

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA DI INDIRIZZO**  
**INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**COMPETENZA INTERMEDIA N.2: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.**

| <b>EVIDENZA OSSERVABILE</b>   | <b>LIVELLO NON RAGG.<br/>Voto da 3 a 5</b>      |  | <b>LIVELLO 1<br/>Voto<br/>da 5,5 a 6</b>   | <b>LIVELLO 2<br/>Voto<br/>da 6,5 a 7,5</b>   | <b>LIVELLO 3<br/>Voto<br/>da 7,5 a 8,5</b>   | <b>LIVELLO 4<br/>Voto<br/>da 8,5 a 10</b>  |
|---|---|--|--|--|--|--|
| Individuare le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e gli aspetti nutrizionali di alimenti di origine animale, vegetale e delle materie grasse. | <b>Voto &lt; 4<br/>Gravemente insufficiente</b> | Anche se guidato/a, non riesce a individuare le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e gli aspetti nutrizionali di alimenti di origine animale, vegetale e di sostanze grasse. | Sotto la diretta supervisione del docente, riesce ad individuare le principali caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e il valore nutritivo di alimenti di origine animale, vegetale e di sostanze grasse. | Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, individua le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e il profilo nutrizionale dei vari alimenti. | In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, utilizza le conoscenze acquisite sugli alimenti trattati con sicurezza. | Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, applica le conoscenze acquisite in modo personale e critico, in situazioni nuove e complesse. |
|   | <b>Voto da 4 a 5<br/>Insufficiente</b>          | Guidato/a applica con difficoltà o meccanicamente le conoscenze acquisite sugli alimenti e si esprime in maniera comprensibile ma non appropriata.   |  |  |  |  |

**COMPETENZA INTERMEDIA N.3: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.**

| <b>EVIDENZA<br/>OSSERVABILE</b>   | <b>LIVELLO NON RAGG.<br/>Voto da 3 a 5</b>          |   | <b>LIVELLO 1<br/>Voto<br/>da 5,5 a 6</b>  | <b>LIVELLO 2<br/>Voto<br/>da 6,5 a 7,5</b>   | <b>LIVELLO 3<br/>Voto<br/>da 7,5 a 8,5</b>   | <b>LIVELLO 4<br/>Voto<br/>da 8,5 a 10</b>  |
|---|---|---|---|--|--|--|
| <b>Saper applicare correttamente il sistema HACCP rispettando la normativa sulla sicurezza e saper interpretare le etichette dei prodotti agroalimentari.</b> | <b>Voto &lt; 4<br/>Gravemente<br/>insufficiente</b> | Anche se guidato/a, non riesce ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza e non sa leggere un'etichetta.       | Sotto la diretta supervisione del docente, adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati nei laboratori e sa distinguere i principali componenti di un'etichetta. | Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene nei laboratori e sa interpretare in linea generale un'etichetta. | In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari e sa interpretare in modo esauriente un'etichetta. | Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, rispetta e fa rispettare 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. Interpreta in modo critico le etichette dei prodotti agroalimentari. |
|   | <b>Voto<br/>da 4 a 5<br/>Insufficiente</b>          | <u>Guidato/a</u> , non sempre riesce ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza e non sa leggere un'etichetta. |   |  |  |  |

**COMPETENZA INTERMEDIA N. 4 : Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati**

| <b>EVIDENZA<br/>OSSERVABILE</b>  | <b>LIVELLO NON RAGG.<br/>Voto da 3 a 5</b>          |  | <b>LIVELLO 1<br/>Voto<br/>da 5,5 a 6</b>   | <b>LIVELLO 2<br/>Voto<br/>da 6,5 a 7,5</b>  | <b>LIVELLO 3<br/>Voto<br/>da 7,5 a 8,5</b>   | <b>LIVELLO 4<br/>Voto<br/>da 8,5 a 10</b>   |
|--|---|--|--|---|--|---|
| Classificare gli alimenti, realizzare un calcolo calorico e individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata, nel rispetto delle linee guida per una sana alimentazione. Saper elaborare menù nella ristorazione collettiva | <b>Voto &lt; 4<br/>Gravemente<br/>insufficiente</b> | Anche se guidato/a, non riesce a classificare gli alimenti e ad individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata. | Sotto la diretta supervisione del docente, riesce ad applicare le basi di un'alimentazione salutare per elaborare semplici menù. | Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, riesce ad applicare le nozioni di dietetica e di nutrizione acquisite per elaborare menù adatti alla clientela. | In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, utilizza con sicurezza gli strumenti necessari per formulare menù per la ristorazione collettiva senza commettere errori. | Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, applica con padronanza le conoscenze di dietetica e nutrizione per elaborare con creatività menù per la ristorazione collettiva, anche in situazioni nuove e complesse e nel rispetto dell'ambiente. |
|  | <b>Voto<br/>da 4 a 5<br/>Insufficiente</b>          | Guidato/a, applica con difficoltà o meccanicamente le conoscenze frammentarie o superficiali acquisite.                  |  |   |  |   |

