



**ATS**  
Sperimentazione Nuovi Modelli di  
Istruzione e Formazione Professionale



**MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI**

Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione

# **SPERIMENTAZIONE DI NUOVI MODELLI NEL SISTEMA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

## **Diploma professionale di tecnico**

Principi generali, aspetti metodologici, monitoraggio

A cura di

Dario NICOLI

Anno 2012

---

©2012 By Sede Nazionale del CNOS-FAP  
(Centro Nazionale Opere Salesiane - Formazione Aggiornamento Professionale)  
Via Appia Antica, 78 – 00179 Roma  
Tel.: 06 5137884 – Fax 06 5137028  
E-mail: [cnosfap.nazionale@cnos-fap.it](mailto:cnosfap.nazionale@cnos-fap.it) – [http: www.cnos-fap.it](http://www.cnos-fap.it)

# SOMMARIO

---

<b>Prefazione</b> .....	5
<b>Introduzione</b> .....	7
<b>Ringraziamenti</b> .....	11
Capitolo 1	
<b>Origine e natura della sperimentazione</b> .....	13
Capitolo 2	
<b>Il Diploma professionale in Italia</b> .....	55
Capitolo 3	
<b>Il Diploma professionale nella prospettiva europea</b> .....	73
Capitolo 4	
<b>Linee guida per una formazione/apprendimento efficace</b> .....	93
Capitolo 5	
<b>Andamento allievi e gradimento dei soggetti coinvolti</b> .....	109
Capitolo 6 - Sezione A	
<b>La sperimentazione dei percorsi</b> .....	119
Capitolo 6 - Sezione B	
<b>Strumenti didattici dei percorsi</b> .....	143
Capitolo 7	
<b>Una esperienza di successo</b> .....	245
Capitolo 8	
<b>Approfondimento sul Project Work</b> .....	273
Capitolo 9	
<b>Monitoraggio corsi diploma tecnico IV anno – Report settembre 2012</b> .....	277
Capitolo 10	
<b>Conclusioni</b> .....	297

Allegato 1 .....	303
Allegato 2 .....	315
Allegato 3 .....	337
<b>Bibliografia</b> .....	447
<b>Indice</b> .....	449

## Prefazione

---

La riforma del sistema educativo realizzata primariamente tramite la Legge 53/03, porta con sé molte novità, una delle più rilevanti è costituita dalla equivalenza formativa accordata ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale rispetto ai percorsi tecnici e liceali, al fine di formare il cittadino della società complessa. In questo modo, il concetto di cittadinanza comprende in sé tutte le varie forme in cui si esplica l'intelligenza umana, con particolare rilevanza per quelle pratiche e sociali. Ciò significa aver restituito al lavoro la sua giusta valenza culturale: esso non indica affatto il momento in cui il sapere teorico viene "messo in pratica", ma rappresenta una delle forme più elevate tramite le quali il soggetto umano svolge opera culturale, dedicandosi al servizio volto a fornire valore agli altri, effettuato tramite la mobilitazione dei propri talenti e competenze. È l'idea stessa di cittadino che viene arricchita, e nel contempo resa più reale: non si tratta solo di un soggetto che possiede i "minimi formativi", ma di un vero e proprio "cittadino responsabile" sensibile alle vicende della vita sociale, coinvolto nelle attività volte a migliorarne la qualità, in grado di fornire il proprio contributo esercitando un ruolo attivo specie tramite il lavoro.

Da questa visione discendono molte conseguenze, tra cui il concetto di diritto-dovere che prevede la possibilità per il minore di scegliere fra soluzioni alternative ed equivalenti (scuola, CFP, apprendistato), la verticalità dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale e la perseguibilità nel sistema dell'istruzione ed universitario. È qui che si colloca il Quarto anno del Diploma professionale, uno snodo fondamentale per fornire ai cittadini un sistema educativo moderno, ricco di opzioni, capace di corrispondere alle culture e sensibilità di tutti e di ciascuno.

L'esperienza che qui viene documentata rappresenta la prima realizzazione sperimentale di quarti anni in Regione Piemonte ed è stata realizzata sulla base di una metodologia che ha potuto usufruire delle esperienze precedenti, riprese entro un modello formativo organico e innovativo. La Regione Piemonte ha voluto svolgere questo progetto in forma di formazione e ricerca-azione, così da poterlo svolgere sulla base di un'ipotesi chiara, verificabile sperimentalmente tramite la gestione di corsi di formazione concreti.

Gli esiti di questa prima annualità sono decisamente incoraggianti; d'altronde, il valore del lavoro e la capacità educativa ad esso connesso, veri capisaldi di questa proposta, rappresentano da sempre il punto di forza degli Enti di Formazione Professionale che in Piemonte animano centri di chiara eccellenza. Con la sfida del Diploma professionale, essi sono chiamati ad elevare la propria compe-

tenza fornendo un'offerta formativa aperta verso l'alto, continuativa, verificabile tramite il giudizio delle imprese che accolgono gli allievi in stage e che in buona parte li assumeranno nelle loro organizzazioni. Ma un giudizio già esiste, ed è positivo: questo consiste nell'aver suscitato in giovani tendenzialmente poco propensi allo studio il desiderio della cultura, tanto da decidersi per una tappa formativa ulteriore.

Ma il Diploma professionale quadriennale non è rilevante solo per la Formazione Professionale; esso rappresenta il traguardo di riferimento di tutti i percorsi del secondo ciclo degli studi, in coerenza con quanto avviene in tutti i restanti Paesi dell'Unione europea. Ciò attribuisce all'esperienza qui documentata una valenza ulteriore, che servirà anche per il sistema scolastico in genere, come pure per l'università.

Certi del valore di quanto realizzato ed in vista del prosieguo già in atto, abbiamo voluto fornire tutti i materiali progettuali, metodologici, valutativi e promozionali ai vari soggetti coinvolti, in Piemonte ed oltre, anche allo scopo di suscitare un confronto e favorire una crescita più ampia di istituzioni, enti, operatori e ricercatori.

Claudia Porchietto  
Assessore al Lavoro e alla Formazione Professionale  
Regione Piemonte

# Introduzione

---

Il Piemonte giunge ad introdurre il percorso quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale dopo le esperienze del Trentino, della Lombardia e della Liguria. Si tratta di un processo piuttosto lento, ma perlomeno ciò consente a chi arriva successivamente di avvalersi di quanto è stato sperimentato da chi lo ha preceduto. Così, l'esperienza del Piemonte ha potuto avvalersi delle metodologie adottate e delle riflessioni seguite ad esse; inoltre, ha potuto tenere debito conto dei nuovi standard formativi sanciti dalla Conferenza Stato-Regioni del 2011, come pure delle innovazioni concernenti la valutazione e la certificazione delle competenze.

Tutto ciò ha potuto portare ad un progetto formativo a carattere innovativo ed organico, centrato sulle seguenti cinque sfide di fondo:

- delineare un percorso formativo professionalizzante che, procedendo dalla qualifica professionale triennale, punti a disegnare una figura di tecnico (non specialista) in grado di fronteggiare compiti e problemi con responsabilità ed autonomia, così come delineati dal livello IV EQF, ovvero “autogestirsi all’interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio”;
- introdurre compiti complessi che richiedano una più approfondita analisi della situazione di partenza al fine di delineare un piano d’azione appropriato, che prevedano più soluzioni possibili, che richiedano una continua capacità di autovalutazione, che concludano con la capitalizzazione di quanto accaduto, la riflessione e la proposizione di ciò che è stato appreso;
- coinvolgere le imprese ed i vari enti partner del versante lavorativo in un progetto di alternanza formazione-lavoro reale, centrato sull’idea del “capolavoro professionale” da realizzare sulla base di una committenza esplicita, che costituisca la prova di realtà della preparazione dell’allievo;
- innalzare il livello culturale degli allievi tramite un approfondimento delle varie branche del sapere nella prospettiva della cultura come “arte del vivere bene”<sup>1</sup>;

---

<sup>1</sup> «La letteratura può... farci comprendere meglio il mondo e aiutarci a vivere», TZVETAN T., *La letteratura in pericolo*, Garzanti, Milano, p. 65.

- mobilitare i talenti degli allievi, sollecitando prioritariamente una didattica laboratoriale per compiti reali, significativi ed utili, rivolti ad interlocutori che ne possano trarre un valore effettivo; in tal modo, attraverso il riconoscimento di soggetti reali (compagni, genitori, esperti, tutor aziendali, popolazione del territorio...) si stimola maggiormente il desiderio di apprendere dei giovani e la loro capacità di imparare lungo tutto il corso della vita.

L'esperienza svolta, qui ampiamente documentata, ha avuto momenti di grande qualità specie nello sforzo di tutti i partecipanti della rete teso a qualificare il metodo formativo, elevare l'asticella reperendo partner di valore, sollecitando gli allievi a dare il massimo delle proprie capacità. Essa ha fornito, inoltre, ai progettisti ed ai formatori numerosi stimoli per migliorare lo stesso impianto formativo dei percorsi triennali, così da passare da un'iniziale aggiunta di un anno ai percorsi triennali (3 + 1) ad una proposta formativa continuativa ed organica lungo tutto il quadriennio, fatta salva la possibilità dell'allievo di terminare il proprio percorso con la qualifica professionale (4 – 1). Infatti, il diritto-dovere di istruzione e formazione dura fino ai 18 anni, ed è ciò che impegna decisamente le Amministrazioni regionali a fornire un'offerta formativa completa fino al diploma professionale. In tal modo, il giovane è effettivamente libero di scegliere se avvalersene fino alla fine, oppure terminare con la qualifica triennale: ciò non deve costituire quindi una scelta obbligata dalla mancanza di una tappa del percorso.

Con questo volume, vogliamo fornire ai vari interlocutori che si cimentano sul diploma professionale (e si potranno-dovranno cimentare nel momento in cui tutti i percorsi professionalizzanti italiani saranno quadriennalizzati, come accade in tutta Europa) un contributo che riteniamo utile al confronto, ma soprattutto alla creazione di esperienze sempre più ricche e stimolanti, così da stimolare il miglioramento dell'intero sistema educativo italiano.

Per accompagnare e monitorare l'attuazione di tali progetti, è stata svolta una ricerca-azione con lo scopo di raccogliere dati sull'effettiva realizzazione di quanto previsto, al fine di verificare e migliorare progressivamente il progetto iniziale. Il lavoro ha coinvolto i CFP degli Enti di Formazione Professionale che hanno aderito all'ATS e in particolare quelli che hanno realizzato i 12 corsi della sperimentazione.

L'esito della ricerca-azione è documentato in questo volume, che si articola in dieci capitoli, così strutturati:

- nel primo, è descritto il progetto che sta alla base delle sperimentazioni, gli attori coinvolti, l'approccio metodologico ed i suoi aspetti salienti, il modello di monitoraggio e la metodologia della ricerca-azione oggetto del presente volume.
- nel secondo viene fatta una riflessione sul diploma professionale in Italia, entrando nel merito del nuovo quadro normativo, del significato del diploma professionale, della norma e degli standard. Inoltre, si analizza l'offerta reale e gli aspetti formativi illustrando il modello continuativo della Liguria e quello in alternanza del Trentino.



**Tav. 1** - Elenco sedi che hanno partecipato al progetto della sperimentazione di nuovi percorsi formativi sperimentali finalizzati al rilascio del diploma professionale di tecnico (2011-2012).

DENOMINAZIONE ENTE	SEDE	PROVINCIA
IMMAGINAZIONE E LAVORO	TORINO	TORINO
CNOS-FAP	VIGLIANO BIELLESE	BIELLA
FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS	TORINO	TORINO
C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE	TORINO	TORINO
ENGIM PIEMONTE	TORINO	TORINO
II.RR. SALOTTO E FIORITO	PIANEZZA	TORINO
COLLINE ASTIGIANE SCRL	ASTI	ASTI
FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO	VALENZA	ALESSANDRIA
ENAIPI	BORGOMANERO	NOVARA
AZIENDA FORMAZIONE PROFESSIONALE A.F.P. SOC. CONS ARL	VERZUOLO	CUNEO
CNOS-FAP	BRA	CUNEO
CSEA (SALOTTO)	TORINO (PIANEZZA)	TORINO

- nel terzo si analizza il diploma professionale nella prospettiva europea, presentando alcuni confronti con il contesto europeo, sulla base di due figure di tecnici rilevanti per i differenti Paesi considerati (sistemi spagnolo, tedesco, svizzero, francese e inglese): meccanico ed amministrativo;
- il quarto capitolo presenta una riflessione puntuale riferita alle linee guida per una formazione/apprendimento efficace e agli aspetti metodologici;
- nel quinto è riportato quanto emerso dall'analisi dei dati quantitativi della sperimentazione;

- il sesto capitolo presenta le buone prassi applicate nella sperimentazione: nella parte A si illustrano gli standard minimi formativi nazionali delle competenze di base (*aspetti metodologici dei percorsi formativi*, rubriche di valutazione, livello della lingua inglese, l'integrazione); nella parte B si presentano i materiali delle diverse comunità professionali coinvolte nella sperimentazione (piano formativo, unità di apprendimento, consegna del compito, project work, portfolio);
- nel settimo si raccontano esperienze di successo degli allievi applicando il metodo narrativo per il monitoraggio delle prassi didattiche inerenti le competenze trasversali previste nelle unità formative di orientamento, ma non solo;
- l'ottavo capitolo svolge un approfondimento sul project work;
- il nono capitolo presenta il monitoraggio esterno effettuato, su commessa della Regione Piemonte, dall'Ires Piemonte;
- infine, il decimo capitolo ha l'intento di offrire una visione complessiva dei risultati della ricerca-azione in una prospettiva di continuità e di valorizzazione nel futuro degli indubbi risultati positivi emersi da tale esperienza.

Quanto emerge dalla presente rilevazione sui nuovi percorsi formativi sperimentali finalizzati al rilascio del diploma professionale di tecnico, conferma l'importanza di una FP dotata di un proprio statuto peculiare, inserita in un complessivo sistema educativo ad un tempo unitario e pluralistico, in grado di rappresentare un sottosistema dotato di pari dignità rispetto a quello dell'istruzione e con questo interrelato con possibilità di passaggi, al fine di offrire ai giovani l'opportunità di acquisire un diploma professionale che sancisce, oltre che la continuità all'assolvimento del diritto dovere, anche l'acquisizione di competenze professionali spendibili direttamente nel mondo del lavoro.

Nelle azioni formative, così come emerso dalla ricerca azione di supporto alla sperimentazione, si sono composte in maniera sinergica l'istanza educativa, che è peculiare della FPI in quanto ha come destinatari adolescenti e giovani, il raccordo organico con il sistema economico-produttivo da cui riceve indicazioni e proposte sui fabbisogni professionali del territorio, ed infine la personalizzazione del percorso (attuata soprattutto attraverso alcune azioni di sistema quali l'accoglienza, l'orientamento e l'accompagnamento al lavoro).

Si ricorda che, rispetto alla Formazione Professionale tradizionale, il progetto che qui si documenta presenta una forte innovazione centrata soprattutto sull'elevamento degli standard culturali, sull'inserimento del project work e sul perfezionamento delle metodologie didattiche ed organizzative.

Gli esiti dell'intervento formativo qui presentati sono a disposizione di tutti coloro che hanno a cuore il destino dei nostri adolescenti e giovani, e che perseguono in modo sincero la loro piena valorizzazione, cercando innanzitutto il loro bene.

## Ringraziamenti

---

Questa pubblicazione è il risultato dell'impegno degli enti coinvolti nell'ATS per la sperimentazione di nuovi percorsi formativi finalizzati al rilascio del diploma professionale di tecnico. I ringraziamenti sono rivolti ai formatori e progettisti che hanno partecipato agli incontri mensili per la collaborazione e l'impegno dimostrato nel raggiungere questo risultato, ma anche a tutti i direttori e formatori che nei singoli Centri hanno contribuito con il loro lavoro quotidiano alla realizzazione di tutto questo.

Ci pare giusto non nominare nessuno in particolare perché senza la collaborazione, la disponibilità lo sforzo intellettuale e pratico di ognuno di essi, in tutte le forme, questo cammino senza dubbio non sarebbe stato possibile. Ogni contributo ha permesso di fare un piccolo ma significativo passo in avanti e tutti gli apporti insieme hanno consentito di dare vita al progetto e portarlo a termine con successo.

Una citazione particolare va alle imprese che si sono coinvolte nelle attività di alternanza formativa e che hanno rivelato una vera vocazione educativa a favore dei giovani. Ciò vale anche per enti locali e servizi che hanno offerto il loro contributo, segnalando che in ogni ambito del nostro territorio esistono risorse educative preziose, che emergono ogni volta che vengono sollecitate entro progetti concreti.

Per ultimo, ma non in modo formale, intendiamo ringraziare gli adolescenti ed i giovani che hanno partecipato alle nostre attività formative e le loro famiglie, perché è per il loro vero bene che ogni giorno ci impegniamo a dare il meglio nel nostro servizio.



# Capitolo 1

## Origine e natura della sperimentazione

---

### 1. NOVITÀ E VALORE DEL DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP

La sperimentazione dei percorsi formativi finalizzati al rilascio dell'attestato di Diploma Professionale di tecnico, si configura come una opportunità significativa per i giovani che in uscita dai percorsi triennali desiderano migliorare le loro competenze trasversali spendibili nel mercato del lavoro in un contesto professionalizzante.

La normativa nazionale a partire dalla Legge 53/03 ha previsto che il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) possa avere la durata di quattro anni per conseguire il Diploma Professionale di Tecnico. In seguito dell'Accordo in Conferenza Unificata del 19 giugno 2003, i giovani che scelgono i percorsi triennali in Piemonte possono trovare uno sbocco naturale, dopo la qualifica, nella possibilità di un quarto anno che apra loro l'accesso alla Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e (anche in forma congiunta a quest'ultima) ad un quinto anno per affrontare l'esame di stato necessario per iscriversi all'Università ed all'Istruzione Tecnica Superiore. La prospettiva compositiva del percorso sperimentale (3 + 1) non deve però trarre in inganno: *il disegno che emerge dalla riforma risulta basato su percorsi di istruzione e formazione professionale quadriennali integri, assicurando comunque a chi lo ritenesse la possibilità di terminare gli studi dopo tre anni avendo acquisito una qualifica valida sull'intero territorio nazionale* e soddisfacente i cosiddetti "standard minimi delle competenze di base" definiti in base all'Accordo quadro Stato-Regioni del 19 giugno 2003.

Per cogliere appieno la natura del quadriennio di Diploma, in quanto snodo fondamentale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, occorre fare riferimento all'istituto del "Diritto-dovere di istruzione e formazione" introdotto dalla Legge 53/03, secondo un'accezione di notevole significato sia dal punto di vista giuridico sia istituzionale.

#### 1) Istituto del Diritto dovere di istruzione e formazione dal punto di vista giuridico

Dal punto di vista giuridico, si coglie il superamento della concezione univoca di natura coercitiva tipica dei vari "obblighi" (si veda l'"obbligo scolastico" della Legge 9/99; fino anche – pur se in forma già meno unilaterale – l'"obbligo formativo" dell'art. 68 della Legge 144/99) che concepiscono il cittadino come un sog-

getto non dotato di una propria intenzionalità e progettualità “buona” in tema di cultura e attribuiscono di conseguenza allo Stato il compito di definire i contenuti, i metodi ed i percorsi (obbligatori, appunto) della sua istruzione. Di contro, la Legge 53/2003 introduce una nuova accezione giuridica, ovvero il concetto di “diritto-dovere” di istruzione e formazione intendendo una relazione di reciprocità, ovvero di servizio della Repubblica in ordine alla promozione dell’apprendimento personale lungo tutto l’arco della vita, al fine di assicurare a tutti pari opportunità di raggiungere elevati livelli culturali e di sviluppare le capacità e competenze. In tal modo il cittadino è riconosciuto titolare di diritti che affermano non già la necessità che persegua freddi “standard formativi”, bensì il suo pieno successo formativo, ovvero la realizzazione del proprio progetto personale, in modo adeguato al suo inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro.

