

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA DI INDIRIZZO
INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZA INTERMEDIA N.1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tracciabilità, igiene dei prodotti enogastronomici. Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza.	Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza richiedendo la supervisione del docente.	Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene nei laboratori.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari e applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di igiene dei prodotti alimentari.	In autonomia e con responsabilità, tenendo conto dei cambiamenti in atto, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a,</u> non sempre riesce ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza. .				

COMPETENZA INTERMEDIA N. 4 : Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Predisporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione in relazione alle varie tipologie di diete e stili alimentari, valorizzando le caratteristiche nutrizionali, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche di alimenti e bevande.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato /a non individuare alimenti e bevande da inserire in semplici menu.	Dimostra scarsa autonomia nell'individuare bevande e alimenti da inserire in menù coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione richiedendo la supervisione del docente.	Con un certo grado di autonomia, individuare alimenti e bevande da inserire in menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze propone menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione valorizzando le caratteristiche nutrizionali, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche di alimenti e bevande	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, propone in modo responsabile menu sostenibili, coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione valorizzando le caratteristiche nutrizionali, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche di alimenti e bevande
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Guidato /a individuare con difficoltà alimenti e bevande da				

		inserire in semplici menu.				
--	--	-------------------------------------	--	--	--	--

COMPETENZA INTERMEDIA N.5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

EVIDENZA OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGG. Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Scegliere materie prime di qualità per realizzare piatti sani, equilibrati dal punto di vista nutrizionale e sostenibili, individuando le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.	Voto < 4 Gravement e insufficient e	Anche se guidato/ a non individuare le materie prime per realizzare e semplici piatti sani.	Dimostra scarsa autonomia nell' individuare materie prime per realizzare piatti sani, equilibrati e richiede la supervisione del docente.	Con un certo grado di autonomia, sceglie materie prime di qualità per realizzare piatti sani, equilibrati dal punto di vista nutrizionale e sostenibili.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, sceglie materie prime di qualità per realizzare piatti sani, equilibrati dal punto di vista nutrizionale e sostenibili, individuando le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, sceglie in modo responsabile materie prime di qualità per realizzare piatti sani, equilibrati dal punto di vista nutrizionale e sostenibili, individuando le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.
	Voto da 4 a 5 Insufficient e	Guidato/ a individuare con difficoltà le materie prime per realizzare e semplici piatti sani.				

COMPETENZA INTERMEDIA N.6: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

EVIDENZA OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGG. Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Saper interpretare le esigenze del cliente in base a richieste, preferenze, cultura e grado di soddisfazione.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato /a non individua le esigenze e del cliente.	Opportunamente guidato/a interpreta le esigenze del cliente nel rispetto della sua cultura.	Con un certo grado di autonomia, interpreta le esigenze del cliente in base a richieste, preferenze, cultura e grado di soddisfazione.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, interpreta le esigenze del cliente in base a richieste, preferenze, cultura e grado di soddisfazione.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, interpreta in modo responsabile le esigenze del cliente in base a richieste, preferenze, cultura e grado di soddisfazione.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Guidato /a individua con difficoltà le esigenze e primarie del cliente.				