**COMPETENZA INTERMEDIA N.11: Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.**

| <b>EVIDENZA<br/>OSSERVABILE</b>  | <b>LIVELLO NON RAGG.<br/>Voto da 3 a 5</b>          |   | <b>LIVELLO 1<br/>Voto<br/>da 5,5 a 6</b>   | <b>LIVELLO 2<br/>Voto<br/>da 6,5 a 7,5</b>  | <b>LIVELLO 3<br/>Voto<br/>da 7,5 a 8,5</b>  | <b>LIVELLO 4<br/>Voto<br/>da 8,5 a 10</b>  |
|--|---|---|--|---|---|--|
| <b>Saper riconoscere prodotti tipici del territorio: prodotti DOP, IGP, STG.</b> | <b>Voto &lt; 4<br/>Gravemente<br/>insufficiente</b> | Anche se guidato/a, non riesce a distinguere i prodotti tipici del territorio.            | Sotto la diretta supervisione del docente, sa distinguere i principali marchi di qualità e i prodotti tipici del territorio. | Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia sa esporre i prodotti tipici del territorio e i marchi di qualità. | In maniera autonoma, sa descrivere in modo completo e appropriato i prodotti tipici del territorio e i marchi di qualità. | Gestendosi autonomamente descrive in modo critico e approfondito i prodotti tipici del territorio e i marchi di qualità. |
|  | <b>Voto<br/>da 4 a 5<br/>Insufficiente</b>          | <u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a distinguere i prodotti tipici del territorio.<br>. |  |   |   |  |

**Soltanto per CURVATURA ARTE BIANCA E PASTICCERIA PROFILO: PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO**

**COMPETENZA INTERMEDIA N.5:** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

| EVIDENZA<br>OSSERVABILE | LIVELLO NON RAGG.<br>Voto da 3 a 5      |   | LIVELLO 1<br>Voto<br>da 5,5 a 6   | LIVELLO 2<br>Voto<br>da 6,5 a 7,5   | LIVELLO 3<br>Voto<br>da 7,5 a 8,5   | LIVELLO 4<br>Voto<br>da 8,5 a 10   |
|-------------------------|---|---|---|---|---|--|
|                         | Voto < 4<br>Gravemente<br>insufficiente | Anche e guidato/a, non riesce a individuare le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e gli aspetti nutrizionali dei prodotti dolciari e di panificazione; non riesce ad applicare le principali tecniche di lavorazione. | Sotto la diretta supervisione del docente, riesce ad individuare le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e il valore nutritivo delle principali tipologie dei prodotti dolciari e sa utilizzare in modo essenziale le principali tecniche di lavorazione. | Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, individua le caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e il profilo nutrizionale dei prodotti dolciari e di panificazione utilizzando in maniera | In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, applica in maniera completa e approfondita le conoscenze sulle caratteristiche e merceologiche, la | Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, applica in modo critico le conoscenze acquisite sulle caratteristiche merceologiche, la composizione chimica e gli aspetti nutrizionali dei prodotti dolciari e di panificazione, |
|                         | Voto da 4 a 5<br>Insufficiente          | Guidato/a, riesce ad applicare con difficoltà o meccanicamente le conoscenze acquisite sui prodotti dolciari e di panificazione e utilizza a stento le principali   |   |   |   |  |

|  |  |                          |  |  |  |   |
|--|--|--------------------------|--|--|--|---|
|  |  | tecniche di lavorazione. |  | appropriata<br>tecniche<br>tradizionali e<br>innovative. | composizion<br>e chimica e<br>gli aspetti<br>nutrizionali<br>dei prodotti<br>dolciari e di<br>panificazione<br>; utilizza con<br>sicurezza<br>tecniche<br>tradizionali e<br>innovative<br>applicandole<br>senza<br>commettere<br>errori. | anche in situazioni<br>nuove e<br>complesse;utilizza<br>in modo<br>professionale le più<br>idonee tecniche<br>tradizionali e<br>innovative anche<br>per la soluzione di<br>casi concreti. |
|--|--|--------------------------|--|--|--|---|