## 2) *Istituto del Diritto dovere di istruzione e formazione dal punto di vista istituzionale*

Dal punto di vista istituzionale, il centro dell’attenzione non è già la costruzione di un apparato della pubblica amministrazione che predefinisca un sistema di *luoghi* formativi che i cittadini sono tenuti obbligatoriamente a frequentare, bensì nella ricerca di un sistema di interazioni tra una varietà di istituzioni formative aventi i requisiti necessari (rispetto dei livelli essenziali delle prestazioni ovvero accreditamento; coerenza con i profili educativi, culturali e professionali) che consentano di delineare con i destinatari reali dei percorsi formativi personalizzati e contestuali. Ciò comporta due conseguenze:

- a) il sistema così delineato è coerente con il *principio pluralistico*, che concepisce le strutture formative – qualunque sia la loro natura giuridica – come soggetti in grado di svolgere un servizio di pubblica utilità ed inoltre con il *principio di sussidiarietà*, che attesta il primato della società civile rispetto agli organi della Repubblica nel delineare le risposte ai bisogni che la società stessa esprime;
- b) un ruolo fondamentale di programmazione e di *governance* spetta alle Regioni, organismi che con il nuovo testo costituzionale risultano soggetti a pieno titolo della Repubblica e quindi in grado di cogliere le necessità, definire un ordinamento (coerente con i principi generali sanciti dallo Stato e fondato su un’intesa nazionale nell’ambito del proprio Coordinamento) ed assicurare un’offerta formativa coerente. Un elemento fondamentale relativo a tale nuova responsabilità regionale risiede nella possibilità di rilasciare non solo attestati di abilitazione al lavoro (qualifiche, specializzazioni), ma veri e propri titoli di studio. Da questo punto di vista, la qualifica che assolve al diritto-dovere di istruzione e formazione è da considerarsi un vero e proprio titolo di studio, assieme ai diplomi, e non già un mero certificato o credito formativo.

I percorsi sperimentali di IeFP realizzati sulla base dell’Accordo in sede di Conferenza unificata del 19 giugno 2003 vanno in questa direzione e sono strutturati nel senso della continuità delle sperimentazioni in senso verticale ovvero verso i diplomi.

La loro attuale configurazione triennale risponde alla necessità di sviluppare cammini a tappe progressive partendo dalla più prossima; in un sistema di offerta formativa a regime sarà possibile – come già detto – delineare un’offerta più ampia ed articolata, che abbia al centro la proposta di Diploma professionale quadriennale, ma che in generale non punti a ricostruire situazioni di “corso”, bensì miri a delineare percorsi personalizzati, ad apertura e attraversamento variabili, coerentemente con i principi metodologici che sottostanno il disegno di riforma.

La Legge 28 marzo 2003, n. 53, introducendo nel secondo ciclo degli studi i percorsi relativi al sistema dell’Istruzione e della Formazione Professionale, indica due tappe fondamentali del percorso:

- a) una prima tappa *triennale* relativa alla “*qualifica*” di IeFP che rappresenta la meta più prossima circa l’assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione (art. 2, lett. c) e permette l’ingresso nel mondo del lavoro;
- b) una seconda tappa *quadriennale* – al cui esito viene rilasciato un “*titolo*” – che consenta, oltre alla prosecuzione degli studi nel sistema di IeFP, ovvero verso l’istruzione e formazione tecnica superiore (terza tappa), anche la possibilità di sostenere l’esame di Stato, ai fini dell’accesso all’Università (all’alta formazione artistica, musicale e coreutica), previa frequenza di un apposito corso annuale, realizzato di comune intesa con le Università (art. 3, let. h.), anno che potrebbe anche essere compatibile con il percorso di istruzione e formazione tecnica superiore.

Lo stesso schema di decreto legislativo relativo al “Diritto-dovere all’istruzione e alla formazione, ai sensi dell’articolo 2, comma 1, lettera c) della Legge 28 marzo 2003, n. 53” propone la “durata almeno triennale” del percorso di qualificazione professionale, indicando in tal modo la struttura progressiva del sistema di Istruzione e Formazione Professionale, che quindi deve poter procedere appunto dopo la qualificazione verso il titolo di diploma IeFP, al fine di poter esercitare il diritto di opzione di cui sopra.

Mentre l’uscita della qualifica rappresenta un diritto del destinatario, la struttura del sistema di IeFP appare delineata intorno al *carattere cruciale del quarto anno* inteso come crocevia per rendere possibile la prosecuzione del percorso verso l’Istruzione e formazione superiore, come pure verso l’Università tramite un anno integrativo.

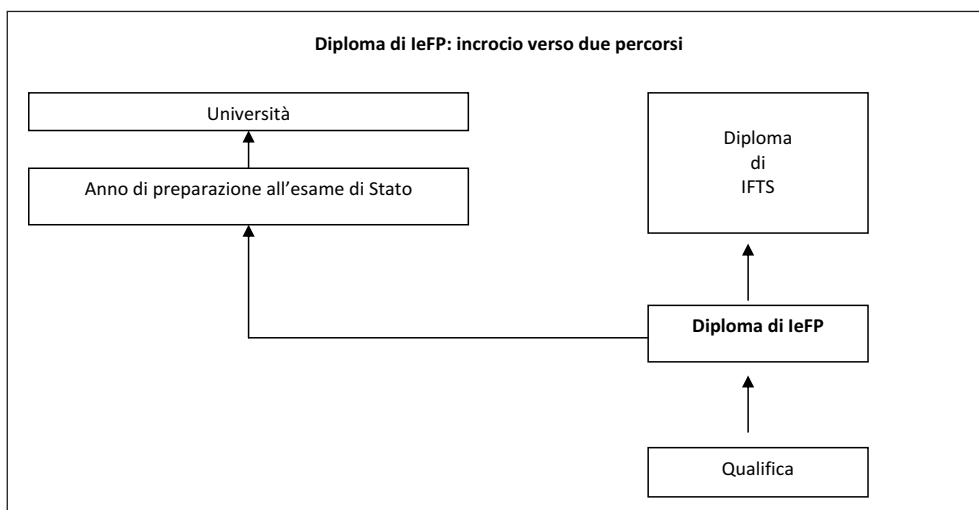
Dal punto di vista dei riferimenti ordinamentali, va segnalato il fatto che sia il diploma sia la qualifica di IeFP realizzano i medesimi profili educativi, culturali e professionali; ciò significa che le due tappe del percorso di IeFP cui si riferiscono non sono da considerarsi come fenomeni formativi di natura diversa, ma *gradi* differenti dello stesso percorso formativo, teso a perseguire la “crescita educativa, culturale e professionale dei giovani attraverso il sapere, il fare e l’agire, e la riflessione critica su di essi” (art. 2, let. g.).

Questa riflessione circa il dettato normativo ci consente di delineare la natura del Diploma di Istruzione e Formazione Professionale – sia nella versione a *tempo*

*pieno* sia in *apprendistato* – entro il percorso di IeFP, da concepire come un grado più elevato e nel contempo più completo – rispetto a quello della qualifica – di acquisizione di competenze, conoscenze ed abilità relative alle mete educative, culturali e professionali (in relazione alla comunità professionale di riferimento) proprie del secondo ciclo degli studi.

Si presenta in forma grafica la struttura del percorso, evidenziando il carattere cruciale del Diploma di Istruzione e Formazione Professionale (cfr. graf. 1).

**Graf. 1** - Struttura del percorso di IeFP.



Il diploma di IeFP rappresenta un titolo di validità nazionale, corrispondente al IV livello europeo e quindi spendibile in ambito comunitario: si riferisce alla figura del “Tecnico” ovvero una persona, dotata di una buona cultura tecnica, in grado di intervenire nei processi di lavoro con competenze non solo operative in relazione ai processi, ma anche di programmazione, coordinamento e verifica, sapendo assumere gradi soddisfacenti di autonomia e responsabilità, in relazione con i responsabili delle unità operative in cui opera.

I titoli di Istruzione e Formazione Professionale, il cui rilascio risulta di competenza esclusiva delle Regioni e Province Autonome, non sono assimilabili ai “vecchi” titoli professionalizzanti di competenza dello Stato. Questi ultimi semplicemente vengono meno e sono sostituiti da una nuova generazione di titoli di competenza regionale, con validità sul territorio nazionale (e, si spera, europeo) in quanto rispondenti ai livelli essenziali delle prestazioni ed ai criteri fissati dalle indicazioni elaborate congiuntamente dalle Regioni.

Il diploma di IeFP, corrispondentemente a quanto accade in Europa, deve essere concepito come il requisito di accesso alle professioni tecniche non normate



per legge, oltre a professioni con carattere normativo: si vedano ad esempio le due figure dell'elettrotecnico e del tecnico termoidraulico che consentono la firma dei relativi progetti. Esso consente al destinatario:

- a) l'inserimento nel mondo del lavoro in corrispondenza alle figure di livello tecnico delle declaratorie professionali;
- b) la prosecuzione degli studi:
  - sia in direzione dei percorsi di IFTS,
  - sia in direzione dell'Università e della ITS.

Tutto ciò fa del Diploma di formazione un fenomeno nuovo rispetto alla tradizione della Formazione Professionale regionale; nel contempo esso rappresenta un fattore di discontinuità nei confronti dell'impianto liceizzante degli istituti tecnici ed anche professionali, non consentendo di essere visto come un quinto anno "accorciato".

## 2. PRINCIPI DELLA NUOVA FILOSOFIA EDUCATIVA

### 2.1. Dai programmi ai risultati di apprendimento

Nel sistema educativo italiano è in atto un profondo cambiamento che riguarda l'intera impostazione pedagogica, progettuale, didattica e valutativa. Tale cambiamento prende il nome di "didattica delle competenze", un'espressione che indica, in senso proprio, la *qualità* di una persona che viene riconosciuta quando questa si mostra capace, con prove tangibili e significative, di mobilitare le proprie risorse – abilità e conoscenze – al fine di fronteggiare in modo adeguato i compiti ed i problemi che gli sono affidati. Una frase di Wiggins esprime in modo chiaro quanto detto: "Si tratta di accertare non ciò che lo studente sa, ma ciò che sa fare con ciò che sa" (Wiggins, 1993, 24). Con ciò non si intende creare una contrapposizione tra conoscenze e competenze, ma porre l'accento sul fatto che la vera padronanza delle prime risiede nella capacità di applicarle a compiti reali ed adeguati, mostrando quindi di possederle *attivamente*.

La scelta di una didattica per persone competenti richiede l'assunzione di una prospettiva pienamente **educativa** da parte degli adulti in rapporto ai giovani: si tratta di sottrarli dalla distrazione dell'irrealtà, come pure dalla umiliazione dello stigma sociale, specie per una parte degli iscritti ai corsi di Formazione Professionale, e di porli in modo adeguato di fronte al reale, capaci di cultura viva, ovvero di stupore, responsabilità e reciprocità sociale. Siamo di fronte ad un rilevante mutamento di impostazione del sistema educativo che origina dalla consapevolezza dei limiti della tradizionale metodologia basata sui programmi. La nuova impostazione per "risultati di apprendimento" (*learning outcomes*) non persegue più soltanto una "preparazione", dimostrata attraverso la ripetizione di parole e gesti, ma una vera e propria "padronanza" del sapere rilevata nell'azione concreta di chi apprende personalmente.

Ecco il confronto tra le due impostazioni sulla base di criteri comuni di analisi:

CRITERI	IMPOSTAZIONE PER PROGRAMMI DI CONTENUTI	IMPOSTAZIONE PER RISULTATI DI APPRENDIMENTO
<i>Concezione del sapere</i>	Il sapere si presenta come un insieme ordinato di principi, leggi, nozioni che il giovane deve acquisire per poter essere considerato preparato.	Il sapere si presenta come un campo d'azione nel quale lo studente si coinvolge fronteggiando compiti e problemi che gli consentono di conquistare una effettiva padronanza.
<i>Metodologia</i>	Prevale la docenza frontale che mira al trasferimento di saperi formali, strutturati per discipline, secondo una sequenza di unità didattiche organizzate per spiegazione-studio individuale-esercizio - verifica.	Prevale il laboratorio tramite il quale, in riferimento a situazioni di apprendimento specifiche, lo studente, in gruppo e da solo, è stimolato con domande e consegne a svolgere compiti e risolvere problemi ed in questo modo a conquistare il sapere.
<i>Focus del lavoro dei docenti</i>	Il docente è tenuto a completare la trattazione di tutti i contenuti previsti dal programma, sulla base di un manuale ad impianto disciplinare, e quindi ad esporli alla classe in forma di lezione. Le conoscenze inseguono gli studenti.	L'insegnante traduce i saperi essenziali in domande e compiti strutturate sotto forma di unità di apprendimento che sollecitano gli studenti alla ricerca ed al padroneggiamento degli strumenti culturali. Gli studenti inseguono le conoscenze.
<i>Focus della valutazione</i>	La valutazione mira a misurare quanti dei contenuti impartiti lo studente possiede mediante ripetizione e riflessione, riproponendo quanto gli è stata insegnato.	La valutazione mira a rilevare ciò che lo studente è in grado di fare, assolvendo compiti e risolvendo problemi, utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite, sulla base di compiti originali.

L'impostazione per risultati di apprendimento appartiene al "costruttivismo pedagogico" il cui elemento fondamentale è che la conoscenza umana, l'esperienza, l'adattamento, sono caratterizzati da una partecipazione attiva dell'individuo (Banister; Fransella 1986).

È molto evocativa di questa visione la seguente frase di J.D. Novak nel suo libro più importante *"Imparando a imparare"* (2005, 17): "Gli insegnanti hanno dovuto faticare per prepararsi a raggiungere qualcosa che non funziona, che è gravoso da portare avanti e perciò è costoso: ci si aspettava da loro che producessero apprendimento negli studenti, quando invece l'apprendimento non può che essere prodotto dallo studente stesso". È un altro modo per dire che, senza il contributo diretto, la "voglia" di imparare, degli studenti, non vi può essere un apprendimento autentico e duraturo. È questo il punto centrale del discorso costruttivista in pedagogia, e indica che il sapere si conquista personalmente, e che questo è un cammino pieno di vitalità, non limitato solamente ad un livello cognitivo dell'intelligenza umana.

In questo modo può avvenire l'apprendimento significativo, che secondo Jonassen (1994) presenta i seguenti caratteri:

- *attivo*, perché consapevole e responsabile;
- *costruttivo*, perché il soggetto integra le nuove conoscenze con le precedenti;
- *collaborativo*, perché il soggetto lavora in una comunità costruttiva (scaffolding offerto da ciascun attore);
- *intenzionale*, perché il soggetto è coinvolto fattivamente nel conseguimento di obiettivi conosciuti e condivisi;
- *conversazionale*, perché è forte la dimensione dialogica dell'apprendimento;
- *contestualizzato*, perché i compiti assumono significatività nel mondo reale;
- *riflessivo*, perché il soggetto riflette sui processi e sulle decisioni.

Si delinea in questo modo il legame tra dimensione cognitiva e dimensione sociale: l'apprendimento dei saperi non avviene esclusivamente tramite un lavoro individuale di acquisizione; i processi di costruzione della conoscenza si realizzano nel corso delle interazioni e risultano situati nelle attività proprie di un contesto. È per l'implicazione in quest'ultimo che le persone, entro una dimensione sociale, ne acquisiscono gli strumenti culturali propri.

Si pone qui il superamento delle precedenti concezioni centrate esclusivamente sul lavoro dell'insegnante come trasmettitore di conoscenze formalizzate entro un percorso sequenziale di acquisizione di informazioni: sono gli allievi che costruiscono le loro conoscenze, attraverso la mediazione di strumenti e segni della cultura, quando essi sono coinvolti in un'interazione che conferisce senso agli strumenti culturali utilizzati, che vengono in tal modo interiorizzati attraverso l'interazione con altri.

## **2.2. Cultura del lavoro come leva per formare la persona ed il cittadino**

In campo professionale, molta parte della dinamica dell'educazione avviene intorno al lavoro inteso non come mera attività, bensì come condizione privilegiata, seppur non totalizzante e quindi limitata, della vicenda umana.

Ciò porta a considerare lavoro in chiave educativa solo quelle attività che consentono di fare un'autentica esperienza umana e culturale, oltre che di contribuire al bene collettivo e di realizzare le potenzialità della propria condizione umana. Apprendere un lavoro consente pertanto di mettere in moto un processo educativo e culturale, teso a sostenere l'azione umana come espressione dell'incontro tra sentimento comune e originalità dei singoli; inoltre sollecita una comprensione della realtà a partire da un punto di vista etico culturale, ciò che permette di vivere la realtà nella sua totalità.

La formazione «non considera la professione un accessorio, bensì una dimensione fondamentale della personalità, che va sviluppata nel contesto dello sviluppo integrale di quest'ultima, a partire dall'infanzia e non alla fine del processo evolutivo. La 'professione', in altri termini, deve 'emergere' dalla personalità e non aggiungersi ad essa» (Giugni 1987, 153-154).

La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando e imparare a lavorare.

Circa la *prima* valenza, va riconosciuto che il cardine dello sviluppo cognitivo risiede nella relazione tra individuo e ambiente, mediata dalla cultura. Ciò consente di suscitare processi di costruzione della conoscenza che risultano pertanto *situati* nelle attività proprie di un contesto (Vygotskij 1987).

Il percorso formativo è pertanto costituito dalla sequenza delle esperienze ("situazioni di apprendimento") che *mobilitano* le risorse intrinseche degli studenti e permettono loro di fare esperienza personale del sapere, nel momento in cui assolvono a compiti reali e significativi e risolvono i problemi che questi compiti via via presentano.

Circa la *seconda* valenza formativa del lavoro, va riconosciuto il fatto che un Centro di Formazione Professionale (CFP), inteso come comunità di apprendimento, presenta una decisa apertura alla realtà come fonte e riscontro delle occasioni di apprendimento più significative. La ricerca del sapere che viene sollecitata presso gli allievi non può essere rinchiusa entro uno spazio circoscritto, ma trova il suo ambito naturale di riferimento nella realtà intesa come totalità composta dalle sue varie componenti. L'apertura alla realtà si manifesta come sollecitazione agli allievi affinché considerino la cultura proposta non come un insieme inerte di nozioni, bensì come un fattore vitale in grado di spiegare la realtà ed i suoi processi, ed inoltre come stimolo volto a scoprire insieme il sapere (buono) iscritto nelle dinamiche del reale, così da renderlo personale attraverso la conquista e la conferma della corrispondenza con i tratti del proprio mondo personale. Il mondo reale in tal modo non è tenuto fuori dal CFP, ma diviene un "libro di testo" che merita di essere sfogliato affinché il suo valore potenziale possa essere messo a frutto da parte degli allievi. In questo modo, il processo di crescita culturale si presenta come un cammino volto a rendere evidente il sapere implicito nei processi reali; per fare ciò il CFP è chiamato a sollecitare nei destinatari il desiderio e la passione della conoscenza ed a far intuire loro che è alla loro portata la possibilità di trovare soddisfazione a tale desiderio con un metodo di coinvolgimento attento e di investigazione aperta all'insegnamento emergente dal reale.

È emblematico il caso della Istruzione e Formazione Professionale, strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema di offerta formativa professionalizzante sulla base di un'alleanza tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico-sociali coinvolti nell'ambito di riferimento.

Va segnalata, in direzione del rinnovamento delle relazioni tra l'istituzione ed il suo contesto, la rilevanza della metodologia della *alternanza formativa*. Questa rappresenta una strategia metodologica che consente di realizzare un percorso formativo coerente e compiuto, nel quale si integrano reciprocamente attività formative di aula, di laboratorio ed esperienze di lavoro svolte nella concreta realtà di impresa.

L'alternanza formativa è sostanziale quando le diverse modalità formative che si alternano vengono a comporre un percorso unico e continuo, avente al centro la persona in formazione collocata in modo attivo e responsabile entro il contesto di riferimento.

La qualità formativa dell'alternanza è data dalla natura della relazione che si instaura tra i diversi attori in gioco. Non si tratta di una semplice *interazione*, bensì di una *partnership* che prevede la comprensione dell'altro e del suo specifico valore, la volontà di cooperazione reciproca, la reale possibilità nello sviluppare azioni congiunte.

Un'alternanza efficace richiede il "rendere pratico" le nozioni teoriche, che non può essere rappresentato solo nel senso della mera applicazione ma costituisce

un movimento di nuovo apprendimento che consente di acquisire modi diversi di leggere la realtà.

L'alternanza non deve essere vista come delega all'esterno di parti del curriculum formativo. Occorre al contrario pensarla come una sorta di campo di apprendimento anche per docenti e per i CFP nel loro insieme, oltre che per il personale degli enti coinvolti, che in tal modo può acquisire consapevolezza circa la valenza culturale del proprio lavoro ed i requisiti di un intervento formativo dal carattere pedagogico.

In tal modo, la professionalità si riferisce non ad una visione addestrativa, ma ad una vera e propria cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali ma comuni.

