

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA (Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)

DISCIPLINA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Classi PRIME

COMPETENZA INTERMEDIA 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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
Individuare i principi essenziali del linguaggio della chimica e descrivere i principi nutritivi e la funzione nutrizionale	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non è in grado di individuare i principi basilari di chimica e le caratteristiche fondamentali dei principi nutritivi	Individua la struttura atomica. Ed è in grado di applicare le conoscenze sui i legami chimici e pH. Individua i principi nutritivi e le loro caratteristiche fondamentali.	Sa individuare la struttura atomica e i vari tipi di legami chimici; Applica le conoscenze sul pH. Individua le caratteristiche dei micro e macronutrienti, il fabbisogno nutrizionale e le funzioni che svolgono nell'organismo.	Sa interpretare il modello particellare; Sa individuare i legami chimici e il pH dei vari nutrienti. Descrive i principi nutritivi, la funzione nutrizionale e i danni da carenza.	Sa interpretare il modello particellare (atomo, molecola, ioni); sa individuare i legami chimici e il pH dei vari nutrienti. Descrive i principi nutritivi, la funzione nutrizionale e il loro fabbisogno giornaliero. Individua il contenuto in nutrienti dei vari alimenti e quelli nutrizionalmente equivalenti
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Individua ed espone in modo frammentario e confuso i principi basilari di chimica e le caratteristiche fondamentali dei principi nutritivi				

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
Saper produrre testi ed esprimersi oralmente in modo appropriato utilizzando correttamente terminologia e linguaggio specifici.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Si esprime in modo scorretto e presenta lacune evidenti nel linguaggio scientifico.	Si esprime in modo semplice ma corretto e utilizza un linguaggio scientifico essenziale	Si esprime con un linguaggio nel complesso appropriato usando, quando necessario, termini scientifici adeguati.	Si esprime in modo ben organizzato e utilizza correttamente terminologia e linguaggi scientifici sia oralmente che nella produzione scritta.	Si esprime in modo appropriato e ben articolato e utilizza correttamente terminologia e linguaggi scientifici sia oralmente che nella produzione di testi tecnici.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Utilizza un linguaggio scientifico frammentario e confuso.				

COMPETENZA INTERMEDIA 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

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
<p>Adottare le più importanti precauzioni per evitare gli infortuni e le principali operazioni di primo soccorso rispettando le regole della corretta prassi igienica.</p> <p>Saper Individuare i rischi di contaminazione alimentare E saper applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non individua i principali rischi di contaminazione e, anche se guidato, non sa applicare le regole per prevenirli	Individua i principali fattori di rischio di contaminazione biologica e le regole per prevenirli	Individua i principali fattori di rischio di contaminazione biologica, le regole per prevenirli e sa applicare le procedure di prevenzione	Individua i fattori di rischio di contaminazione biologica e comprende come applicare le procedure di prevenzione relative ai comportamenti scorretti e ai relativi rischi igienici	Individua i fattori di rischio di contaminazione biologica e applica le procedure di prevenzione evidenziando il rapporto tra comportamenti scorretti e relativi rischi igienici
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Individua in modo frammentario e confuso i principali rischi di contaminazione e commette errori nell'applicare le regole per prevenirli				

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
Saper classificare gli alimenti e le bevande. Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti. Saper leggere le etichette alimentari	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non sa classificare di alimenti e bevande; non individua le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; non sa interpretare le etichette alimentari.	Classifica gli alimenti e bevande; individua le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta parzialmente le etichette alimentari.	Classifica in modo corretto alimenti e bevande; individua in modo appropriato le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; sa interpretare le etichette alimentari.	Classifica in modo completo e appropriato alimenti e bevande; sa descrivere consapevolmente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta in modo esauriente le etichette alimentari.	Descrive in modo critico e approfondito la classificazione di alimenti e bevande e le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta in modo critico le etichette alimentari.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Classifica in modo frammentario e confuso alimenti e bevande, individua in modo non preciso conservazione e cottura degli alimenti; commette errori nella lettura delle etichette alimentari.				

COMPETENZA INTERMEDIA 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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
	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non è in grado di individuare i principi basilari di chimica	Individua in modo non completo la struttura atomica. E i vari tipi di legami chimici	Individua la struttura atomica e i vari tipi di legami chimici.	Individua il modello particellare; Sa individuare i legami chimici	Individua il modello particellare (atomo, molecola, ioni); sa individuare i legami chimici
Individuare i principi essenziali del linguaggio della chimica utilizzando i prodotti di panificazione	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Individua in modo confuso e frammentari i principi basilari di chimica				

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA (Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)

DISCIPLINA: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Classi SECONDE

COMPETENZA INTERMEDIA 4: Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dieteticie stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favoredn o la diffusione di abitudini alimentari e di stili di vita sostenibilie equilibrati

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
Saper classificare gli alimenti e le bevande; individuare le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpretare le etichette alimentari.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non sa classificare gli alimenti e le bevande; non individua le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; non sa interpretare le etichette alimentari.	Classifica alimenti e bevande; individua le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta parzialmente le etichette alimentari.	Classifica in modo corretto alimenti e bevande; individua in modo appropriato le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; sa interpretare le etichette alimentari.	Classifica in modo completo e appropriato alimenti e bevande; sa descrivere consapevolmente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta in modo esauriente le etichette alimentari.	Descrive in modo critico e approfondito la classificazione di alimenti e bevande e le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; interpreta in modo critico le etichette alimentari.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Classifica in modo frammentario e confuso gli alimenti e le bevande, individua in modo confuso le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; commette errori nella lettura delle etichette alimentari.				

COMPETENZA INTERMEDIA 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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
	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Non è in grado di individuare i principi basilari di chimica	Individua in modo non completo la struttura atomica. E i vari tipi di legami chimici	Individua la struttura atomica e i vari tipi di legami chimici.	Individua il modello particellare; Sa individuare i legami chimici	Individua il modello particellare (atomo, molecola, ioni); sa individuare i legami chimici
Individuare i principi essenziali del linguaggio della chimica utilizzando i prodotti di panificazione	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Individua in modo confuso e frammentari i principi basilari di chimica				