiti a risposta chiusa, un punteggio compreso tra 0 e 3,50 corrispondenti a 0,7 punti per ciascuna risposta esatta. La votazione complessiva della prova sarà data dalla somma delle votazioni attribuite a ciascun quesito.

		DESCRITTORI	Punteggio	Quesiti a risposta APERTA					
				Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6
P E R T I N E N Z A	a.1	Esposizione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, sostenuta da costrutti teorici pertinenti e da esempi contestualizzati	1,5						
	b.1	Esposizione organica seppur non pienamente corrispondente alle indicazioni della traccia	1						
	c.1	Esposizione frammentaria, disorganica con argomentazioni confuse ed estemporanee rispetto alle indicazioni della traccia	0,5						
	d.1	Non si evidenziano neppure elementi minimi che accertino la decodificazione/codificazione inerenti le indicazioni della traccia	0						
C O M P L E T E Z Z A	a.2	Ottima padronanza dei contenuti, conoscenze congrue e approfondite suffragate da argomentazioni complete e significative	2						
	b.2	Ottima padronanza dei contenuti, conoscenze congrue e approfondite suffragate da argomentazioni complete	1,5						
	c.2	Corretta padronanza dei contenuti, conoscenze sostanzialmente esaurienti sostenute da argomentazioni essenziali ma non complete	1						
	d.2	Scarsa padronanza dei contenuti, conoscenze confuse, suffragate da argomentazioni frammentarie, parziali e di limitata consistenza	0,5						
	e.2	Trattazione assente o lacunosa e priva di elementi minimi che attestino conoscenza dell'argomento proposto	0						
O R I G I N A L I T À	a.3	Selezione e utilizzo delle conoscenze, delle argomentazioni in maniera sistematica e/o anche proposte da differenti angolazioni e prospettive in modo efficace dal punto di vista comunicativo	1						
	b.3	Selezione e utilizzo delle conoscenze e delle argomentazioni in maniera coerente, combinate con sufficiente fluidità nella rielaborazione e nell'esposizione	0,5						
	c.3	Esposizione elementare e scarsamente efficace caratterizzata da elementi ripetitivi e meramente mnemonici o risposta non data.	0						
C L O I R N G U E U T I S E T T I Z C A A	a.4	Chiarezza espositiva, lessico ricco e appropriatamente utilizzato, sicurezza nell'uso della terminologia specifica, correttezza grammaticale, ortografica, sintattica	1						
	b.4	Esposizione lineare, lessico sostanzialmente appropriato, corretta la terminologia specifica, assenza di errori significativi nell'impianto morfo-sintattico o minimi errori.	0,5						
	c.4	Lessico generico, impreciso o inappropriato, uso carente della terminologia specifica, con errori nell'impianto morfo-sintattico o risposta non data significativi	0						
									Totale
PUNTEGGIO QUESITI A RISPOSTA APERTA (max p.ti 5,5 per quesito)									
PUNTEGGIO QUESITI A RISPOSTA CHIUSA (0,7 p.ti per risposta corretta)			Q7						
PUNTEGGIO QUESITI A RISPOSTA CHIUSA (0,7 p.ti per risposta corretta)			Q8						
PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN 40			0/40						
PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN 30			0/30						