### **2.3. Accompagnare i giovani della FP a scoprire il mondo e ad agire in esso in modo autonomo e responsabile**

Con la riforma del sistema educativo, è stata riconosciuta – ed è una novità assoluta per il nostro Paese, nel quale resiste una forte tradizione che contrappone cultura e lavoro – la valenza educativa, culturale e professionale della Formazione Professionale; in tal modo la cultura del lavoro non è solo un insieme di prescrizioni operative, ma è anche un punto di vista appropriato per leggere la realtà ed intervenire in essa da cittadino consapevole, fornendo il proprio contributo al bene comune in modo autonomo e responsabile.

Questa novità rilevante presenta un valore generale, ma assume un significato particolare per giovani appartenenti al ceto popolare, che prediligono l'approccio dell'“imparare facendo”, che vedono nel lavoro una prospettiva positiva per inserirsi nella società da protagonisti e per realizzare i propri talenti personali.

Con l'accordo Stato Regioni circa il primo anno di attuazione 2010-11 dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale a norma dell'articolo 27, comma 2, del Decreto Legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, si è conclusa la fase di sperimentazione dei percorsi IeFP. In questo modo, è stata sancita l'equivalenza formativa dei percorsi IeFP e la necessità che tutte le Regioni e Province Autonome forniscano tale proposta ai giovani dell'intero Paese, senza alcuna discriminazione. Tutto ciò in piena sintonia con quanto avviene in Europa e in coerenza con le indicazioni dell'Unione europea.

I percorsi IeFP, aventi valore equivalente rispetto a quelli dell'istruzione in quanto assolvono al diritto-dovere ed all'obbligo di istruzione, sono caratterizzati dalla personalizzazione, dalla didattica attiva e per competenze, dal perseguimento del successo formativo per tutti, nessuno escluso. I risultati delle sperimentazioni svolte a partire dal 2003 e dei monitoraggi effettuati negli ultimi anni (si vedano in particolare i rapporti dell'Isfol) confermano il loro valore in termini di efficacia, ma

anche di efficienza economica, oltre che di risparmio di tempo per i destinatari. Essi si riferiscono a tutti i giovani che desiderano acquisire una qualifica e, successivamente, un diploma professionale quadriennale. Vi sono soluzioni particolari favorevoli a soggetti posti in condizione di difficoltà sociale e di apprendimento.

Questo cambiamento, che pure valorizza l'approccio peculiare della Formazione Professionale, centrato sulla personalizzazione dei percorsi, sulla familiarità e l'amichevolezza, sui compiti reali, sull'alternanza formazione-lavoro, pone alla stessa **tre nuove sfide** che vanno fronteggiate in modo rigoroso e con uno sforzo di insieme:

1. in primo luogo occorre **superare la separazione**, ancora molto rilevante nei percorsi di FP, **tra discipline teoriche e discipline pratiche**; ciò può essere perseguito seguendo contemporaneamente due vie: innanzitutto attraverso la creazione di legami forti e di servizio (ciò che prende il termine di "curvatura") tra le materie degli assi culturali e l'area professionale, successivamente definendo una proposta culturale appropriata per i giovani dei corsi di Formazione Professionale che contempra i "contenuti irrinunciabili" degli assi culturali/competenze di base, perseguiti entro un metodo coerente con la prospettiva dell'"imparare facendo". Infatti, non basta più una generica "cultura generale" per consentire ai giovani allievi di entrare in un rapporto personale e positivo con la cultura; occorre uno sforzo comune di proposta e di esperienza didattica.
2. In secondo luogo **va superata la tendenza ad insegnare sulla base di una prospettiva fondata essenzialmente su abilità e procedure**, dove si pone l'enfasi esclusivamente sulla diligenza ovvero sull'acquisizione da parte dell'allievo di routine operative basate su sequenze prestabilite; questa pratica didattica non va abbandonata, specie nelle fasi iniziali dei percorsi formativi, ma occorre ben presto stimolare i giovani a fronteggiare compiti e problemi che contemprino anche l'imprevisto, nella prospettiva dell'autonomia e della responsabilità. Si tratta della questione della complessità, che richiede negli allievi capacità di visione, di lettura e comprensione delle consegne, di definizione di un piano d'azione realistico, di una capacità di attuazione che contempra una verifica simultanea della bontà degli esiti intermedi, così da giungere, tramite le necessarie correzioni, ad un esito giudicato valido dagli interlocutori interni ed esterni dell'azione formativa.
3. Infine, occorre **contrastare la tendenza**, comune peraltro a tutto il secondo ciclo del sistema educativo, **che produce un progressivo "abbassamento dell'asticella"** rispetto ai saperi ed alle competenze traguardo e rilanciare il progetto educativo e formativo orientato effettivamente a formare i cittadini della società complessa. Questa tendenza trae alimento dall'elenco delle problematichità cui va incontro l'opera educativa (demotivazione dei giovani, bassi livelli di ingresso, estrema varietà dei gruppi classe con presenza di stranieri, di portatori di handicap e di soggetti con difficoltà specifiche di apprendimento, assenza di collaborazione di una parte delle famiglie); ma tali condizioni, sia

pure innegabili, anche se non certo inedite nei periodi precedenti della storia della Formazione Professionale, possono agire anche come sfida per delineare una proposta educativa ed una metodologia che punti al riscatto sociale di questi giovani, evitando di considerare la Formazione Professionale come una sorta di strumento assistenziale e non educativo e formativo.

## **2.4. Principi educativi e formativi**

I principi educativi e formativi su cui si basa questa proposta progettuale sono i seguenti:

- Affezione e scoperta per mobilitare le risorse intrinseche degli allievi.
- Olismo o della triplice valenza del sapere.
- Attivismo o didattica del coinvolgimento.
- Scienza e poesia: la realtà come processo e incanto.
- Apprendimento cooperativo e socievolezza.
- Esternalizzazione e comunità professionale.
- Competenza come impegno civico.

### *Affezione e scoperta per mobilitare le risorse intrinseche degli studenti*

I giovani non sono fatalmente caduti in uno stato di semi-selvatichezza, ma sono distratti dall'iper-realtà che li mantiene in una continua ed inutile agitazione ed eccitazione, divenendo così schiavi dei propri bisogni (reali e immaginari). Essi vivono in una solitudine non solo pratica, ma anche esistenziale, esito di uno spaesamento proprio di una cultura tendenzialmente scettica e pessimistica.

Solo un Centro di formazione che li abiliti a conoscere veramente il reale può sollecitare in loro il desiderio (di sentirsi vivi, di compiere il proprio cammino, di essere felici) e mettere in moto la loro umanità.

Essi hanno bisogno di punti di riferimento nei formatori e nella cultura: l'insegnante inteso come guida (in-signare) non è una persona perfetta, bensì umana, capace di accoglienza e di accompagnamento nel cammino del sapere (e del vivere).

Un'autentica istruzione avviene solo nell'educazione e si rende possibile nell'affezione (un legame che dà sicurezza) e nella fiducia (l'attesa di qualcosa che valga la pena per sé e per gli altri).

Non si tratta di assistenza, ma di cultura intesa in senso autentico, come risposta a domande di conoscenza: non è il sapere che insegue gli studenti, ma gli studenti che inseguono il sapere.

La metodologia formativa proposta punta a mobilitare le risorse intrinseche degli studenti:

- curiosità: infatti la più singolare caratteristica umana è l'attitudine ad apprendere;
- desiderio di competenza, ovvero lo stimolo ad affrontare e risolvere problemi, così che la competenza diventi a sua volta un fattore di motivazione prima ancora di divenire una capacità conseguita;

- aspirazione ad emulare un modello proposto dagli insegnanti, che non consiste necessariamente nell’imitare il maestro, quanto nel fatto che egli divenga parte integrante del dialogo interno dello studente, una persona, cioè, di cui egli desidera il rispetto, di cui vuole far sue le qualità;
- impegno consapevole ad inserirsi nel tessuto della reciprocità sociale, desiderio di rispondere agli altri e cooperare con essi in vista di un obiettivo comune: vi è nel legame sociale una spinta intrinseca ad apprendere, ed è non già un’imitazione, quanto una dinamica in cui si apprende reciprocamente.

Ciò richiama il principio della personalizzazione. Questa non si persegue introducendo “eccezioni” ad un percorso a-personale massificato, ma modulando le scelte e le opportunità proprie di una didattica per persone competenti, in modo da stimolare e valorizzare le caratteristiche peculiari di ciascun allievo. Sono quindi a disposizione di ogni consiglio di classe varie leve ordinarie sulla base delle quali perseguire il fine della personalizzazione dei percorsi formativi:

- didattica per competenze, ovvero UdA strutturate secondo la sequenza pratica-teoria;
- cura della composizione dei gruppi di lavoro al fine di potenziare l’inserimento e l’apprendimento di chi presenta difficoltà;
- attività di recupero gestita da insegnanti e da studenti degli ultimi anni (*peer education*);
- laboratori di approfondimento di tipo elettivo;
- laboratori di ingresso e di passaggio.

### ***Olismo o della triplice valenza del sapere***

Il sapere non si presenta alla persona come un costrutto disciplinare astratto, ma come una realtà unitaria dal carattere olistico (il tutto è nelle parti, le parti sono nel tutto, il tutto è più della somma delle parti), di cui è possibile fare esperienza cognitiva, affettiva, pratica.

Il riduzionismo ha portato ad una costruzione artefatta del sapere e ciò impedisce l’accesso ad una autentica conoscenza.

L’essere umano può impadronirsi della cultura tramite percorsi che originano dalla sollecitazione della curiosità e dall’esperienza della scoperta. Ciò disegna un cammino per nuclei tematici del sapere, condivisi tra più discipline e proiettati verso risultati concreti, tangibili.

Tre sono le valenze del sapere “vitale” (per la vita):

- *cognitiva*: consente di giungere ad una conoscenza valida tramite la coscienza delle regole che presiedono alle sue operazioni;
- *affettiva*: suscita le potenzialità umane buone, stimola il desiderio di apprendere che è insito nella natura umana (“fatti non foste...”) entro un preciso contesto morale (orientamento al bene);
- *pratica*: stimola la concretezza, la responsabilità e l’impegno nell’ambito di vita in cui si è posti in vista di un futuro auspicato (e sempre riprogettato).



### ***Attivismo o didattica del coinvolgimento***

Il cardine dello sviluppo cognitivo risiede nella relazione tra individuo e ambiente, mediata dalla cultura. Ciò consente di suscitare processi di costruzione della conoscenza che risultano pertanto situati nelle attività proprie di un contesto.

Il percorso formativo è costituito dalla sequenza delle esperienze che sollecitano il coinvolgimento dell'allievo e quindi ne mobilitano le risorse intrinseche.

Nel momento in cui assolvono a compiti reali e significativi e risolvono i problemi, tesi a risultati utili e significativi, gli studenti fanno esperienza personale del sapere, quella che rimane come bagaglio e padronanza reale.

Il lavoro costituisce l'occasione per fare esperienza del mondo in senso pienamente culturale; ma l'agire umano appare nel suo giusto valore se la persona si alimenta anche con la contemplazione, la poesia e l'arte.

### ***Scienza e poesia: la realtà come processo e incanto***

Per rendere intelligibile il reale è necessaria la scienza intesa come descrizione, spiegazione, previsione e controllo; ciò avviene attraverso un continuo superamento dei limiti di capacità della visione scientifica del presente storico, che risulta quindi sempre provvisoria, e nel contempo abitua al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica.

Ma ogni spiegazione fisica è insufficiente ad appagare la ragione; per evitare il disincantamento ed il tedio del cuore, occorre alimentare il senso dell'inatteso e dell'immeritato e la capacità di apprezzare le cose, tramite lo sguardo meravigliato ed assieme concreto della poesia, la ricchezza di linguaggio e di amicizie della letteratura. In questo modo si diventa grandi imparando a vivere realmente, o più precisamente a conquistare la seconda infanzia.

### ***Apprendimento cooperativo e socievolezza***

L'essere per gli altri, la socievolezza, rappresenta una dimensione fondamentale dell'esistenza, anche se per molti giovani non è più un'attitudine spontanea a causa della carenza di legami tra pari età e per l'esposizione ad una cultura centrata sulla realizzazione di sé.

Lo studio consente di fare esperienza dell'altro e della comunità, sia nella forma della cooperazione al fine di perseguire obiettivi inaccessibili al singolo, sia come fine in sé più importante della realizzazione individuale.

Il gruppo è risorsa per il singolo, ma è anche una dimensione esistenziale che permette di "vivere insieme" con e per gli altri, quindi di uscire dal carcere dell'io individuale.

### ***Esternalizzazione e comunità professionale***

La funzione principale di ogni attività culturale non consiste tanto nel ripetere, quanto nel produrre opere. Il produrre opere che abbiano un'esistenza loro propria

costituisce una metodologia di apprendimento molto vantaggiosa:

- consente di liberare l'attività cognitiva dal suo carattere astratto, rendendola pubblica, negoziale e sociale;
- rende tale attività accessibile alla riflessione;
- favorisce il sentimento di comunità creando un mito, una tradizione che rimane nel gruppo che l'ha vissuta.

Nel contesto professionalizzante, realizzare opere permette agli allievi di entrare in rapporto con i membri della comunità professionale più vasta che unisce organismi formativi, soggetti economici e professionali, organismi culturali e di ricerca, servizi attivi per il lavoro.

Molteplici sono le possibilità formative connesse alla esternalizzazione: concorsi, project work, lavoro a commessa, fino alle attività di servizio riconosciuto come il "ristorante didattico" nel settore alberghiero.

Più che la simulazione, il compito reale, mentre consente una valutazione attendibile e partecipata, stimola l'allievo ad un inserimento autonomo e responsabile nella realtà.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa dei Centri di Formazione Professionale.

Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica dei CFP con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli allievi sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa.

### ***Competenza come impegno civico***

La didattica per competenze non è una tecnica, ma una metodologia formativa che si ispira all'idea della cittadinanza europea intesa non solo come esercizio dei diritti politici né come identificazione nei valori nazionali mediati da un discorso filosofico-storico-letterario.

Nella visione europea, la cittadinanza si riscontra nella capacità della persona di gestire un ruolo sociale attivo, di valore pubblico: il lavoro.

La persona competente è un tipo umano volitivo, curioso, che si coinvolge in un'esperienza culturale con gli altri; non si limita a ripetere ciò che impara, ma lo argomenta e lo utilizza nella sua vita.

## **3. SPERIMENTAZIONE IN PIEMONTE**

### **3.1. Il processo sperimentale**

Il processo di sperimentazione del quarto anno di Diploma Professionale segue idealmente e metodologicamente il percorso sperimentale riferito ai nuovi modelli nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale.

Il nuovo progetto ha le sue radici nella Sperimentazione già in atto.

L'intento della presenza diffusa sul territorio è di confermare il progressivo coinvolgimento delle Istituzioni locali nelle fasi di sviluppo e di consolidamento del progetto.

In particolare, con l'obiettivo di assicurare a tutti il diritto all'istruzione e alla formazione fino a 18 anni di età ed in questo adempiere al relativo dovere, sono state individuate le seguenti aree di domanda potenziale cui pare necessario rivolgere l'offerta formativa rinnovata: giovani in uscita dalle qualifiche triennali di IeFP, qualificati IeFP degli ultimi due anni, qualificati dell'Istruzione professionale, che intendono acquisire un Diploma Professionale di valore europeo.

È rilevante quindi l'intreccio tra desiderio di acquisire un diploma qualificante e volontà di accesso ad una formazione di secondo ciclo di livello europeo, ovvero che termina a 18 anni con un diploma così come succede in tutti gli altri Paesi dell'Unione, ciò che rende il Diploma di Stato italiano una vera e propria anomalia a carico degli studenti.

L'assunzione del principio educativo e culturale del lavoro, più che dal contesto nazionale, nasce in ambito comunitario: l'Unione europea si fa portavoce di questo passaggio, specie quando sollecita a considerare come "cultura" ogni apprendimento, qualsiasi sia il modo in cui viene acquisito (formale, non formale, informale) e propone di dotare ogni cittadino di *competenze chiave* che gli consentano di vivere da protagonista nella società della conoscenza.

Il sistema definito nel contesto europeo con l'espressione VET (*Vocational Education and Training*) comprende tutti i percorsi formativi professionalizzanti (ovvero che terminano con titoli riconoscibili e quindi spendibili per l'ingresso nel mercato del lavoro e delle professioni) e corrisponde con il nostro *Istruzione e Formazione Professionale*, anche se nel nostro Paese non si tratta di un sistema unitario, ma piuttosto di un ambito frammentato e diverso in vari sotto-sistemi: istruzione professionale, istruzione tecnica, Formazione Professionale, apprendistato, formazione superiore, formazione continua e permanente.

Tre sono i motivi fondamentali che alimentano una sempre maggiore rilevanza del VET nel contesto europeo, con valenza di diploma:

- 1) sostenere la competitività del sistema economico europeo. Vi è la crescente necessità di qualificati, tecnici e quadri che consentano di mantenere il valore dei prodotti/servizi europei rispetto a quelli dei Paesi concorrenti, vecchi e nuovi. Occorre pertanto rendere attraente l'offerta formativa VET che negli ultimi anni ha vissuto una caduta relativa di rilevanza nelle scelte dei giovani e delle loro famiglie;
- 2) integrare nella società persone/ceti in situazione di instabilità. Esistono due tipologie di popolazioni che presentano caratteri di difficoltà rispetto alla società:
  - persone appartenenti ad etnie e culture non autoctone,
  - adolescenti e giovani autoctoni che vivono in contesti di sregolatezza ed emarginazione;

- 3) formare cittadini europei. L'idea della "cittadinanza europea" non è né un mero esercizio dei diritti politici (voto), né un fattore di istruzione o di identificazione nei valori nazionali mediati da un discorso filosofico-storico-letterario. Nella visione europea, la cittadinanza si riscontra nella capacità della persona di gestire un ruolo sociale attivo, di valore pubblico: il lavoro.

Il sistema IeFP si colloca pienamente nella cultura educativa europea; ciò si coglie nell'impianto metodologico, nell'assunzione del sistema degli standard EQF per i titoli e le certificazioni, nella certificazione delle competenze, infine nel costante riferimento delle norme al fatto che la qualifica IeFP soddisfa i requisiti del diritto-dovere e in esso dell'obbligo di istruzione. Il diploma quadriennale, in particolare, rappresenta l'unico titolo di livello 4 EQF equivalente ai diplomi rilasciati in tutta Europa a 18 anni, mentre per ottenere il diploma di Stato italiano occorre tuttora un anno in più rispetto ai Paesi partner.

La sperimentazione verrà realizzata in funzione dei principi delineati nella Direttiva obbligo istruzione diritto dovere 2011/14. Ed ha come oggetto i percorsi di diploma quadriennali connessi strettamente ad un più ampio progetto di riforma dei canali tradizionali dell'Istruzione. Tali percorsi sono collocati in un sistema di filiera organico volto ad assicurare la possibilità di passaggio tra i due canali previsti e la continuità e la progressività del percorso formativo.

### **3.2. I destinatari**

I percorsi sperimentali di diploma di IeFP sono rivolti a:

- 1) persone in possesso di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale, che possono in tal modo accedere ad un percorso in continuità;
- 2) persone in possesso di una qualifica professionale triennale rilasciata dagli Istituti professionali di Stato coerente con il percorso di destinazione, che possono in tal modo accedere ad un percorso che consenta loro di acquisire un diploma in tempi più brevi rispetto a quello tradizionale, ed inoltre che apra loro le diverse opportunità del nuovo sistema.

Si tratta di giovani che desiderano acquisire un diploma professionale che consenta loro di inserirsi nel mondo del lavoro avendo requisiti coerenti con le esigenze delle imprese e nel contempo che permetta loro di accrescere la propria formazione personale e culturale. Questi giovani, che scelgono il percorso di Istruzione e Formazione Professionale non già come ripiego bensì come scelta vocazionale propria, sono in grado di cogliere il vantaggio di una proposta formativa progressiva, che consente di raggiungere i diversi gradi della gerarchia di lavoro – qualificato, tecnico, quadro-esperto – attraverso un percorso graduale, dove ad ogni tappa è possibile optare per una pluralità di scelte:

- inserirsi nel mondo del lavoro;
- proseguire nella Istruzione e Formazione Tecnica Superiore Professionale;
- transitare tramite il Diploma di Stato all'Università e nell'Istruzione Tecnica Superiore.

