



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“MANDRALISCA”

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata ai curricula di : Scienza e Cultura dell'alimentazione del Triennio)

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Livello avanzato	L'alunno in contesti diversi anche non conosciuti ed in modo autonomo, è in grado di: riconoscere, con sicurezza ed in modo completo, la funzione nutrizionale dei principi nutritivi e le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande, individuare le risorse enogastronomiche del territorio e distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Inoltre riesce ad utilizzare e interpretare con sicurezza schemi, grafici e tabelle ed effettuare con padronanza il calcolo calorico-nutrizionale di piatti e menu. Sa scegliere con consapevolezza il sistema di cottura e di conservazione più appropriato per ogni alimento. Sa operare scelte responsabili in relazione alla salute e adottare comportamenti igienici corretti, avendo chiari quali sono gli errori alimentari da evitare facendo riferimento ai LARN e alle linee guida per una sana alimentazione italiana. Sa formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e anche patologiche della clientela e utilizza correttamente il linguaggio specifico della disciplina.
Livello intermedio	L'alunno in contesti nuovi, in modo autonomo è in grado di: riconoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi e le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande; individuare le risorse enogastronomiche del territorio e distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti, Inoltre riesce ad utilizzare e interpretare schemi, grafici e tabelle ed effettuare senza errori il calcolo calorico-nutrizionale di piatti e menu. Sa scegliere il sistema di cottura e di conservazione più appropriato per ogni alimento. Sa operare scelte responsabili in relazione alla salute e adottare comportamenti igienici corretti, conoscendo gli errori alimentari da evitare facendo riferimento ai LARN e alle linee guida per una sana alimentazione italiana. Sa formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e anche patologiche della clientela e utilizza in modo prevalentemente corretto il linguaggio specifico della disciplina.
Livello base	L'alunno anche in contesti nuovi e autonomamente è in grado di: riconoscere le funzioni dei nutrienti e le principali caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande, individuare i principali prodotti tipici del territorio e distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti più comuni. Inoltre riesce ad utilizzare e interpretare schemi, grafici e tabelle ed effettuare senza errori il calcolo calorico-nutrizionale di piatti e menu. Sa scegliere in modo prevalentemente corretto il sistema di cottura e di conservazione per ogni alimento. Sa operare scelte in relazione alla salute e adottare comportamenti igienici essenziali, conoscendo gli errori alimentari da evitare facendo riferimento ai LARN e alle linee guida per una sana alimentazione italiana. Sa formulare semplici menu funzionali alle esigenze fisiologiche e anche patologiche della clientela e utilizza in modo essenzialmente corretto il linguaggio specifico della disciplina.
Livello Iniziale	L'alunno, se opportunamente guidato e in situazioni conosciute, è in grado di: riconoscere le funzioni dei nutrienti e alcune delle caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande, individuare, solo se guidato, i prodotti tipici del territorio. Inoltre riesce ad utilizzare e interpretare semplici schemi, grafici e tabelle ed effettuare guidato il calcolo calorico-nutrizionale di piatti. Sa scegliere in modo essenziale il sistema di cottura e di conservazione per ogni alimento. Sa operare scelte semplici in relazione alla salute e adottare comportamenti igienici essenziali, conoscendo gli errori alimentari da evitare. Sa formulare semplici menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e utilizza in modo semplice il linguaggio specifico della disciplina.