

*Disciplina: **ALIMENTI E ALIMENTAZIONE***  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE**

<i>Indicatori/Descrittori</i>	<i>Grav. Insuff.</i>	<i>Insufficiente</i>	<i>Sufficiente</i>	<i>Buono</i>	<i>Ottimo</i>
1. Conoscenza e completezza dei contenuti/rielaboraz.	1 - 2	3 - 4 - 5	6	7 - 8	9 - 10
2. Correttezza espositiva e terminologica	0	1	2	3	3
3. Pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	0	1	2	2	2

*Punteggio totale (1. + 2. + 3.) .....*

<i>Indicatori/Descrittori</i>	<i>Grav. Insuff.</i>	<i>Insufficiente</i>	<i>Sufficiente</i>	<i>Buono</i>	<i>Ottimo</i>
1. Conoscenza e completezza dei contenuti/rielaborazione	<i>Non conosce i contenuti</i>	<i>Conosce parzialmente i contenuti</i>	<i>Conosce i contenuti in modo essenziale</i>	<i>Conosce in modo completo i contenuti, con una discreta rielaborazione</i>	<i>Conosce molto bene i contenuti, con una buona rielaborazione</i>
2. Correttezza espositiva e terminologica	<i>Diffusi errori</i>	<i>Esposizione incerta, errori, terminologia inadeguata</i>	<i>Esposizione chiara, terminologia adeguata ma imprecisioni</i>	<i>Esposizione corretta, terminologia adeguata</i>	
3. Pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	<i>Fuori tema</i>	<i>Si attiene parzialmente alla traccia</i>	<i>Sviluppa la traccia adeguatamente</i>		

# SCIENZA DEGLI ALIMENTI

## I.P.S.A.R. "L. CARNACINA"

### Conoscenze, Competenze e Obiettivi Minimi

#### CLASSE I

##### *Conoscenze*

*Igiene nella ristorazione; alimentazione equilibrata; principi nutritivi.*

##### *Competenze*

*Descrivere le caratteristiche dei microrganismi e i fattori ambientali che ne condizionano lo sviluppo.*

*Descrivere le modalità di insorgenza delle malattie causate da alimenti.*

*Conoscere e applicare le norme di prevenzione che riguardano il personale, l'ambiente di lavoro e gli alimenti.*

*Conoscere le funzioni dei principi alimentari e individuarne la distribuzione nei gruppi alimentari.*

*Conoscere la piramide degli alimenti e le linee guida per migliorare le abitudini alimentari.*

*Descrivere le caratteristiche chimiche, nutrizionali dei principi alimentari (inizio: acqua, sali minerali e vitamine)*

##### *Obiettivi minimi:*

- *Mantiene un buon livello di igiene personale e dell'ambiente di lavoro.*
- *Applica le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari.*
- *Interpreta correttamente la piramide alimentare e le indicazioni delle linee guida.*
- *Inserisce gli alimenti nei gruppi alimentari, in base alle funzioni dei principi nutritivi presenti.*

#### CLASSE II

##### *Conoscenze*

*I principi nutritivi; la bioenergetica; l'apparato digerente; la conservazione; la cottura.*

##### *Competenze*

*Individuare caratteristiche chimiche, funzioni metaboliche e fonti alimentari dei principi nutritivi.*

*Valutare le modificazioni dei principi nutritivi prodotte dalla cottura.*

*Valutare un corretto apporto giornaliero di principi nutritivi e di energia.*

*Saper leggere e interpretare le tabelle di composizione degli alimenti.*

*Individuare e descrivere gli organi dell'apparato digerente e le ghiandole annesse.*

*Descrivere le fasi della digestione e dell'assorbimento.*

*Descrivere gli scopi e le principali tecniche di conservazione.*

##### *Obiettivi minimi:*

- *Individua le caratteristiche generali e le funzioni principali dei principi nutritivi*
- *Individua le principali forme di dispendio energetico.*
- *Individua le modificazioni positive e negative che subiscono gli alimenti nella cottura.*
- *Individua gli scopi della conservazione.*
- *Individua gli organi dell'apparato digerente e conosce le fasi della digestione.*

#### CLASSE III

##### *Conoscenze Corso di Cucina*

*Elementi di dietetica. Alimenti: carni, prodotti ittici, latte, formaggi, uova, cereali, oli e grassi.*

*Conoscenze Corso di Sala*

*Elementi di dietetica. Alimenti: carni, prodotti ittici, latte, formaggi, uova, cereali, oli e grassi.*

*Bevande alcoliche fermentate: birra e vino.*

*Competenze*

*Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e compilare una scheda nutrizionale.*

*Saper valutare nutrizionalmente i componenti di una dieta.*

*Valutare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e di qualità degli alimenti e delle bevande.*

*Individuare gli aspetti antropologici dell'alimentazione (il rapporto tra abitudini alimentari e ambiente).*

*Obiettivi minimi:*

- *Individua le caratteristiche merceologiche e qualitative di alimenti e bevande.*
- *Individua i principali sistemi di produzione e trasformazione degli alimenti.*
- *Esegue il calcolo calorico e nutrizionale di un piatto.*

## **CLASSE IV**

*Conoscenze*

*La cellula e l'apparato digerente; Chimica e metabolismo dei principi nutritivi. La cottura degli alimenti.*

*Competenze*

*Richiamare alcune conoscenze di biologia generale che costituiscono i prerequisiti per affrontare lo studio della chimica biologica.*

*Individuare le caratteristiche dei principi nutritivi, il loro ruolo nel metabolismo e infine il loro fabbisogno in un'alimentazione equilibrata.*

*Valutare gli effetti dell'alimentazione sugli equilibri metabolici.*

*Descrivere le principali tecniche di cottura e i loro effetti sul valore nutritivo degli alimenti.*

*Obiettivi minimi:*

- *riferire riguardo agli aspetti fondamentali della fisiologia cellulare*
- *descrivere l'apparato digerente nei suoi principali aspetti anatomici e fisiologici*
- *individuare le principali proprietà chimiche e fisiche dei principi nutritivi*
- *comprendere gli aspetti essenziali del metabolismo dei principi nutritivi*
- *conoscere le principali tecniche di cottura.*

## **CLASSE V**

*Conoscenze*

*Dietetica. Igiene degli alimenti. La conservazione degli alimenti.*

*Competenze*

*Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane e per persone in situazioni particolari.*

*Individuare i fattori che determinano la qualità dei prodotti alimentari.*

*Individuare la relazione tra l'incidenza delle principali tossinfezioni alimentari e la scarsa qualità igienica di alimenti o servizi.*

*Applicare le norme del D. Lgs. 155 del 1997 per quanto riguarda l'igiene del luogo di lavoro.*

*Descrivere le principali tecniche di conservazione e il modo in cui esse influiscono sul valore nutritivo e commerciale degli alimenti.*

*Saper associare agli alimenti le tecniche di conservazione più idonee.*

*Obiettivi minimi:*

- *Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico*
- *Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature*
- *Associare agli alimenti le tecniche di conservazione più idonee*
- *Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento*

Settembre 2009