### 3.3. Le Istituzioni formative

La realizzazione del progetto prevede la costituzione di una ATS composta da Agenzie formative radicate sul territorio regionale. La costituzione della ATS nasce dalla volontà di:

- 1) costruire un organismo che, partendo dalle singole specificità, possa mettere in comune esperienze progettuali, modelli organizzativi e di erogazione delle attività formative;
- 2) consolidare un modello di formazione, legato al sistema di Istruzione e Formazione Professionale, che già in fase iniziale ha trovato l'approvazione e la condivisione di molti operatori del settore della Formazione Professionale;
- 3) sfruttare la presenza e il radicamento territoriale dei differenti Centri, al fine di coinvolgere le istituzioni provinciali e dare risposte all'utenza locale;
- 4) garantire la più ampia copertura territoriale, come per altro richiesto dal Bando regionale;
- 5) avere un numero sufficientemente ampio di corsi su cui sperimentare il modello formativo e una maggiore diversificazione dei vari indirizzi di qualifica;
- 6) assicurare la diffusione della sperimentazione e la possibilità di confrontare i risultati delle attività formative realizzate nelle diverse realtà, predisponendo strumenti e materiali omogenei, rispondenti a precisi standard;
- 7) realizzare e formalizzare strutture di controllo, di coordinamento e monitoraggio delle attività che coinvolgano molteplici attori;
- 8) divenire il principale referente che attraverso un canale privilegiato potrà interloquire con gli attori delle sperimentazioni che si stanno effettuando in altre Regioni.

L'ATS comprende sia Agenzie formative titolari dei corsi, sia Agenzie che, pur non erogando direttamente la formazione, sono coinvolte nella sperimentazione, partecipando alle fasi di progettazione, monitoraggio e valutazione. Tale coinvolgimento è teso a garantire – nell'ottica di un futuro ampliamento della sperimentazione – una piena condivisione del modello utilizzato.

Le agenzie partecipanti all'ATS del 2011-12 che hanno erogato direttamente la formazione sono:

- Associazione CNOS FAP REGIONE PIEMONTE in qualità di ente capofila;
- Azienda Formazione Professionale A.F.P. Soc. Cons. a r.l.;
- Fondazione CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI Onlus;
- CIOFS-FP PIEMONTE;
- COLLINE ASTIGIANE srl;
- CSEA S.c.p.A.;
- En.A.I.P Piemonte;
- ENGIM Piemonte;
- FOR.AL Consorzio per la formazione nell'Alessandrino;
- IMMAGINAZIONE e LAVORO Srl;
- II. RR. SALOTTO e FIORITO.

Le agenzie partecipanti all'ATS del 2012-13 che stanno erogando direttamente la formazione sono:

- Associazione CNOS FAP REGIONE PIEMONTE in qualità di ente capofila;
- Azienda Formazione Professionale A.F.P. Soc. Cons. a r.l.;
- Fondazione CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI Onlus;
- CIAC srl – Consorzio Interaziendale Canavesano;
- CIOFS-FP PIEMONTE;
- COLLINE ASTIGIANE srl;
- En.A.I.P Piemonte;
- ENGIM Piemonte;
- FOR.AL Consorzio per la F.P. nell' Alessandrino;
- Formont;
- IMMAGINAZIONE e LAVORO Srl;
- II. RR. SALOTTO e FIORITO.

Le agenzie partecipanti alle ATS del 2011-12 e 2012-13 che non erogano direttamente la formazione sono:

- Associazione Scuole tecniche S. Carlo;
- Scuola professionale orafi Ghirardi;
- Istituto Santa Chiara (salvo successivo inserimento nelle attività approvate e finanziate);
- Forte Chance;
- Consorzio per la FP nell'Acquese srl (salvo successivo inserimento nelle attività approvate e finanziate);
- Consorzio Formazione Innovazione Qualità;
- APRO – Formazione Professionale Alba-Barolo scarl;
- Centro Formazione Professionale Cebano-Monregalese srl;
- CO.VER.FOP.;
- VCO formazione.

## **4. IL PROGETTO**

### **4.1. Percorsi**

La sperimentazione “Percorsi di quarto anno di diploma di Istruzione e Formazione Professionale” mira a fornire ai giovani in età di diritto-dovere di istruzione e formazione un titolo di studio che:

- 1) fornisce loro una formazione integrale,
- 2) assolve al diritto dovere,
- 3) consente l'inserimento nel mondo del lavoro,
- 4) consente la prosecuzione degli studi nei percorsi IFTS e la possibilità di accesso all'anno integrativo per l'acquisizione del diploma di Stato.

Il progetto di sperimentazione del 2011-12 prevedeva l'attivazione di 12 corsi finalizzati all'acquisizione dei seguenti diplomi professionali di tecnico (corrispondenti ai diplomi di tecnico previsti a livello nazionale):

<b>DENOMINAZIONE CORSO ADOTTATA NELLA SPERIMENTAZIONE (denominazione - indirizzo)</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>CFP sede del corso</b>
TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE	ALESSANDRIA	FORAL s.c.r.l. - A.F.T. di Valenza
TECNICO DI CUCINA	ASTI	COLLINE ASTIGIANE - Asti
TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE	BIELLA	CNOS-FAP - Vigliano
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	CUNEO	AFP scarl – Dronero
TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE	CUNEO	CNOS-FAP - Bra
TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	NOVARA	ENAIP - Borgomanero
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	TORINO	CASA DI CARITÀ - Torino
TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	TORINO	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte - Torino Maria Mazzarello
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	TORINO	CSEA – Torino Giulio Pastore
TECNICO ELETTRICO	TORINO	ENGIM Piemonte – Artigianelli Torino
TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR	TORINO	IMMAGINAZIONE E LAVORO – Torino Piazza dei mestieri
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	TORINO	II. RR. SALOTTO E FIORITO - Pianezza

Il progetto di sperimentazione 2012-13 prevede l'attivazione di 18 corsi finalizzati all'acquisizione dei seguenti diplomi professionali di tecnico (corrispondenti ai diplomi di tecnico previsti a livello nazionale):

<b>DENOMINAZIONE CORSO ADOTTATA NELLA SPERIMENTAZIONE (denominazione - indirizzo)</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>CFP sede del corso</b>
TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE	ALESSANDRIA	FORAL s.c.r.l. - A.F.T. di Valenza
TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	ALESSANDRIA	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte - Tortona
TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE	ALESSANDRIA	CASA DI CARITÀ - Tortona
TECNICO DI CUCINA	ASTI	COLLINE ASTIGIANE - Asti
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	BIELLA	CNOS-FAP - Vigliano
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	CUNEO	AFP scarl – Dronero
TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE	CUNEO	ENAIP - Cuneo
TECNICO ELETTRICO	CUNEO	CNOS-FAP - Fossano
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	NOVARA	ENAIP - Arona
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	TORINO	CASA DI CARITÀ - Torino
TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	TORINO	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte - Torino Agnelli

DENOMINAZIONE CORSO ADOTTATA NELLA SPERIMENTAZIONE (denominazione - indirizzo)	PROVINCIA	CFP sede del corso
TECNICO GRAFICO	TORINO	CNOS-FAP – Torino Valdocco
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	TORINO	CIAC - Ciriè
TECNICO ELETTRICO	TORINO	ENGIM Piemonte – Artigianelli Torino
TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR	TORINO	IMMAGINAZIONE E LAVORO – Torino Via J.Duranti
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	TORINO	II. RR. SALOTTO E FIORITO - Pianezza
TECNICO DI CUCINA	VERBANIA	FORMONT - Villadossola
TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA	VERCELLI	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte - Vercelli

#### 4.2. Durata

Il percorso, della durata complessiva di 1.050 ore, è così strutturato:

- 1) percorso di *gruppo-classe* e di *gruppi di interesse* nella misura indicativa di 1.000 ore annue;
- 2) *interventi personalizzati* nell'ambito dei laboratori attivati dalle realtà formative, con frequenza obbligatoria, nella misura indicativa di 60/50 ore annue.

Nella tavola 1, si propone uno schema relativo alle aree formative e al loro impegno orario totale nella Sperimentazione del 2011-12.

**Tav. 1** - Ripartizione del monte ore tra le aree formative del 2011-12.

AREE		ORE DEDICATE
1	Competenze di base – Linguaggi – Lingua italiana	60
2	Competenze di base – Linguaggi – Lingua inglese	60
3	Competenze di base – Matematico, scientifica, tecnologica	190
4	Competenze di base – Storico, socio, economica	60
5	Competenze professionali specifiche	390
6	Orientamento finale	10
7	Personalizzazione	60
8	Stage formativo – Project work	200
	Esame finale	20
<b>Totale</b>		<b>1.050</b>

Nella tavola 2, si propone uno schema relativo alle aree formative e al loro impegno orario totale nella Sperimentazione del 2012-13.



**Tav. 2 - Ripartizione del monte ore tra le aree formative del 2012-13.**

AREE		ORE DEDICATE
1	Competenze di base – Linguaggi – Lingua italiana	60
2	Competenze di base – Linguaggi – Lingua inglese	60
3	Competenze di base – Matematico, scientifica, tecnologica	180
4	Competenze di base – Storico, socio, economica	60
5	Competenze professionali specifiche	360*
6	Orientamento finale	10
7	Personalizzazione	50
8	Stage formativo - Project work	250**
	Esame finale	20
<b>Totale</b>		<b>1.050</b>

\* Di cui 30-60 ore dell'UF Area Progetto

\*\* Si utilizza il 10% del monte ore stage/project work (25 ore) per la preparazione e l'elaborazione dell'esperienza del Project Work da abbinare all'UF Area Progetto presente nelle Competenze professionali specifiche e per la gestione dei rientri.

### 4.3. Obiettivi del percorso formativo per il tecnico professionale

Con riferimento alla figura del tecnico ed ai compiti con cui questa si confronta, si delineano i seguenti obiettivi generali del processo formativo:

- 1) *Comprensione della realtà* in cui l'allievo vive, sia sotto forma di vita quotidiana sia in senso più strettamente professionale, sapendo definire un rapporto personale con essa, ovvero identificandola tramite la concretezza di oggetti e di problemi che si propongono alla persona.
- 2) *Approfondimento della scientificità dei fenomeni* oggetto di interesse e dei modelli di intervento, rendendo ragione di tutti i diversi aspetti che compongono la realtà che si studia/su cui si interviene, riscoprendo l'unità della cultura, e problematizzando logicamente e socialmente le proprie posizioni e ipotesi rispetto ad essa.
- 3) *Assunzione di responsabilità personale e sociale* rispetto alla realtà in cui si è inseriti a partire dalla libertà e dalla volontà morale della persona e della collettività implicata, ovvero dalla attribuzione di senso esplicito circa il perché delle cose, il loro rapporto con i criteri morali, sociali, tecnici.
- 4) *Elaborazione di un progetto di intervento* volto a modificare la realtà stessa, assumendo le sfide connesse nei compiti e problemi che vengono proposti alla persona, sapendo trovare le necessarie coerenze tra obiettivi, risultati attesi e mezzi necessari alla realizzazione del progetto.
- 5) *Acquisizione di padronanza circa l'esecuzione del progetto*, sapendo sviluppare un processo di realizzazione dello stesso, compresa la necessaria verifica circa il suo andamento e la correzione degli elementi non coerenti con i criteri di qualità in precedenza individuati.
- 6) *Sviluppo di uno stile relazionale e cooperativo* in grado di cogliere tutte le espressioni simboliche della cultura, ed inoltre di valorizzare il proprio apporto e quello degli altri soggetti coinvolti caratterizzati da differenti ambiti e livelli di preparazione e di responsabilità.

- 7) *Comprensione del valore economico, sociale e culturale delle azioni svolte*, tramite una adeguata riflessione e valutazione circa le realizzazioni ottenute, sapendo vedere la realtà da un punto di vista non immediato ma riferito al processo storico che informa la cultura in tutte le sue manifestazioni e che contribuisce al benessere generale.
- 8) *Approfondimento della conoscenza di sé* facendo esperienza delle proprie capacità, verificando le proprie scelte, maturando l'attitudine alla progettazione di sé e delle proprie esperienze di vita, ricercando gli aiuti e gli strumenti in grado di fornire un apporto significativo in relazione alle differenti opportunità che si presentano al termine del percorso di Diploma di Istruzione e Formazione Professionale.

Perseguendo tali obiettivi, il giovane e la giovane impegnati nel percorso di diploma di IeFP potranno completare il cammino intrapreso nel triennio di qualificazione professionale, concentrando l'attenzione sugli aspetti di maggiore rilevanza che reggono il passaggio da un profilo di competenza in un campo operativo definito ad un altro che prevede una padronanza di progettazione, gestione e coordinamento di azioni di natura tecnica. A tal fine dovranno essere sviluppate le capacità ed acquisite competenze tramite conoscenze ed abilità – in una visione integrale della persona umana – che consentano l'effettiva partecipazione del destinatario all'organizzazione politica, economica e sociale della realtà di riferimento.

#### **4.4. Metodologia**

Con l'avvio delle sperimentazioni nel 2003, la Formazione Professionale ha realizzato percorsi formativi dotati di una metodologia organica, in grado di coniugare cultura del lavoro e cittadinanza. Esiste un "modello IeFP" che si è affermato nel corso delle sperimentazioni. Esso prevede la personalizzazione, la didattica attiva e per competenze, il perseguimento del successo formativo per tutti, nessuno escluso. L'elemento che connota i percorsi è la valorizzazione delle potenzialità dei giovani, indipendentemente dai livelli di ingresso; inoltre la motivazione formativa connessa al lavoro ed alla professionalità e quindi l'importanza dei laboratori e dello stage in impresa; infine, la relazione educativo-formativa che rende il Centro di Formazione Professionale una vera e propria comunità nella quale formarsi è piacevole oltre che utile.

Le soluzioni adottate nelle Regioni e Province Autonome sono differenti; il modello integrale ha indubbiamente portato nel tempo a migliori performance rispetto a quello integrato, ma occorre ancora superare il retaggio delle politiche regionali che ancora "balcanizzano" il sistema impedendogli di essere effettivamente tale.

Dal punto di vista organizzativo, sono da segnalare in positivo la flessibilità, la partnership con le aziende del territorio, la figura del formatore-docente che dedica al suo lavoro un tempo superiore a quello del docente scolastico, infine la figura del tutor.

Questi fattori di pregio dell'approccio della FP vanno arricchiti ed integrati entro un quadro organico basato sui seguenti criteri della metodologia formativa per persone competenti:

- laboratorialità;
- progettazione “a ritroso”;
- cammino formativo per gradi di padronanza del sapere, scanditi da prestazioni utili e significative;
- didattica definita per “nuclei tematici” del sapere cui si accede tramite compiti mirati, significativi ed utili;
- compiti complessi e stimolo delle criticità.

### ***Laboratorialità***

La didattica laboratoriale non è un modo per rendere attraenti contenuti inerti, la “messa in pratica” dei saperi teorici tramite esercitazioni, una serie di sequenze operative di tipo addestrativo, un'attività avulsa dal piano formativo. È una metodologia per formare persone competenti, tramite situazioni di apprendimento reali in cui l'allievo è chiamato a coinvolgersi attivamente svolgendo compiti e risolvendo problemi, così da scoprire e padroneggiare i saperi teorici sottostanti. In tal modo egli fa esperienza personale di cultura.

Tali situazioni sono collocate entro un piano formativo centrato sulle competenze, di cui si perseguono le evidenze secondo una progressione indicata.

Il percorso formativo procede dalla pratica all'astrazione puntando sulla realizzazione di prodotti, il linguaggio e la riflessione. La didattica laboratoriale non deve portare all'eccesso opposto rispetto a quella frontale, ovvero fermarsi solo sull'operatività facendo così coincidere la “qualità competente” della persona con i prodotti che è in grado di realizzare, ciò che costituisce l'esito erroneo del performativismo.

Per correggere tale pericolo, va data la giusta rilevanza al linguaggio in quanto facoltà umana che consente di passare dal livello dell'operatività a quello dell'astrazione: tramite il linguaggio, l'allievo è chiamato a riflettere su ciò che fa e scoprire i concetti ed i principi universali che sottostanno all'azione, che vanno appresi in modo sistematico e sicuro.

### ***Progettazione “a ritroso”***

Il progetto formativo va definito in chiave unitaria, sulla base dei risultati di apprendimento attesi; quindi occorre procedere a ritroso, partendo dal fondo ovvero dal quadriennio del Diploma Professionale risalendo al triennio e così fino al primo anno, tenendo conto che alla fine del biennio occorre impostare una prova esperta che concorra alla valutazione delle competenze dell'obbligo di istruzione.

La progettazione a ritroso richiede un'intesa di fondo tra tutti i formatori, centrata sul rapporto tra saperi essenziali e prestazioni attese. Inoltre, occorre distri-

buire nel percorso formativo le differenti attività didattiche (visite, progetti, alternanza formazione-lavoro, concorsi, eventi...) e le principali attività valutative, distinguendo tra le verifiche di asse/disciplina e le prove esperte. Tale progettazione richiede la presenza di un'équipe interdipartimentale di coordinatori che definisca il piano formativo di massima, sul quale poi lavoreranno i dipartimenti e successivamente i consigli di classe.

### ***Cammino formativo per gradi di padronanza del sapere, scanditi da prestazioni utili e significative***

La progettazione persegue un cammino definito per gradi di padronanza, che scandiscono la progressione degli allievi verso i traguardi formativi attesi. Per questo motivo, è necessario rispondere alla domanda: “quale approccio formativo è più favorevole alla formazione della figura professionale-traguardo?”. Infatti, ogni settore lavorativo è dotato di una propria “formatività” implicita, iscritta nella propria peculiare cultura, che va individuata e tradotta in un progetto. «Il primo elemento di analisi non è né l'individuo né le istituzioni sociali quanto piuttosto l'informale ‘comunità di pratica’ che le persone creano per condividere nel tempo le loro esperienze» (Wenger 1998, 135).

Il sapere che si intende acquisire non è separabile dalla pratica, ovvero dall'agire applicato a problemi reali: si apprende solo nell'azione, non osservando, né mandando a memoria le nozioni via via mobilitate né ripetendo i meri gesti operativi. La persona acquisisce saperi sempre più “fini” nell'ambito professionale via via che il suo contributo passa da una posizione di supporto ad una di apporto creativo di idee, soluzioni, procedure, accorgimenti così che egli stesso impara lavorando ed, in una qualche misura, lavora imparando.

### ***Didattica definita per “nuclei tematici” del sapere cui si accede tramite compiti mirati, significativi ed utili***

La scansione della progettazione va definita a partire dai nuclei essenziali del sapere e delle prestazioni, sotto forma di compiti reali ed adeguati, tramite le quali si ritiene di poter perseguire una reale padronanza dei saperi indicati.

La progettazione indica la scansione delle prestazioni che segnano il cammino formativo dell'allievo, a partire da quelle professionali, ma incrementandole con quelle proprie degli assi culturali. In un primo tempo, gli assi culturali – essendo in prevalenza per loro natura propria “astratti” – debbono cercare nell'area professionale le “situazioni di apprendimento” che consentano loro di avere un “corpo” e quindi di riferirsi ad uno specifico ambito di realtà. Ma gli assi culturali posseggono una loro identità peculiare che va segnalata tramite compiti e prodotti propri, definendo le necessarie collaborazioni con le discipline convergenti.

I compiti che generano prodotti debbono essere mirati, ovvero finalizzati agli obiettivi di padronanza attesi, significativi, ovvero rilevanti nel progetto formativo, ed infine utili ovvero dotati di valore sociale oltre che culturale.

### ***Compiti complessi e stimolo delle criticità***

Nella definizione del Piano formativo, va tenuto conto della necessità di sottoporre agli allievi – secondo una progressione graduale – compiti di natura complessa e non soltanto richieste di prestazioni semplici e ripetitive. Ciò significa che, se pure in un primo tempo occorre sostenere le abilità degli allievi, appena possibile occorre che a questi vengano sottoposti compiti dotati di complessità, che si riscontra nei seguenti aspetti:

- la consegna deve partire da una situazione problematica che va interpretata, e non da una sua traduzione operativa “suggerita” dai docenti;
- l’attività non deve essere gestibile unicamente da una sequenza operativa predefinita, ma prevedere potenzialmente più soluzioni con differenti valori in termini di efficacia ed efficienza, oltre che di sicurezza;
- prima dell’avvio dell’attività, l’allievo deve essere sollecitato a definire un piano operativo, comprendente le fasi di lavoro, i tempi, le risorse necessarie;
- l’attività deve prevedere sia compiti individuali sia compiti di gruppo, compresa la consultazione di fonti e di esperti;
- durante l’esecuzione dell’attività, gli allievi debbono verificare costantemente se gli esiti intermedi corrispondono alle previsioni, oppure se occorre applicare modifiche e correzioni;
- al termine dell’attività, è necessario procedere alla verifica di quanto fatto, alla documentazione del lavoro svolto, all’incremento del glossario, alla elaborazione di una relazione finale in cui indicare ciò che è stato fatto e quanto si è appreso, all’esposizione pubblica dei risultati ottenuti.

L’analisi comparativa dei modelli Nazionali e Comunitari<sup>2</sup> permettere di far emergere il fatto che il Diploma professionale IeFP rappresenta l’unico titolo di studio italiano del secondo ciclo che corrisponde per durata e natura all’impostazione diffusa in tutti gli altri paesi comunitari.

Si coglie quindi un riscontro rilevante della sua valenza, da cui emerge la proposta relativa al percorso di diploma di IeFP, sulla base dei seguenti criteri metodologici:

- 1) Coerenza tra percorsi di qualificazione e percorsi di diploma di IeFP nella logica della filiera formativa, lungo un cammino di progressione della persona da un livello di padronanza tipico della qualificazione professionale ad un livello autenticamente tecnico dotato di adeguata cultura, autonomia, e responsabilità.
- 2) Potenziamiento della *partnership* formativa con il coinvolgimento delle imprese e delle loro associazioni al fine di delineare una strategia condivisa, centrata sul reale profilo di competenza della figura del tecnico. Ciò si estende alla

---

<sup>2</sup> Cfr. CNOS-FAP - CIOFS-FP, *Il diploma di istruzione e formazione professionale. Una proposta per il percorso quadriennale*, Roma, 2005. G. GAY - D. NICOLI, *Sistemi di istruzione e formazione professionale a confronto. Francia, Germania, Inghilterra, Svizzera*, Guerini e Associati, Milano, 2008.

progettazione formativa, alla definizione dei compiti professionali chiave della figura di riferimento, alla proposta di occasioni di apprendimento rilevanti sia all'interno sia all'esterno della struttura formativa, fino alla fase di valutazione del Project work e finale.

- 3) Valorizzazione del *team* di formazione sotto la responsabilità del coordinatore-tutor, al fine di sostenere la propensione alla costruzione del Piano formativo personalizzato, alla sua continua verifica e riprogettazione, fino alla produzione autonoma di strumenti per il sostegno dei processi di apprendimento.
- 4) Adozione di una metodologia centrata sulla personalizzazione, sulla pedagogia del compito reale, sulla valutazione autentica ovvero "attendibile" e quindi sull'utilizzo del *portfolio* delle competenze personali. Pertanto il modello formativo adottato nelle attività si riferisce ad una impostazione metodologica organica e peculiare della Formazione Professionale, che prevede una metodologia formativa basata su:
  - compiti reali,
  - didattica attiva,
  - apprendimento dall'esperienza anche tramite Project Work/Stage formativo in stretta collaborazione con le imprese del settore di riferimento.

Questi elementi metodologici saranno declinati dai formatori nei ***piani formativi personalizzati degli studi***, organizzati per unità di apprendimento finalizzate al raggiungimento di obiettivi formativi, che hanno una valenza didattica ed educativa. Le tappe più rilevanti del percorso formativo saranno così sviluppate sotto forma di ***unità di apprendimento*** interdisciplinari (o, meglio, inter-area formativa) che mirano alla realizzazione di prodotti concreti. Nella valutazione i formatori utilizzeranno le ***rubriche delle competenze***.

Inoltre, il percorso formativo non assorbirà totalmente il monte ore. È infatti previsto un 30% di ore circa per attività formative finalizzate alla *personalizzazione e individualizzazione* del percorso, ovvero per:

- accoglienza-orientamento-accompagnamento;
- recuperi ed approfondimenti;
- gestione dello Stage-Project Work.

Con la personalizzazione si intende realizzare una serie di interventi che ha da un lato la finalità di mettere l'allievo, che proviene da percorsi diversificati, nella condizione di adeguarsi al nuovo percorso con azioni individualizzate di "messa a livello" della sua formazione e dall'altro di rafforzare le sue competenze negli ambiti in cui risultino necessari ulteriori approfondimenti.

- 5) Accorpamento delle discipline e delle tecnologie in un numero limitato di aree formative, per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, basati su connessioni e legami significativi in relazione a situazioni di apprendimento (personale, sociale, lavorativo-professionale) attive ed interdisciplinari.

L'impostazione del percorso prevede uno stretto rapporto con i soggetti che costituiscono la partnership formativa, al fine di realizzare una convergenza tra of-

ferta formativa e necessità del contesto, in particolare territoriale, e gli organismi che rappresentano le forze che concorrono allo sviluppo del sistema di riferimento dell'attività formativa.

#### **4.5. La progettazione: il Piano formativo generale**

Non si tratta più di “copiare” gli standard e di incasellarli in una sequenza di unità didattiche, bensì di spiegare in che modo, sulla base delle risorse disponibili e del contesto, si intendono perseguire quei traguardi formativi.

Lo strumento fondamentale è il Piano formativo. Questo rappresenta la guida ovvero la rappresentazione di massima del percorso che orienta i docenti-formatori nel loro lavoro. Non è quindi né un programma (sequenza di lezioni per contenuti) e neppure un curriculum (sequenza di unità didattiche per obiettivi, attività e verifiche), ma il disegno del cammino del tri-quadriennio e quindi dell'anno formativo con le attività principali che coinvolgono tutti i docenti-formatori e la loro scansione, specificando ruoli, tempi, risultati e modalità di verifica e valutazione. Il Piano formativo risponde al criterio generale dell'unitarietà degli intenti, che rovescia l'impostazione tradizionale basata sulla giustapposizione di programmi disciplinari. Tale unitarietà è corrispettiva sia della concezione della persona dell'allievo sia della cultura sia della realtà.

Tutto questo partendo dal profilo finale/standard formativi e lavorando a ritroso, così da ottenere un percorso razionale.

Esso comprende i seguenti elementi:

##### ***Mete educative e formative***

Tali mete sono reperibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) oltre che nelle Linee guida del settore/indirizzo, i documenti che indicano le caratteristiche che si attendono dall'allievo al termine del percorso degli studi.

È bene che tali mete, sotto forma di competenze, siano collocate entro lo schema delle 8 competenze chiave di cittadinanza europea così da creare una coerenza già dall'inizio con la struttura del certificato delle competenze.

##### ***Criteri formativi***

Sono i criteri metodologici, ma anche culturali ed etici, che motivano le scelte su cui viene impostato il Percorso formativo. Uno dei criteri rilevanti è costituita dall'alleanza con il soggetto del contesto, nella prospettiva dell'alternanza formativa.

Tali criteri costituiscono la trama del progetto comune tra docenti.

##### ***Percorso formativo***

È rappresentato dall'insieme degli elementi essenziali che indicano il cammino proposto agli studenti, ovvero i saperi e le attività che scandiscono il percorso secondo la successione per bienni-monoennio finale e successivamente per singole annualità.

La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica. Il percorso va definito a ritroso, ovvero partendo dalla fine e retrocedendo fino al primo biennio, con attenzione (non esclusiva) alle prestazioni degli studenti. Nella compilazione, occorre porre attenzione ai seguenti elementi:

### ***Nuclei portanti del sapere ed assi formativi coinvolti***

Vanno identificati i “nuclei portanti” del sapere, coerenti con le macro-competenze da promuovere, indicando anche gli assi formativi coinvolti. Tali nuclei portanti sono da indicare in modo nominalistico e per macro-temi, così da consentire a tutti la visione generale del percorso.

### ***Unità di apprendimento***

È la mappa delle Unità di Apprendimento che sostengono l’allievo nella conquista autonoma, oltre che cooperativa, della conoscenza. Le attività – anche le visite di istruzione ed i concorsi – sono da considerare tutte parti di UdA orientate a compiti-prodotti e terminanti con una specifica valutazione.

### ***Sessioni di valutazione***

Sono i momenti nei quali si svolgono prove per capacità e conoscenze (tipo Ocse-Pisa e Invalsi) e prove esperte per competenze, quindi per macro-compiti.

Il Percorso formativo procede dalla pratica all’astrazione puntando sul linguaggio e la riflessione.

La didattica laboratoriale non deve portare all’eccesso opposto rispetto a quella frontale, ovvero fermarsi solo sull’operatività facendo così coincidere la “qualità competente” della persona con i prodotti che è in grado di realizzare, ciò che costituisce l’esito erroneo del performativismo.

Per correggere tale pericolo, va data la giusta rilevanza al linguaggio in quanto facoltà umana che consente di passare dal livello dell’operatività a quello dell’astrazione: tramite il linguaggio, l’allievo è chiamato a riflettere su ciò che fa e scoprire i concetti ed i principi universali che sottostanno all’azione, che vanno appresi in modo sistematico e sicuro.

## **4.6. La Rubrica delle competenze**

La rubrica rappresenta una matrice che consente di identificare, per una specifica macro-competenza oggetto di formazione e valutazione, il legame che si instaura tra le sue componenti:

- le conoscenze ed abilità essenziali mobilitate dal soggetto nel corso dell’azione di apprendimento;
- le evidenze ovvero le prestazioni reali, significative e necessarie che costituiscono il riferimento valutativo periodico e finale;



- i livelli di padronanza (EQF) che consentono di collocare la prestazione del soggetto entro una scala ordinale;
- i compiti che indicano le attività suggerite per la gestione del processo didattico.

La rubrica ha l'ambizione di colmare il vuoto lasciato dalla Conferenza Stato-Regioni il cui passaggio da un ordinamento centrato sui "programmi nazionali" ad un altro che predilige i "risultati di apprendimento" (knowledge outcome) risulta largamente incompiuto, e quindi equivoco, nel momento in cui ha prodotto gli "standard formativi" che sono in realtà standard di competenza poiché descrivono le conoscenze, abilità e/o competenze necessarie per una determinata professione, mentre ha omesso di indicare gli standard di apprendimento e di valutazione-certificazione, ovvero le caratteristiche ed i livelli delle prestazioni attese affinché si possano rilasciare i titoli ed i certificati previsti, limitandosi ad enunciare le competenze-traguardo articolate in conoscenze ed abilità.

La Rubrica delle competenze, connessa al profilo ed al repertorio, sulla base di una scelta degli obiettivi formativi rilevanti e significativi per il gruppo classe, per i sottogruppi e per le persone che li compongono, consente all'équipe formativa i seguenti tre utilizzi:

- Individuazione delle situazioni di apprendimento consone e rilevanti, oltre che essenziali, su cui impegnare i componenti dell'équipe ad un lavoro prevalentemente interdisciplinare;
- Verifica e valutazione delle acquisizioni effettivamente agite in modo pertinente ed efficace da parte degli allievi;
- Rielaborazione degli obiettivi e dei percorsi di apprendimento così da indirizzare l'azione formativa in modo da valorizzare le acquisizioni e sormontare le criticità emerse.

La rubrica è uno strumento indispensabile di supporto dell'azione didattica nella logica della costruzione del Percorso formativo, in modo condiviso tra i formatori che compongono l'équipe. Essa, inoltre, fornisce un linguaggio operativo che consente di attribuire ad ogni enunciato circa i risultati di apprendimento, definiti in forma di competenze articolate in abilità e conoscenze, le necessarie evidenze concrete. È uno strumento che esige un riscontro o validazione, composto di due passi:

- nel momento della elaborazione essa richiede una validazione provvisoria, che consiste nel riflettere sulla sua struttura, sul linguaggio, sul suo carattere evocativo e di facilitazione dell'azione didattica;
- a seguito della sua applicazione essa chiede di essere validata rilevando i riscontri provenienti dal campo in cui si è sperimentata così da poter giudicare della sua consistenza e procedere ad una rielaborazione migliorativa.

Per quanto riguarda il rapporto tra gli standard di competenze, la definizione delle UdA e la progettazione dei Percorsi formativi, gli standard di competenza lasciano ai progettisti di Percorsi formativi la libertà di fare le proprie scelte tenendo

conto anche dei propri valori, dei propri modelli di riferimento e della tipologia della filiera formativa su cui lavorano. Se lo standard di competenza è il punto di arrivo di riferimento, la definizione del percorso per arrivare allo standard è lasciata alla libertà e alla responsabilità del soggetto che eroga formazione. È importante, quindi, tenere presente che lo standard non è una gabbia per i progettisti di formazione: è semplicemente un punto di riferimento condiviso da più soggetti. La libertà della progettazione formativa non è coartata dalla presenza degli standard. Anzi, la responsabilità dei progettisti di formazione ne viene esaltata. Se ben compresi, gli standard sono un fattore di “liberalizzazione” della formazione e della didattica.

Nell’ambito di questa libertà si può evitare un’interpretazione, per così dire, “al ribasso” del riferimento agli standard, volta a appiattire i percorsi solo sulle competenze “minime” previste dagli standard medesimi. Il riferimento agli standard da parte dei progettisti delle UdA dovrebbe piuttosto essere dettato dall’orgoglio. Essi dovrebbero, infatti, sentire l’orgoglio di dimostrare che i risultati di apprendimento previsti dall’insieme delle UdA da loro progettate sono qualitativamente superiori (per ampiezza, per livello, ecc.) a quelli previsti dagli standard di competenza nazionali, non fosse che per il fatto che questi standard sono definiti come “minimi” per l’acquisizione della qualifica. Se gli standard di competenze fossero progressivi (cfr. standard delle competenze di base degli adulti) stimolerebbero maggiormente, anche attraverso la loro strutturazione, a considerare ogni gradino degli standard non tanto un punto di arrivo minimo, ma un punto di partenza verso altre gradini verticali o orizzontali.

#### **4.7. L’Unità di Apprendimento**

L’Unità di Apprendimento costituisce la struttura di base dell’azione formativa; insieme di occasioni di apprendimento che consentono all’allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più attendibile.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i formatori), media (alcuni) o minima (Asse culturale). Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che si chiede di mobilitare per diventare competenti. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

In forma schematica possiamo dire che l’UdA si caratterizza per questi aspetti (definiti già nella sua progettazione):

- individuazione della competenza di riferimento (e delle relative abilità e conoscenze);
- interdisciplinarietà nell’Asse a tra gli Assi, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;

- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali anche sul territorio che favoriscano la contestualizzazione delle conoscenze e il loro trasferimento e uso in contesti nuovi, per la soluzione di problemi;
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite;
- clima e ambiente cooperativo;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alla competenza da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi;
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica).

Il criterio di fondo cui riferirsi è la possibilità di sollecitare i talenti dei giovani e di stimolarli alla ricerca, a prendere il cammino. Occorre insegnare per compiti con consegne chiare e stimolanti, variare le situazioni di apprendimento ed il modo di implicazione con gli studenti, puntare talvolta sullo stupore e sul contrasto con il punto di vista usuale.

Va sospeso per un certo tratto l'intento didascalico che si risolve nel riversare sugli interlocutori quantità rilevanti di nozioni e regole, per sostituirlo con l'intento di sollecitare curiosità, definire un percorso di studio, fornire strumenti e stimolare la riflessione e la strutturazione del sapere acquisito. In questo modo, *si impara lavorando*.

Questa struttura così impegnativa va riservata alle UdA di medio-grandi dimensioni, in grado di coinvolgere tendenzialmente quasi tutto il Consiglio di classe, e quindi previste in numero ridotto; mentre per le UdA piccole, ovvero la grande maggioranza, si può procedere con un impianto ridotto, più intuitivo.

#### **4.8. Accoglienza-orientamento-accompagnamento**

Si prevede la realizzazione di una prassi per la gestione della fase di accoglienza e dell'accompagnamento lungo l'iter formativo che tenga conto della personalizzazione, considerando la dimensione della riflessione e della consapevolezza delle competenze acquisite nel Percorso formativo precedente e nel relativo periodo di stage. Questa prassi si affianca al riconoscimento/certificazione dei crediti formativi per promuovere la conoscenza di sé e delle proprie capacità professionali e personali.

Questa attività non si esaurisce in una singola fase ma accompagna trasversalmente l'intero iter formativo.

La fase di *accoglienza* ha i seguenti obiettivi:

- conoscenza della persona;
- valorizzazione delle sue esperienze e relativi vissuti di tipo culturale e sociale;
- formazione del gruppo-classe e integrazione in esso;
- conoscenza del contesto formativo, dei suoi attori e delle sue regole;
- definizione o assunzione consapevole del Progetto formativo;
- delineazione di un "patto formativo".

La fase di *accompagnamento* (iniziale, in itinere e finale) mira ad offrire alla persona un punto di riferimento (ed anche di ausilio) nel percorso di formazione e/o di inserimento lavorativo. Ciò può avvenire nel seguente modo:

- possibilità di colloqui degli allievi con gli insegnanti;
- approfondimento della conoscenza della persona;
- educazione del giovane al cambiamento e alle transizioni;
- sostegno del giovane nella definizione di una propria identità;
- presenza tra gli insegnanti di una figura di “referente di classe” per la gestione delle dinamiche emergenti e per la conduzione di momenti di confronto;
- aiuti agli allievi in termini di metodo di studio e di recuperi formativi anche in forma individualizzata;
- attivare strategie di ingresso nel mondo del lavoro nelle diverse possibilità di lavoro dipendente ed autonomo;
- definire un percorso successivo alla formazione coerente con le motivazioni e le aspettative professionali maturate e le esigenze rilevate dal mercato del lavoro;
- definizione di un piano d’azione per la realizzazione di un progetto professionale, in cui la formazione tecnica ricevuta sia coerente e trovi accoglienza nelle esigenze del mercato del lavoro.

Nello specifico nell’orientamento finale si intende fornire all’allievo una serie di informazioni relative alle modalità che è necessario conoscere in previsione di un inserimento nel mondo del lavoro (ricerca del lavoro, domanda di lavoro, compilazione di un CV, colloquio di lavoro, centri per l’impiego, individuazione di ambiti lavorativi specifici).

#### **4.9. Recupero e approfondimenti**

Si intendono realizzare strumenti didattici ad hoc finalizzati prevalentemente a promuovere e sostenere quei saperi che spesso possono essere problematici per l’utenza tipica della FP (cultura lingua italiana, matematica, lingua inglese) e presentati con un approccio che metta in evidenza l’utilità e la ricaduta che questi saperi hanno nel contesto lavorativo e sociale. Si intendono inoltre adottare strumenti didattici ad hoc finalizzati all’approfondimento di conoscenze, capacità, abilità e competenze connesse ad ambiti/aree di interesse dei destinatari attraverso la metodologia dell’autoformazione assistita con ausilio di strumenti multimediali e telematici.

Gli obiettivi propri della fase di *recupero* sono:

- offrire una alternativa alla didattica d’aula centrata sul gruppo classe, per far fronte ad eventuali difficoltà di apprendimento di una componente specifica di destinatari;
- elaborare strategie di recupero che perseguono il successo formativo, avvalendosi di metodi innovativi dal punto di vista espositivo, dimostrativo, di esercizio e di approfondimento con particolare riferimento allo sviluppo dei temi a partire dai “centri di interesse”;

- conseguire efficacemente il recupero di un'area formativa, migliorando le relazioni tra le figure coinvolte nel processo formativo;
- adottare metodologie didattiche che possano stimolare l'attenzione e migliorare il clima d'aula.

Si intendono realizzare diverse unità formative di *approfondimento* in aree di interesse dei destinatari (informatica, ricerca territoriale, elaborazione dossier su temi divulgativi, prodotto per la comunicazione, organizzazione del tempo libero formativo per adolescenti e giovani...) sulla base di una struttura standard che preveda le seguenti voci: obiettivi, utenti e loro caratteristiche, fasi di applicazione, tempi, risorse, metodologia, verifica.

I moduli di recupero ed approfondimento sono anche finalizzati alla gestione accompagnata delle eventuali passerelle in ingresso ed in uscita dai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

#### 4.10. Project Work-Stage

Nel quarto anno è prevista un'area formativa denominata "*Project Work*" che qualifica l'esperienza di *Stage*: un progetto rilevante e coerente con le competenze richieste all'allievo, applicato ad una situazione-problema espressa da situazioni organizzative reali e rispetto alla quale si avanza una proposta applicabile. Si tratta in effetti di un'esperienza di alternanza formativa, opportunamente concordata con le imprese *partner*, mediante la quale l'allievo, dopo una fase di osservazione e interpretazione della realtà aziendale di riferimento, elabora e realizza un progetto rispondente a compiti coerenti con le finalità del percorso formativo e significativo per l'organizzazione stessa. È pertanto necessaria una formazione dell'allievo all'utilizzo di strumenti di rilevazione del contesto organizzativo aziendale e di progettazione professionale. Si possono prevedere diverse tipologie di progetto: studio di un'organizzazione di lavoro; studio di un processo produttivo/di servizio; ricostruzione del prodotto/servizio e del suo "ciclo di vita"; analisi di mercato; *audit* della qualità; progettazione di un processo tecnico/di una unità di servizio; ecc.

Il Project Work (PW) rappresenta un elaborato a cura dello studente, nel quale dà conto di un'attività svolta su una consegna proposta da un organismo partner della scuola/Centro di Formazione Professionale, tramite il quale si chiede di svolgere un progetto, coerente con il curriculum degli studi, basato su un compito complesso, con componenti impreviste rispetto alle attività svolte nel percorso formativo.

In alternativa, il PW può riferirsi ad un'ipotesi di lavoro "di scuola" di cui si chiede una verifica di fattibilità. Quindi il progetto non rappresenta una mera esercitazione, ovvero un'applicazione pratica dei saperi appresi nel percorso degli studi, ma prevede una sfida per certi versi innovativa che mette alla prova lo stile "competente" del candidato.

Il progetto è elaborato in base all'estro ed alla creatività del candidato, rispettando alcuni elementi che ne costituiscono la struttura, che prevede le seguenti voci: idea progetto, contesto, documentazione del progetto, valutazione e riflessione.

Il PW ripropone tre principi sia teorici sia pratici:

- Il *principio di esternalizzazione* proposto da Bruner<sup>3</sup>, che propone l'importanza di costruire "opere" che danno testimonianza del lavoro mentale eseguito, che permettono rappresentazione oggettiva ai pensieri e rendono più accessibile la riflessione su di essi. Le motivazioni allo studio degli studenti vengono infatti stimolate se questi sono chiamati ad esporre la propria preparazione non unicamente nella forma della risposta ad interrogativi, ma attraverso vere e proprie "opere" rilevanti dal punto di vista culturale, come ad esempio, dossier e presentazioni, impianti, procedure, diagnosi ed interventi migliorativi, volte a fornire un servizio a precisi destinatari, da cui ricavare riconoscimento e conferma circa il valore del proprio operato.
- La strategia dell'*alternanza formativa* con la quale si intende non esclusivamente la componente esterna dell'attività curricolare (ovvero lo Stage), ma un progetto organico, condiviso tra scuola ed ente partner (impresa, ente locale, associazione...) che, riferito al profilo educativo, culturale e professionale, alterna in modo intelligente attività in aula, laboratori interni ed esperienza esterna alla scuola, affinché gli studenti acquisiscano vere e proprie competenze. Nel corso di anni di esperienze ed alla luce delle indicazioni normative, è invalsa tra gli operatori la convinzione che i percorsi di alternanza debbano essere progettati su più annualità, per favorire nei giovani una più ampia conoscenza del mondo del lavoro unitamente ad una crescente consapevolezza delle proprie attitudini. La pluriennalità dei percorsi, inoltre, consente la costruzione di percorsi formativi di più ampio respiro e concreta significatività, sia per la scuola/CFP sia per l'impresa ed è auspicabile, in alcuni casi, che si concluda con la realizzazione di esperienze professionalizzanti sotto forma di progetti.
- Il "*capolavoro professionale*", un concetto di tradizione propria delle gilde medioevali, riproposto dai Centri di Formazione Professionale salesiani. Esso deriva dal francese "chef d'oeuvre" o "capo d'opera", utilizzato nel Medioevo per designare la prova di maestria professionale svolta dall'apprendista di bottega, in base alla quale poter divenire membro della corporazione<sup>4</sup>. Nell'uso salesiano, esso indica la migliore realizzazione svolta dall'allievo del corso di Formazione Professionale, in un contesto reale o simile alla realtà (ad esempio l'officina del Centro), che attesta la sua preparazione a fronte della commissione esaminatrice alla quale esso è presentato specie nella fase orale dell'esame finale.

All'interno di ogni *Project Work* è possibile prevedere approfondimenti legati alle varie aree delle competenze di base (per esempio, per quanto riguarda l'area

---

<sup>3</sup> «...L'esternalizzazione libera l'attività cognitiva dal suo carattere implicito, rendendola più pubblica, negoziabile e solidale. Al tempo stesso la rende più accessibile alla successiva riflessione e metacognizione...» (BRUNER, 1997, pp. 36 e segg.).

<sup>4</sup> Cfr. [http://www.treccani.it/enciclopedia/capolavoro\\_\(Enciclopedia-dell'-Arte-Medievale\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/capolavoro_(Enciclopedia-dell'-Arte-Medievale)/)

scientifico è possibile studiare l'elaborazione di preventivi e la pianificazione di costi, ricavi e rischi e descrivere il fenomeno chimico-fisico che è alla base del prodotto o del processo di analisi).

Tale progetto diviene anche materiale su cui sviluppare la valutazione finale.

Per realizzare la gestione del Project Work è stata inserita una Unità formativa di 30-60 ore denominata "Area progetto", che si colloca temporalmente nella parte finale del corso e ha lo scopo fondamentale di verificare e mettere in pratica le conoscenze acquisite nelle unità formative professionalizzanti e delle competenze di base del corso attraverso l'analisi di opportuni casi studio/Project Work e la conseguente realizzazione di un compito/prodotto/servizio. Questa unità formativa si collega con l'esperienza di Stage in quanto qualifica la stessa poiché l'allievo elabora e realizza un progetto rispondente a compiti coerenti con le finalità del Percorso formativo collegandolo anche all'esperienza di Stage, dopo una fase di osservazione e interpretazione della realtà aziendale di riferimento. Pertanto in questa UF si utilizza anche il 10% del monte ore Stage/Project Work (25 ore) per la preparazione e l'elaborazione dell'esperienza del Project Work da abbinare all'UF Area Progetto presente nelle Competenze professionali specifiche e per la gestione dei rientri.

Più in generale, lo Stage rappresenta un'esperienza decisiva nell'ambito del processo formativo; esso si propone di verificare, attualizzandole, le acquisizioni ricevute, di completare la loro formazione tecnica, di interagire con le concrete condizioni di lavoro cui si riferisce il loro Percorso formativo. La gestione dello Stage costituisce un momento cruciale del Percorso formativo personale e quindi terrà conto della peculiarità della persona-destinatario e dell'abbinamento con l'impresa adatta ad essa.

Il processo di gestione persegue i seguenti obiettivi:

- realizzare un monitoraggio *in itinere* del processo formativo e degli apprendimenti acquisiti, attraverso un coinvolgimento diretto dell'azienda e del soggetto nella valutazione delle singole fasi;
- valorizzare il significato orientativo e formativo dello Stage e sviluppare una maggior coerenza tra gli obiettivi iniziali e i risultati dell'apprendimento;
- adottare un modello organizzativo centrato sull'articolazione del Percorso formativo in fasi tra loro distinte, che possono tuttavia essere gestite in maniera flessibile, in funzione delle peculiarità che contraddistinguono ogni processo d'inserimento.

Per quanto riguarda la persona, gli obiettivi sono:

- favorire, attraverso l'esperienza di Stage, la transizione dalla formazione al lavoro, vissuta come fonte di cambiamento e di maturazione personale prima ancora che professionale;
- incentivare l'acquisizione di competenze che riguardano la propensione al rischio, la capacità di valutare le performance individuali, il miglioramento delle prestazioni, l'assunzione di responsabilità nell'ambito del proprio ruolo e/o della propria funzione;

- sviluppare la capacità di assumere decisioni, di stabilire relazioni positive anche in un contesto non “protetto” dalla presenza di tutor/insegnanti, di risolvere problemi;
- aumentare la conoscenza di una realtà aziendale, degli stili organizzativi, dei modelli culturali e comportamentali di riferimento.

Gli elementi relativi alla valutazione/riflessione che chiariscono la natura del progetto sono:

### ***Autovalutazione da parte dell’allievo***

L’allievo è chiamato ad esprimere una valutazione puntuale e meditata sul suo progetto.

I fuochi dell’autovalutazione riguardano: l’efficacia, l’efficienza, gli apprendimenti acquisiti, le maturazioni che il progetto ha potuto sollecitare.

### ***Valutazione dei docenti e del tutor aziendale***

La valutazione dei docenti e del tutor aziendale mette a fuoco gli aspetti cruciali del PW:

- la sua significatività (è rilevante per il profilo in uscita?),
- l’economicità (è proponibile?),
- l’autonomia (lo studente ha potuto agire autonomamente?),
- la responsabilità (lo studente ha potuto assumere decisioni e gestirne le conseguenze?),
- capitalizzazione (gli esiti del progetto sono stati documentati e valorizzati in vista delle attività e sfide future?).

## **4.11. Portfolio delle competenze individuali**

Il Portfolio è *una raccolta significativa dei lavori dell’allievo che racconta la storia del suo impegno, del suo progresso o del suo rendimento, attraverso la raccolta strutturata della documentazione, che attesta i passaggi cruciali, nodali del suo percorso formativo*. Si tratta pertanto di una raccolta di materiali che documentano ad altri una serie di prestazioni eseguite nel tempo (e che l’allievo sceglie in quanto significative per il suo percorso personale) e che registrano nel contempo lo sviluppo del piano formativo personale. In esso l’allievo raccoglie e documenta una sequenza di esperienze nel campo dell’apprendimento e nello sviluppo di una particolare competenza. Il Portfolio è composto da diverse sezioni: dati personali, orientamento, professionalità e formazione, Stage/Project Work, valutazione (che comprende certificazione e gestione dei crediti formativi e valutazione degli apprendimenti). In esso il Coordinatore di classe supporta i beneficiari del percorso sperimentale a registrare sistematicamente tutte le esperienze orientative, formative e lavorative che svolgono nel percorso e che consentono di accrescere il proprio bagaglio di conoscenze, abilità e competenze. In questo modo si ambisce a sviluppare una comunicazione più intensa tra l’ente di formazione che certifica le competenze e l’utente, così da rendere que-



st'ultimo maggiormente consapevole e responsabile del suo cammino di crescita. Parte integrante del Portfolio è il Libretto formativo personale: è la raccolta dei dati dell'allievo e delle attestazioni, dei certificati e quindi dei crediti formativi dell'allievo.

## **5. MODELLO DI VALUTAZIONE E LA PROVA ESPERTA**

La valutazione riflette il modello di apprendimento adottato di una didattica per competenze.

Le competenze non sono dei saperi, dei saper-fare o delle attitudini, ma padronanze in base alle quali la persona è in grado di mobilitare, integrare ed orchestrare tali risorse. Questa mobilitazione è pertinente solo entro una situazione reale (o simulata, ma integrata necessariamente con prove di realtà); ogni situazione costituisce un caso a sé stante, anche se può essere trattata per analogia con altre situazioni già incontrate. L'esercizio della competenza passa attraverso operazioni mentali complesse, quelle che permettono di determinare (più o meno coscientemente e rapidamente) e di realizzare (più o meno efficacemente) un'azione relativamente adatta alla situazione.

In base a ciò, è incongruo ritenere che la valutazione delle competenze si svolga attraverso la somma algebrica di voti conseguenti a verifiche aventi per oggetto conoscenze ed abilità, attuate in modo inerte ovvero slegate da un compito-problema contestualizzato, perché questo modo di procedere non permette di esprimere un giudizio sulla capacità della persona di mobilitare le risorse a disposizione a fronte di compiti-problema reali, fattore che costituisce il cuore di una valutazione attendibile. È quindi indispensabile che la valutazione segua una didattica per competenze; questa è svolta tramite unità di apprendimento, caratterizzate dall'insieme di occasioni che consentono allo studente di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione attendibile.

Tre sono pertanto gli elementi fondamentali per la descrizione di una competenza: i tipi di situazione di cui essa dà una certa padronanza; le risorse che mobilita, saperi teorici e metodologici, attitudini, saper-fare e competenze più specifiche; la natura degli schemi di pensiero (schemi motori, schemi di percezione, di valutazione, di anticipazione, di decisione) che permettono la sollecitazione, la mobilitazione e l'orchestrazione di risorse pertinenti, in situazione complessa e in tempo reale. A differenza della valutazione di conoscenze ed abilità, la valutazione di una competenza richiede l'analisi della dimensione da valutare, la scelta di criteri di valutazione, gli strumenti di valutazione, i livelli di prestazione.

Per lavorare in modo consapevole sulle competenze è necessario ricollegare ciascuna competenza a un insieme delimitato di problemi e di compiti tratti dall'elenco previsto dalle rubriche di riferimento, inventariare le risorse intellettive (saperi, tecniche, saper-fare, attitudini, competenze più specifiche) messe in moto dalla competenza considerata.

La metodologia di valutazione prevede 3 strumenti:

– **Valutazione UdA**

Ogni attività di apprendimento è una UdA. Viene valutata tramite la griglia condivisa tra tutti i docenti coinvolti.

– **Verifica disciplinare**

Per ogni sessione è necessaria almeno una verifica disciplinare, che mira alle conoscenze/abilità espresse tramite prova, utilizzando tutte le possibilità previste (da sì/no a testo libero)

– **Prova esperta**

È posta al termine di ogni tappa importante del percorso. L'utilizzo della prova esperta *richiede necessariamente che l'attività di Apprendimento venga svolta secondo la metodologia costruttivistica delle Unità di apprendimento (UdA), centrate su compiti e prodotti*. Infatti l'insegnamento non è inteso, nel contesto dell'approccio per competenze, come una "successione di lezioni", ma come "organizzazione e animazione di situazioni di apprendimento".

Ricostruendo più nel dettaglio e in ordine sequenziale la trama delle azioni valutative, otteniamo il quadro seguente:

Valutazione formativa	Al termine di ogni UdA avviene la <b>valutazione formativa</b> sulla base di un'apposita griglia unitaria pluridimensionale che consente di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, al fine di indicare in forma attendibile ed unitaria i voti degli assi/aree e delle discipline coinvolte oltre che della condotta e di avviare il processo di certificazione progressiva delle competenze.
Portfolio	Contestualmente viene via via costruito il <i>portfolio dell'allievo</i> che contiene i prodotti significativi e dotati di valore realizzati lungo il percorso formativo.
Valutazione finale (prova esperta)	La <b>valutazione finale</b> avviene tramite prove inter-competenze (sempre sulla base delle rubriche di riferimento) collocate in corrispondenza delle scadenze formali dei corsi (quando vengono rilasciati titoli di studio) e che consentono di rilevare in forma simultanea, sulla base di un compito-problema rilevante, la padronanza di più competenze e saperi da parte dei candidati, con un peso inferiore rispetto a quello della valutazione formativa che si svolge lungo il percorso. In quanto tale, non può soddisfare puntualmente tutti i saperi e le competenze, ma è necessariamente selettiva rispetto a questi. Infatti concorre, assieme alle attività di valutazione di tipo formativo che si svolgono al termine di ogni UdA, a rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati utilizzando una metodologia che consenta di giungere a risultati certi e validi.

Strumento importante ai fini della valutazione è la Rubrica delle competenze. La rubrica rappresenta una matrice che consente di identificare, per una specifica macro-competenza oggetto di formazione e valutazione, il legame che si instaura tra le sue componenti:

- le conoscenze ed abilità essenziali mobilitate dal soggetto nel corso dell'azione di apprendimento;
- le evidenze ovvero le prestazioni reali, significative e necessarie che costituiscono il riferimento valutativo periodico e finale;
- i livelli di padronanza (EQF) che consentono di collocare la prestazione del soggetto entro una scala ordinale;
- i compiti che indicano le attività suggerite per la gestione del processo didattico.

La Rubrica delle competenze, connessa al profilo ed al repertorio, sulla base di una scelta degli obiettivi formativi rilevanti e significativi per il gruppo classe, per i

sottogruppi e per le persone che li compongono, consente all'equipe formativa i seguenti tre utilizzi:

- individuazione delle situazioni di apprendimento consone e rilevanti, oltre che essenziali, su cui impegnare i componenti dell'equipe ad un lavoro prevalentemente interdisciplinare;
- verifica e valutazione delle acquisizioni effettivamente agite in modo pertinente ed efficace da parte degli allievi;
- rielaborazione degli obiettivi e dei percorsi di apprendimento così da indirizzare l'azione formativa in modo da valorizzare le acquisizioni e sormontare le criticità emerse.

### 5.1. Proposta di valutazione finale<sup>5</sup>

L'ammissione all'esame finale avviene mediante valutazione del Percorso formativo dell'allievo e delle sue acquisizioni da parte dell'equipe del corso, così come sono individuate nel *Portfolio*. Tale valutazione viene espressa in forma di punteggio, pari al massimo di 50 punti su 100. Si indica in 30 il valore di soglia sotto il quale non è possibile ammettere il titolare all'esame finale.

Le prove d'esame, definite in riferimento alle competenze che costituiscono i traguardi formativi del corso, sono tre:

- Multidisciplinare;
- Professionale con assi culturali;
- Prova orale (colloquio).

Alla prove d'esame, della durata di 20 ore, vengono assegnati 50 punti e viene articolata come sotto indicato:

Prova	Punteggio	Tempi
Multidisciplinare	10	3 ore
Professionale con assi culturali	30	12/13 ore
Prova orale (colloquio)	10	4/5 ore

Il quadro complessivo dei punteggi è il seguente:

Prova	Punteggio totale	Valore di soglia
Credito formativo di ammissione	50	30
Multidisciplinare	10	
Professionale con assi culturali	30	
Prova orale (colloquio)	10	
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>60</b>

<sup>5</sup> Si propone il modello adottato dalla Regione Liguria nell'anno in corso.

### ***Prova multidisciplinare scritta***

La prova multidisciplinare scritta prevede la seguente strutturazione:

Asse	Prova	Punteggio	Tempi
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana comprensiva di Storia ed educazione civica	7	2 ore
	Inglese	3	1 ora
Totale prova multidisciplinare		10	3 ore

La durata della prova è di tre ore e dovrà possibilmente svolgersi contemporaneamente nello stesso giorno in tutte le sedi d'esame. È facoltà della Commissione stabilire l'ordine di svolgimento delle singole prove.

I contenuti delle singole prove saranno elaborati da esperti dei singoli Enti formativi individuati dalla capofila dell'ATS.

La struttura regionale procede alla validazione delle prove degli esami finali tramite Commissioni regionali appositamente convocate, così come stabilito dal regolamento regionale.

### ***Prova professionale con assi culturali***

La prova professionale dovrà essere distinta in tre step:

1. redazione di una scheda di lavoro;
2. progettazione e realizzazione del prodotto/servizio, con verifica/collaudo e consuntivo;
3. elaborazione relativa alla matematica ed agli aspetti scientifici della prova: in tal modo, si sviluppa un legame tra l'asse scientifico-matematico e tecnologico con l'area di indirizzo.

È compito dell'Organismo formativo predisporre due prove, distinte ciascuna nei tre step di cui sopra ed elaborate facendo riferimento alle competenze tecnico professionali comuni e specifiche della figura professionale, oltre che di matematica e scienze.

Per garantire l'uniformità dell'esame, ciascun Organismo formativo progetterà la prova professionale seguendo un medesimo schema sperimentale, proposto dal capofila e concordato con la Regione, che comprende anche il dispositivo di valutazione della prova professionale.

La prova avrà una durata massima di 12-13 ore.

### ***Prova orale***

Il principale obiettivo del colloquio sarà quello di valutare la consapevolezza di sé rispetto al percorso educativo e formativo svolto, con particolare attenzione all'esperienza di Stage/Project Work. Il colloquio sarà valutato utilizzando una griglia di valutazione, predisposta dalla capofila dell'ATS in accordo con la struttura regionale competente, uguale per tutti gli allievi.

## **5.2. Cura delle risorse umane**

Una condizione fondamentale per la riuscita del progetto riguarda la preparazione delle risorse umane impegnate nelle attività formative.

Coerentemente con le migliori esperienze in materia, si intende elaborare un dispositivo di accompagnamento formativo delle risorse umane impegnate nel progetto pilota e precisamente:

1. coordinatore-tutor;
2. formatore.

Tale dispositivo prevede la definizione di un'apposita metodologia che consenta di individuare i soggetti aventi i requisiti di motivazione, preparazione ed esperienza coerenti con le necessità richieste dal percorso di Diploma IeFP.

L'approccio che intendiamo sostenere consiste nell'offerta di un servizio di accompagnamento e consulenza a favore delle risorse umane coinvolte nel progetto, nella prospettiva del sostegno all'autovalutazione e nella definizione di un percorso di miglioramento tramite differenti opportunità di formazione.

## **5.3. Strumenti di monitoraggio**

Il monitoraggio consiste in un intervento svolto lungo l'iter del Percorso formativo, mediante il quale è possibile avere la percezione di come l'iniziativa si sta sviluppando in itinere, sotto il profilo del perseguimento degli obiettivi formativi e dei riscontri qualitativi.

Il monitoraggio ha come oggetto la rilevazione e la valutazione della validità dei seguenti aspetti:

- 1) l'organismo erogativo (CFP) e le sue caratteristiche prevalenti;
- 2) le metodologie e le prassi didattiche adottate raccolte sotto forma di "buone prassi" ovvero tramite procedure strettamente connesse ad un soggetto e ad un contesto, ma possibilmente riproponibili anche in altre situazioni similari;
- 3) la gestione degli utenti sia in senso numerico che sostanziale (successo formativo);
- 4) la valutazione in itinere delle azioni viste in una prospettiva di accompagnamento al fine dell'autoanalisi e del miglioramento;
- 5) il gradimento degli utenti (si propone la somministrazione della scheda al termine dell'anno formativo);
- 6) il gradimento formatori (si propone la somministrazione della scheda al termine dell'anno formativo);
- 7) il gradimento delle famiglie (si propone la somministrazione della scheda al termine dell'anno formativo);
- 8) la valutazione complessiva dell'azione vista in una prospettiva qualitativa, ovvero con attenzione alle reali prassi che hanno consentito di apportare ai destinatari un valore aggiunto rispetto agli approcci tradizionali.

Il monitoraggio mira a delineare interventi di sostegno al miglioramento, garantendo nel contempo la produzione al termine del percorso del seguente dispositivo di strumenti:

- Linea guida e buone prassi.
- Libretto formativo / portfolio.
- Valutazione e certificazione.

#### 5.4. Organismi dell'ATS

A garanzia del corretto sviluppo delle Linee guida del progetto sono state previste le seguenti strutture che verranno formalizzate a seguito dell'approvazione del presente progetto:

STRUTTURA	COMPOSIZIONE	COMPITI
COMITATO SCIENTIFICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappresentanti dell'ATS che gestisce il progetto</li> <li>- Rappresentante Regionale della Direzione Formazione Professionale e Lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inquadramento culturale e di sistema del progetto</li> <li>- Supervisione generale</li> </ul>
GRUPPO TECNICO DI PROGETTAZIONE, DI MONITORAGGIO E DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettisti di formazione suddivisi per settori, ambiti di intervento (es.: handicap), di Sede Operativa e di Ente</li> <li>- Tutor-coordinatori delle attività corsuali attivate nel progetto</li> <li>- Rappresentante Regionale della Direzione Formazione Professionale e Lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impostazione metodologica</li> <li>- Coordinamento e monitoraggio delle azioni</li> <li>- Supporto al monitoraggio ed alla valutazione</li> <li>- Concorso alla progettazione</li> <li>- Elaborazione del Piano formativo operativo</li> </ul>

## Capitolo 2

# Il Diploma professionale in Italia

---

### 1. IL NUOVO QUADRO NORMATIVO

Con il completamento dei decreti applicativi della legge 53/03, in particolare con l'approvazione da parte della Conferenza Stato-Regioni delle 21 figure di Qualifica (a cui si è aggiunta una ulteriore) e le 21 di Diploma professionale valevoli sull'intero territorio nazionale per l'assolvimento del diritto-dovere e, con esso, dell'obbligo di istruzione<sup>6</sup>, si è compiuto un evento storico, e precisamente l'inclusione, nell'ambito del nuovo sistema educativo, del Sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP). La storicità di questo evento si lega al fatto che per la prima volta in Italia è stata riconosciuta la rilevanza educativa e culturale del lavoro, che risulta in tal modo un ambito dell'esperienza umana in grado di far emergere le capacità buone delle persone, di consentire loro di immergersi in maniera pienamente consapevole nel discorso culturale della nostra civiltà, infine di dotarsi delle competenze e dei saperi che consentano loro di esercitare un ruolo attivo di cittadino e, quindi, di lavoratore. Questi «assume una rilevanza specifica in quanto modalità di espressione dell'identità personale, poiché in esso vengono coinvolte non unicamente le capacità operative manuali, bensì la dimensione cognitiva, motivazionale creativa, culturale, etico valoriale» (Bocca 1998, 104).

Per capire l'importanza di quanto è accaduto, occorre riandare al 1962, anno dell'introduzione della scuola media unica che veniva realizzata eliminando l'avviamento professionale, considerato (per la verità non solo allora) come un fattore di discriminazione e disegualianza sociale (Crainz G., 229-230)<sup>7</sup>.

---

<sup>6</sup> La norma più pregnante sul piano giuridico è quella relativa all'obbligo di istruzione che infatti è conclusivo tramite Diploma o Qualifica, mentre l'obbligo di istruzione, che non ha terminalità, consiste in traguardi formativi definiti sotto forma di saperi e competenze, che debbono essere assicurati nel primo biennio di ogni percorso del ciclo secondario degli studi.

<sup>7</sup> Si legga anche, a questo proposito: "il carattere democratico della nuova scuola media unica si rivela tanto più auspicabile in un contesto sociale il cui evolversi costante, dal dopoguerra in poi, rende anacronistico ed inadeguato il vecchio ordinamento scolastico di taglio squisitamente classista e selettivo ancorato all'ideologia e all'impostazione gentiliana, e trova un preciso riscontro nell'introduzione di nuove strategie educative e di un progetto di rinnovamento della didattica in chiave orientativa che punta alla qualità e non alla quantità dei contenuti" ([http://www.simonescuola.it/docente/5\\_3.htm](http://www.simonescuola.it/docente/5_3.htm)).

L'esito di tale riforma è implicito nel fatto che, quarant'anni dopo, con la legge 53/03, l'ulteriore elevamento dell'obbligo di istruzione a 10 anni (che, come ricordato, prende ora il nome di diritto-dovere) non è stato effettuato unificando in un biennio tutti i percorsi formativi esistenti, ma tramite il principio della "equivalenza formativa" che indica le mete comuni di percorsi formativi che rimangono quindi differenziati.

Oggi emerge, rispetto a quella scelta, il limite dell'egualitarismo, il pericoloso livellamento al basso della cultura impartita a scuola e la demotivazione che giunge fin'anche al rifiuto dello studio da parte degli studenti. Una situazione che ha spinto recentemente Paola Mastrocola, con molta arguzia ma con un tono sconcolato e decisamente disilluso, ad avanzare la "modesta proposta" di una scuola divisa in tre direzioni ben distinte: una per il lavoro, una per la comunicazione, infine una per lo studio vero e proprio (Mastrocola 2011)<sup>8</sup>. Colpisce, infatti, la riscoperta del valore del lavoro: «siamo oggi quasi tutti convinti che, se un ragazzo invece di andare al liceo va a fare pratica in una falegnameria, sia un fallito e un mediocre, uno scarto della società, destinato a essere infelice tutta la vita. Che solo alcuni lavori siano buoni: quelli che danno prestigio e denaro. Gli altri, quelli manuali, artigianali e tecnici sono cattivi lavori, residuali, da lasciare ai reietti della società».

Ma tale riscoperta rimane in buona sostanza ancora nel quadro dell'impostazione tradizionale, che nega il carattere culturale del lavoro, poiché nel pensiero della Mastrocola la cultura "vera" non è immediatamente utile né attuale. L'Autrice non pare consapevole del fatto che con la riforma del 2003 si modifica l'approccio sino ad ora dominante in riferimento alla questione centrale posta dai giovani che si avvicinano alla IeFP: i livelli tanto elevati di dispersione scolastica, che oramai da anni caratterizzano il nostro sistema educativo e la crescente demotivazione di una quota rilevante dei giovani nei confronti dello studio, non sono il segnale di una particolare debolezza intellettuale delle giovani generazioni del nostro Paese, ma indicano l'esito di un'impostazione culturale e didattica – specie del secondo ciclo degli studi – che insiste eccessivamente su una concezione astratta e mnemonica dell'apprendimento. Con la conseguenza che, di fronte ad un mondo giovanile riotoso verso di tale proposta, i fautori di tale impostazione sono obbligati a ripiegare su un compromesso consistente nel continuo abbassamento delle mete e nella banalizzazione dell'esperienza scolastica.

Il sistema di IeFP è la risposta alla separazione tra momento della "teoria" e momento della "pratica", un principio che ha fondato gli apparati scolastici ed accademici della modernità e che appare particolarmente resistente specie nella realtà italiana. Questa separazione del campo del sapere risulta una delle principali cause dell'isolamento delle istituzioni scolastiche da una società nella quale la cultura è divenuta, invece, un fattore rilevante dello sviluppo, tanto da portare diversi autori

---

<sup>8</sup> Non è la riproposizione della situazione precedente al 1962, con l'ulteriore aggiunta della scuola "vuota" ovvero della comunicazione?



ad affermare che ci troviamo nell'ambito di un sistema sociale centrato sulla conoscenza e sulla competenza.

Mentre nella concezione ancora dominante, confermata anche dalla proposta della Mastrocola, il lavoro rappresenterebbe il rimedio per coloro che non hanno i mezzi intellettuali per gli studi "alti", l'inclusione dell'IeFP nel sistema educativo nazionale indica il passaggio ad un nuovo paradigma di cittadinanza centrato sulla pluralità di percorsi equivalenti, sulla libertà di scelta da parte dei giovani e delle loro famiglie, sull'idea dell'istruzione e formazione come servizio volto a riconoscere e valorizzare i talenti di ciascuno, nessuno escluso.

Questo passaggio storico equivale ad un avanzamento della democrazia sostanziale nel nostro Paese: la scuola non deve più operare una discriminazione dei giovani secondo un concetto astratto (e presuntivo) di intelligenza o di appartenenza sociale, ma è chiamata a riconoscere le qualità intellettive di ogni giovane che le sia affidato, perché diventi sapiente e competente.

## 2. IL DIPLOMA PROFESSIONALE

La legge 28 marzo 2003, n. 53, introducendo nel secondo ciclo degli studi i percorsi relativi al sistema dell'Istruzione e della Formazione Professionale, indica due tappe fondamentali del percorso:

1. una prima tappa triennale relativa alla "*Qualifica*" di Istruzione e Formazione Professionale che rappresenta la meta più prossima circa l'assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione (art. 2, lett. c);
2. una seconda tappa quadriennale – al cui esito viene rilasciato un "*titolo*"<sup>9</sup> – che consenta, oltre alla prosecuzione degli studi nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale ovvero verso l'istruzione e formazione tecnica superiore (terza tappa), anche la possibilità di sostenere l'esame di Stato, ai fini dell'accesso all'università<sup>10</sup>, previa frequenza di un apposito corso annuale, realizzato di comune intesa con le università (art. 3, let. h.).

La struttura del sistema di Istruzione e Formazione Professionale appare quindi delineata nel momento in cui viene definito il *carattere cruciale del quarto anno* inteso come crocevia per rendere possibile la prosecuzione del percorso verso l'istruzione e formazione superiore, come pure verso l'università tramite anno integrativo.

Lo stesso schema di decreto legislativo relativo al "Diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera c) della legge 28 marzo 2003, n. 53" propone la "durata almeno triennale" del percorso di qualificazione professionale, indicando in tal modo la struttura progressiva del sistema di

---

<sup>9</sup> Che all'art. 2 let. g. viene definito "diploma", evidentemente considerato come sinonimo del primo.

<sup>10</sup> Ed all'alta formazione artistica, musicale e coreutica.

Istruzione e Formazione Professionale, che quindi deve poter procedere appunto dopo la qualificazione verso il titolo di Diploma IeFP, al fine di poter esercitare il diritto di opzione di cui sopra.

Dal punto di vista dei riferimenti ordinamentali, va segnalato il fatto che sia il Diploma sia la Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale realizzano i medesimi profili educativi, culturali e professionali indicati dal PECUP; ciò significa che le due tappe del percorso di IeFP cui si riferiscono non sono da considerare come fenomeni formativi di natura diversa, ma *gradi* differenti dello stesso Percorso formativo teso a perseguire la «crescita educativa, culturale e professionale dei giovani attraverso il sapere, il fare e l’agire, e la riflessione critica su di essi» (art. 2, let. g.).

Questa riflessione circa il dettato normativo ci consente di delineare la natura del Diploma di Istruzione e Formazione Professionale – sia nella versione a *tempo pieno* sia in *apprendistato* – entro il percorso di Istruzione e Formazione Professionale, da concepire come un grado più elevato – rispetto a quello della Qualifica – di acquisizione di competenza e quindi di padronanza in relazione ai compiti propri della comunità professionale di riferimento.

Il Diploma professionale di istruzione e formazione è un titolo di validità nazionale e si colloca al quarto livello del Quadro Europeo dei titoli e delle certificazioni (EQF - European Qualifications Framework), riferito a figure tecniche dotate di adeguata cultura e in grado di intervenire nei processi di lavoro non solo con le relative competenze operative, ma anche con quelle di programmazione, coordinamento e verifica necessarie allo svolgimento di compiti con soddisfacenti gradi di autonomia e responsabilità.

Pertanto, in coerenza con il Quadro Europeo, i descrittori della figura professionale dovranno rispettare i seguenti requisiti:

	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Livello 4 Gli esiti di apprendimento rilevanti per il Livello 4 sono:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze pratiche e teoriche in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per creare soluzioni a problemi specifici in un ambito di lavoro o di studio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento</li> <li>Supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio</li> </ul>

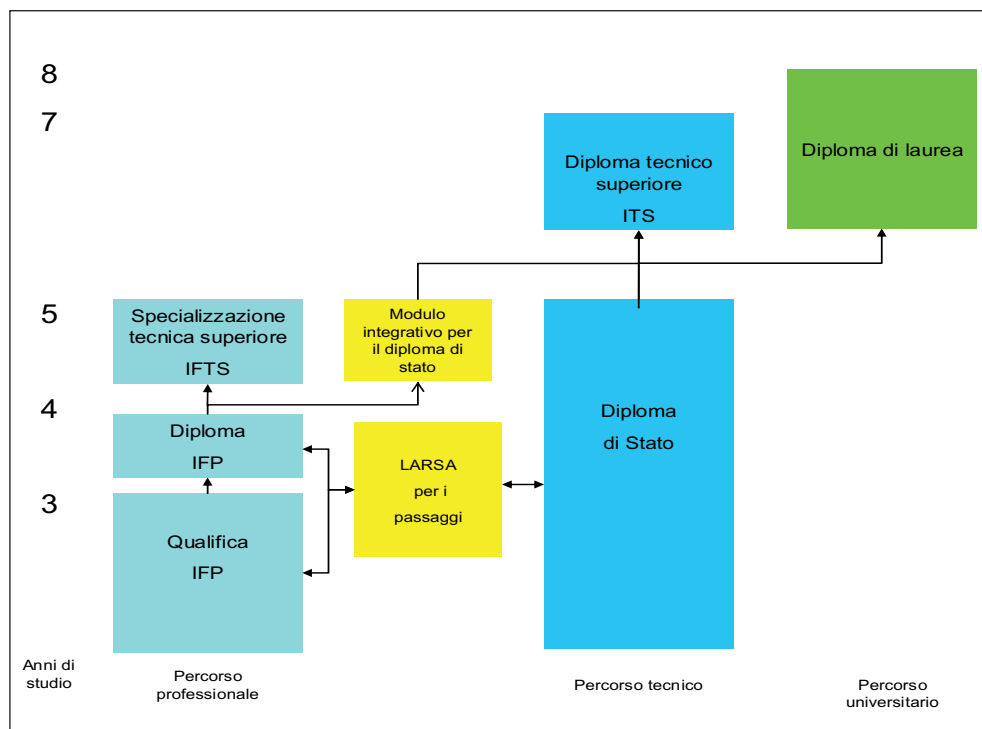
Il Diploma consente, nel rispetto della normativa vigente:

- l’inserimento nel mondo del lavoro, in corrispondenza delle figure di livello tecnico delle declaratorie professionali;
- l’accesso ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale superiore IFTS;
- la possibilità di accesso all’università previa frequenza di corsi di preparazione agli esami di Stato, d’intesa con le università del territorio regionale.

Le iniziative formative di quarto anno rappresentano dunque il completamento di una tappa importante del processo di sperimentazione, iniziata con i percorsi trien-

nali, tesa a delineare in via ordinaria la valenza quadriennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, fatta salva la possibilità dei destinatari di concludere il proprio itinerario con la Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale.

A questo punto si configura con chiarezza il quadro dell'offerta formativa con riferimento all'ambito dei percorsi professionalizzanti:



Come si vede, con il nuovo ordinamento il sistema si arricchisce di tre elementi di grande rilevanza:

- il percorso di Istruzione e Formazione Professionale acquisisce una struttura verticale passando dalla Qualifica triennale al Diploma quadriennale fino alla specializzazione tecnica superiore (IFTS);
- il percorso di istruzione acquisisce il livello terziario tramite l'istituto tecnico superiore;
- sono possibili i passaggi da ogni punto all'altro del sistema: in particolare è previsto un quinto anno integrativo per i diplomati professionali quadriennali, per consentire loro di iscriversi agli esami per poter acquisire il diploma di Stato, mentre è permesso transitare in ogni momento dai percorsi dell'istruzione a quelli dell'Istruzione e Formazione Professionale.

Il quadro sinottico consente di confrontare la natura e le caratteristiche delle tre tappe e quindi dei tre titoli proposti ai giovani nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, definiti secondo la prospettiva progressiva (che non è ne-

cessariamente quella dell'offerta formativa del singolo organismo, che può essere variabile), in modo da comprenderne le peculiarità.

TITOLO IEFP	ETÀ	CARATTERISTICHE DELLA FORMAZIONE
QUALIFICA	17 anni	Formazione riferita a figure di qualificato, comprese entro un numero circoscritto di comunità professionali, di livello III EQF. Qualificazione valida per l'assolvimento del diritto-dovere. Si può svolgere dai 15 anni in alternanza formativa. Sempre a partire dai 15 anni, è possibile un percorso di apprendistato che richiede una consistente formazione esterna. Consente l'inserimento lavorativo. Consente la continuazione del percorso al 4° anno di diploma di Istruzione e Formazione Professionale.
DIPLOMA	18 anni	Formazione di livello IV EQF riferita a figure polivalenti di tecnico intermedio, comprese entro le comunità professionali indicate. Vale come requisito di diploma. Consente l'inserimento lavorativo. Consente la continuazione del percorso nell'ambito della istruzione e formazione professionale superiore (IFTS - 1-2 anni). Consente l'iscrizione all'esame di Stato per l'accesso all'università, tramite la frequenza al relativo anno di preparazione.
DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE SUPERIORE IFTS	19-21 anni	Formazione di livello V EQF riferita a figure di tecnico specialista superiore o di quadro. Consente l'inserimento lavorativo. Consente il passaggio all'alta formazione professionale. Vale come credito formativo – in forma reciproca – in riferimento ai percorsi universitari.

La natura peculiare del diploma di IeFP lo caratterizza – a differenza degli altri due titoli – come una tappa di carattere fortemente polivalente dal punto di vista professionale, ovvero in riferimento alle competenze comuni alla comunità professionali individuate. Si tratta di una polivalenza professionale, che non va quindi assolutamente confusa con la cosiddetta “cultura di base”, tipica di un linguaggio “scolasticistico” tendente a creare una didattica disciplinare basata sulla scissione tra “cultura” e “pratica” professionale. Esso, a differenza della Qualifica e del Diploma di IeFP superiore, non prevede l'articolazione in indirizzi/figure professionali di tipo specialistico, come evidenziato nel disegno successivo.

Naturalmente, le tre tappe corrispondenti ai tre titoli offerti dal sistema IeFP rappresentano altrettante opportunità per l'allievo: dal punto di vista dell'istituzione formativa, sono possibili più disegni di offerta formativa, in base alle proprie prerogative ed alla domanda emergente dal contesto e validata da intese con i soggetti interessati. I Percorsi formativi di Diploma IeFP possono avere differenti configurazioni:

1.	<b>Percorso quadriennale</b> (o successivi <sup>11</sup> ) che ingloba al suo interno anche la possibilità per l'allievo di uscita al terzo anno con il rilascio di una qualifica di Istruzione e formazione professionale.
2.	<b>Quarto anno</b> per coloro che sono in possesso di qualifica professionale di diritto-dovere a seguito dei percorsi triennali sperimentali, eventualmente “arricchito” con un rilevante modulo propedeutico per coloro che sono in possesso di una qualifica di tipo tradizionale (una qualifica di FP del tipo “obbligo formativo” o una qualifica triennale di un Istituto di istruzione professionale o simili).
3.	<b>Percorso in apprendistato</b> per il diploma o <b>in formazione continua e permanente</b> con il riconoscimento dei crediti formativi maturati nelle esperienze di lavoro.

<sup>11</sup> L'offerta formativa dell'organismo può comprendere anche la formazione superiore, eventualmente integrata con il percorso di preparazione all'esame di Stato, e pure l'alta formazione, a seconda delle caratteristiche del contesto, delle peculiarità dell'organismo, dell'intesa con i soggetti portatori di interessi.

È anche possibile pensare, oltre alle offerte indicate, ad un percorso di recupero e reinserimento nel circuito formativo di persone che si sono allontanate anzitempo senza aver acquisito alcun titolo. Ciò comporta però una metodologia differente, fondata su un modulo di bilancio di competenze che rilevi le acquisizioni in possesso della persona e definisca un percorso personalizzato e – nel caso – individualizzato per acquisire il Diploma di Istruzione e Formazione Professionale.

### 3. LA NORMA E GLI STANDARD

Indubbiamente, la normativa del sistema educativo di istruzione e formazione è più avanzata rispetto alla realtà ed alla cultura dei vari attori in gioco. Si veda ad esempio l'inclusione tra gli standard formativi approvati dalla Conferenza Stato-Regioni nel maggio 2011, accanto alle 24 qualifiche (di cui una inclusa successivamente nel gennaio 2012), anche di 21 figure di Tecnico professionale, la cui responsabilità ricade pienamente su Regioni e Province Autonome e, contemporaneamente, la limitatezza delle realtà in cui questi diplomi vengono effettivamente erogati.

La struttura dell'offerta formativa che risulta dai nuovi standard, di cui alla tabella seguente, appare abbastanza bene equilibrata nei vari settori, nel rispetto del principio di continuità previsto dalla legge 53/03 e di quello di "banda larga" proprio dei documenti metodologici di accompagnamento del processo di riforma. Volendo approfondire il giudizio, emergono i seguenti rilievi:

- mentre per ogni figura di tecnico vi è una corrispondente figura di operatore, solo alcune figure di qualifica sono "orfane" del quarto anno: si tratta del nautico, chimico, calzaturiero, logistico e dei trasporti. Occorre comprendere se si tratta del fatto che le figure di tecnico non esistono, oppure di una mancanza di visione e di coerenza delle indicazioni provenienti dai settori di riferimento. Senza tale proposta, i giovani che acquisiscono le qualifiche "orfane" si vedono sbarrati la strada del prosieguo in senso verticale e ciò riduce i loro diritti formativi.
- È totalmente assente il settore dei servizi alla persona di tipo socio-assistenziale, mentre risulta incluso solo l'ambito dell'acconciatura ed estetica che a sua volta limita la sotto-area del benessere; ciò riflette un accordo tra Ministero della salute e MIUR che, affidando a quest'ultimo tale ambito, lo ha di fatto isolato dal contesto del sistema professionalizzante come fosse una sorta di area franca, escludendo le Regioni e Province Autonome dalla sua gestione, nonostante esse abbiano una fortissima competenza in materia di assistenza e sanità (ma occorre dire che queste non si sono agitate poi molto, segno di una debolezza endemica di cui parleremo poco più avanti).
- In generale risulta abbastanza faticoso l'apparentamento per settori delle qualifiche e dei diplomi proposti, quasi che ogni realtà fungesse da settore a sé

stante; ciò riduce la stringenza del principio di “famiglia professionale”, l’unico che consente di definire ambiti di competenza comuni perlomeno tra le figure affini (si veda il caso del meccanico che procede verso una continua frammentazione). Infatti, la concezione di cultura professionale che emerge dalla riforma prende le distanze dall’addestramento specialistico e da una visione puramente operativa del lavoro. Essa prevede un profilo educativo, culturale e professionale, non una semplice esecuzione di operazioni. Per questo servirebbe una maggiore cura della struttura della mappa dell’offerta formativa sulla base del criterio delle famiglie professionali, le quali soltanto sono portatrici di una vera e propria cultura e deontologia professionale, mentre i micro-ambiti rischiano di caratterizzarsi unicamente in base alle tecnologie impiegate o alle operazioni svolte.

**Tab. 1 -** Elenco dei Diplomi professionali e loro rapporto con le qualifiche triennali.

SETTORI	QUALIFICHE	DIPLOMI
AGRICOLO E AGROALIMENTARE	Operatore agricolo	Tecnico agricolo
	Operatore della trasformazione agroalimentare	Tecnico della trasformazione agroalimentare
EDILE	Operatore edile	Tecnico edile
MECCANICO	Operatore meccanico	Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati
		Tecnico per l’automazione industriale
TERMOIDRAULICO	Operatore di impianti termoidraulici	Tecnico di impianti termici
AUTORIPARAZIONE	Operatore alla riparazione dei veicoli a motore	Tecnico riparatore di veicoli a motore
NAUTICO	Operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto	
	Operatore del mare e delle acque interne	
ELETTRICO ELETTRONICO	Operatore elettrico	Tecnico elettrico
GRAFICO	Operatore grafico	Tecnico grafico
LEGNO	Operatore del legno	Tecnico del legno
TESSILE ED ABBIGLIAMENTO	Operatore dell’abbigliamento	Tecnico dell’abbigliamento
CALZATURIERO	Operatore delle calzature	
CHIMICO	Operatore delle produzioni chimiche	
ARTIGIANATO ARTISTICO	Operatore delle lavorazioni artistiche	Tecnico delle lavorazioni artistiche
LOGISTICA E TRASPORTI	Operatore dei sistemi e dei servizi logistici	
	Operatore elettronico	Tecnico elettronico
ACCONCIATURA ED ESTETICA	Operatore del benessere	Tecnico dell’acconciatura
		Tecnico dei trattamenti estetici
ALBERGHIERO E RISTORAZIONE	Operatore della ristorazione	Tecnico di cucina
		Tecnico dei servizi di sala e bar
AMMINISTRATIVO	Operatore amministrativo – segretariale	Tecnico dei servizi di impresa
COMMERCIALE	Operatore ai servizi di vendita	Tecnico commerciale delle vendite
TURISMO E TEMPO LIBERO	Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza	Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero
		Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza

Due riflessioni sono però necessarie sul tema degli standard formativi:

- le competenze delle figure di tecnico vedono una prevalenza dei cosiddetti “fattori di processo” rispetto alle competenze tecnico-professionali in senso proprio. Sono molto articolati, infatti, gli ambiti della predisposizione di strumenti e tecnologie, della sicurezza e tutela della salute, della qualità, degli ac-

quisti e delle vendite, della documentazione, mentre risultano meno approfonditi gli ambiti propri dell'attività professionale a cui viene spesso dedicata una sola competenza. Ciò segnala un eccesso di metodologismo rispetto alla reale cultura della famiglia professionale di cui si tratta, un fattore che occorrerà correggere nelle prossime revisioni.

- Occorre, inoltre, chiedersi di quali standard si tratti e se questi siano sufficienti per svolgere valutazioni attendibili ed elaborare certificazioni riconoscibili dai vari attori in gioco. In effetti, a ben vedere, gli standard elaborati hanno una funzione più enunciativa che valutativa e certificativa, mancando sia le evidenze delle competenze (ovvero le prestazioni reali e necessarie, sotto forma di compiti e problemi da fronteggiare e risolvere) sia i gradi di padronanza in riferimento al livello 4 EQF. Si ricorda che, per realizzare una certificazione fondata, occorre che le prove di valutazione siano svolte sulla base di un repertorio preciso di compiti-problemi e che sia possibile apprezzare le prestazioni in base ai criteri di autonomia, responsabilità e complessità. In altri termini, come giustamente è stato detto nei documenti preparatori, i compiti non sono una somma di operazioni, ma prevedono visione, comprensione, elaborazione di piani d'azione, scelta dei percorsi ritenuti migliori, controllo e valutazione, eventuale revisione fino alla riflessione conclusiva. Ciò richiede la possibilità di graduare la valutazione verso l'alto (basilare, intermedio, elevato) e verso il basso (parziale, nullo), evitando in tal modo di appiattirsi esclusivamente sul criterio sì/no. Per questo è necessario adottare una metodologia di rubricazione, propria della valutazione autentica o attendibile e di concordarla tra le parti interessate, così che quando si afferma che il tale è competente, ciò rivesta un significato preciso per tutti, ovvero riferito a prestazioni reali ed adeguate, valutate con metodi omogenei. In assenza di questi due fattori riferiti alle competenze – evidenze e gradi di padronanza – ed in assenza pure della possibilità di risalire dall'atto certificativo alle evidenze che hanno costituito la base di riferimento della valutazione, l'intero apparato rischia di rimanere sospeso a mezz'aria e di esporsi al grave rischio del documentalismo che, come si sa, significa sostituire la realtà con la carta. Anche su questo punto occorrerà tornare nuovamente e con urgenza, perché altrimenti ci troveremo di fronte a documenti tautologici secondo cui “il tale è certificato perché è competente”, ma non avremo la risposta alla domanda decisiva: “perché è stato ritenuto competente”?

### **3.1. L'offerta reale**

Nonostante questo quadro che conferma sul piano normativo e degli standard uno sforzo teso a delineare un vero e proprio sistema di offerta formativa professionalizzante, il processo di applicazione di tale offerta, pur essendo in fase di crescita, continua ad essere molto contenuto. Oltre alla Lombardia, alla Liguria, alla Provincia di Trento ed a quella di Bolzano, ultimamente si sono aggiunte il Friuli Venezia Giulia (che sta impostando i dispositivi attuativi) ed il Piemonte (che ha già realizza-

to i primi 12 percorsi sperimentali). In termini unitari è una crescita consistente, anche se tutta concentrata nell'area del Nord Italia, ma non in senso completo mancando il Veneto e la Valle D'Aosta, mentre il resto del Paese risulta desolatamente vuoto. Vi sono funzionari regionali che rivestono n profilo "nazionale" quando siedono ai tavoli romani, mentre una volta rientrati nel contesto locale sembrano rimanere impigliati in una rete di vincoli e lentezze che ne attutiscono lo slancio.

Ciò crea una disparità grave tra i cittadini, perché in certi territori manca la possibilità di dare risposta al diritto-dovere di istruzione e formazione fino ai 18 anni, obbligando i giovani a rimanere chiusi nel vicolo cieco delle Qualifiche professionali contro la loro volontà. Va infatti sottolineato il fatto che la possibilità di assolvere il diritto-dovere perlomeno con la Qualifica professionale rappresenta una libera scelta del cittadino, non un'imposizione della Regione la quale decide in tal modo di ridurre l'ambito dei diritti dello stesso impedendogli di svolgere percorsi quadriennali. Che peraltro rappresentano lo snodo fondamentale ed esclusivo che consente di accedere ai livelli ulteriori di istruzione e formazione, dagli IFTS all'Istruzione tecnica e superiore fino all'università. Il diploma quadriennale non è un'aggiunta volontaristica (per la Regione) ai percorsi triennali, ma rientra in un dovere di offerta. La motivazione economica legata alla scarsità di risorse appare pretestuosa perché il quarto anno di Diploma professionale, presentando un carattere di sperimentality, può essere finanziato con il Fondo Sociale Europeo. Quindi serve una volontà politica o, in alcuni casi, più prosaicamente, una volontà di agire.

Si tratta di una questione decisiva per la valorizzazione dei talenti dei giovani in chiave formativa e lavorativa: giustamente, il Rapporto Isfol del 2012 afferma che «per una quota non residuale di giovani, la IeFP triennale ha portato ad un rilancio della volontà di continuare ad apprendere: nei percorsi scolastici, attraverso il rientro nel canale dell'istruzione secondaria<sup>12</sup> o nel cosiddetto quarto anno di IeFP<sup>13</sup>» (Zagardo 2012, 15).

In termini numerici, gli ultimi dati, riferiti alle annualità 2009/10 e 2010/11 (Isfol 2012, 4), indicano questa situazione:

- gli iscritti ai percorsi triennali di IeFP hanno raggiunto quota 179mila unità, pari al 7,9% del totale della popolazione tra 14 e 17 anni.
- Tra coloro i quali hanno scelto i percorsi triennali, 115mila hanno frequentato, nell'a.f. 2010/11, le istituzioni formative accreditate (64,3%) e quasi 64mila le scuole (35,7%).

---

<sup>12</sup> Si tratta di uno studente su quindici, ossia il 6,5% secondo l'indagine Isfol: *Gli esiti formativi ed occupazionali dei giovani qualificati nei percorsi triennali di istruzione e formazione professionale*, Relazione finale, Febbraio 2011, cap. 5 pag. 72.

<sup>13</sup> I dati dell'ultimo Monitoraggio Isfol rilevano, nelle 4 Regioni dotate di diploma quadriennale, una percentuale media del 44% di qualificati dei percorsi triennali nell'a.f. 2009/10 che, nell'anno successivo, proseguono con l'iscrizione al IV anno per ottenere il Diploma professionale.



Nell'a.f. 2010/11, il numero degli iscritti al primo anno nei percorsi di IeFP è oltre la metà degli iscritti agli Istituti Professionali di Stato (circa 81mila rispetto ai 141mila degli iscritti al primo anno degli Istituti Professionali).

- Il numero degli iscritti al IV anno dei percorsi di IeFP è arrivato, nell'a.f. 2010/11 a 4.452 allievi.
- Circa 2mila e 100 sono stati gli allievi presenti nei percorsi extra-Accordo per l'a.f. 2010/11.
- Nel 2009/10 oltre il 39% degli iscritti al primo anno aveva 14 anni.
- Nell'a.f. 2010/11 il 15% degli iscritti era di nazionalità straniera.
- Il 74% dei qualificati nell'annualità 2010 si è concentrato su sole 6 qualifiche.
- Oltre il 78% dei qualificati del 2010 si trovava al Nord.
- I diplomati al IV anno sono stati, per il 2009/10, quasi 4mila e 500.

Quindi, nel 2011 gli allievi dei percorsi quadriennali (o meglio: dei quarti anni in aggiunta ai trienni di qualifica) sono stati quasi 4.500, un dato certamente in aumento nell'anno in corso per via delle iniziative in Piemonte e l'aumento in altri contesti, come la Lombardia. Ma decisamente contenuto in riferimento al numero totale degli iscritti al terzo anno delle istituzioni formative, stimabile in 35mila giovani. Se pensiamo che, come è stato indicato in precedenza, il tasso di passaggio al quarto anno nelle Regioni in cui questo esiste è del 41%, il numero potenziale di soggetti interessati può essere a sua volta stimato in circa 14mila. Naturalmente, l'intero scenario non tiene conto dell'assenza di offerta di IeFP in varie Regioni d'Italia, situazione che si riscontra in riferimento a circa il 50% della popolazione. Ed è questo un altro paradosso della politica italiana: pur nel bel mezzo di una grave crisi economica che rilancia il valore del lavoro e della formazione, esistono ancora ampie aree nelle quali persiste una battaglia fuori tempo contro la Formazione Professionale, ed un'idea anacronistica di liceizzazione della gioventù.

### 3.2. Aspetti formativi

I documenti di Tecnostruttura sono piuttosto precisi nell'affrontare gli aspetti formativi della figura di Tecnico professionale, prevedendo un «percorso quadriennale che:

- persegue finalità generali, non solo di carattere *professionale*, ma anche *educative* e *culturali* (in riferimento al quarto anno, rispetto al triennio, si tende al rafforzamento del processo di maturazione della persona attraverso una maggiore capacità di comprensione della realtà, una più decisa e puntuale capacità di giudizio e di decisione, una maggiore attenzione alle diversità dei fattori in gioco, una più approfondita sensibilità etica e sociale);
- vede la *dimensione professionale* collocarsi in *progressione verticale* (secondo un'ottica di filiera) rispetto a quella dell'Operatore professionale (correlato al livello 3/ EQF) rispetto al quale si differenzia per tipologia/ampiezza delle conoscenze, per finalizzazione della gamma di abilità cognitive e pratiche, per

grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle varie attività, per tipologia del contesto di operatività, per ulteriori specializzazioni, ma anche, più in generale, alle modalità di comportamento nei contesti sociali e lavorativi ed all'uso di strategie di autoapprendimento e di autocorrezione; tale progressione verticale può, in alcuni casi, caratterizzarsi per una ricomposizione professionale di specifiche qualificazioni conseguite al termine del terzo anno (ad esempio, il Tecnico di sistemi e impianti automatizzati, figura di riferimento di un percorso formativo fondato, data l'ampiezza delle competenze in esito, sulla confluenza delle qualificazioni triennali meccanica, elettrica ed elettronica);

- può, in alcuni casi, non prevedere la qualifica professionale in uscita al terzo anno data la mancanza, nel settore di riferimento, di figure caratterizzate da competenze riconducibili al livello 3/EQF»<sup>14</sup>.

I modelli formativi adottati dalle Regioni prevedono due impostazioni:

1. il modello che pone l'enfasi sulla continuità oraria ed organizzativa del percorso triennale, circa il rapporto tra area culturale, area tecnica ed area del Project Work, e che si riscontra in tutti gli altri casi;
2. il modello che pone l'enfasi sull'alternanza formazione-lavoro, tipico del Trentino ed in parte della Provincia di Bolzano.

### 3.3. Il modello continuativo: il caso della Liguria

Il percorso previsto dalla Regione Liguria prevede una durata complessiva di 1.050 ore, comprendente esperienze di alternanza formativa per almeno 250 ore e laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti (Larsa) a carattere fortemente personalizzato per almeno 90 ore.

	AREE FORMATIVE	4° ANNO
Attività comune con prevalenza del gruppo classe	Area dei linguaggi	80
	Area storico-socio-economica	80
	Area scientifica	150
	Area tecnologica	100
	Area professionale	300
Attività individuale o di piccolo gruppo	Stage o project work	300
LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti		40
	<b>TOTALE</b>	<b>1.050</b>

L'attività comune, pur prevedendo la prevalenza del gruppo classe, si svolge preferibilmente nella forma didattica del laboratorio che si sviluppa tramite tutte le diverse articolazioni dal gruppo classe, dal sottogruppo fino all'attività individuale. Lo stage ed il *Project Work* (un'attività compiuta, realizzata su richiesta della struttura partner dell'alternanza formativa - impresa, associazione, ente pubblico...) si svolgono prevalentemente in forma individuale e di piccolo gruppo nel quale sia riconoscibile il contributo del singolo studente.

<sup>14</sup> Allegato 1 al protocollo 1992 del 23.08.09 "Documento tecnici IeFP – fisionomia e mappa".

L'esame di diploma si articola in tre prove (multidisciplinare, professionale con assi culturali e orale) che si dovranno svolgere in massimo 8 giornate, esclusa la riunione preliminare di insediamento della Commissione.

Alle prove d'esame vengono assegnati 50 punti e articolate come sotto indicato:

Prova	Punteggio	Tempi
Multidisciplinare	10	3 ore
Professionale con assi culturali	30	Max 18 ore
Prova orale (colloquio)	10	Da definire secondo necessità

La Commissione d'esame ha inoltre a disposizione un bonus di 5 punti da assegnare nei casi in cui ritenga sia opportuno far conseguire al candidato il massimo del punteggio (100 punti su cento). Pertanto, il bonus di 5 punti potrà essere assegnato solo agli allievi che hanno conseguito una valutazione di almeno 95 punti su cento. L'assegnazione del bonus dovrà essere specificamente verbalizzata dalla Commissione evidenziando il criterio in base al quale si è stabilito di concederlo.

Il quadro complessivo dei punteggi è il seguente:

Prova	Punteggio totale	Valore di soglia
Credito formativo di ammissione	50	30
Multidisciplinare	10	6
Professionale con assi culturali	30	18
Prova orale (colloquio)	10	6
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>60</b>

La valutazione relativa alla prova professionale è dirimente ai fini del superamento dell'esame: se il candidato non raggiunge almeno il grado "basilare", la prova è da considerare non superata indipendentemente dai risultati delle altre prove e del credito di ammissione.

Nel caso in cui un esaminando/a non possa sostenere l'esame per motivi di salute o grave impedimento la Commissione, previa verifica di idonea documentazione, può decidere di effettuare una seconda sessione d'esame.

La prova multidisciplinare scritta è unica per tutti i percorsi e prevede la seguente strutturazione:

Asse	Prova	Punteggio	Tempi
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana comprensiva di Storia ed educazione civica	7	2 ore
	Inglese	3	1 ora
Totale prova multidisciplinare		10	3 ore

La durata della prova è di tre ore e dovrà svolgersi contemporaneamente nello stesso giorno in tutte le sedi d'esame. È facoltà della Commissione stabilire l'ordine di svolgimento delle singole prove. La data e l'ora della prova viene stabilita annualmente dalla Regione Liguria con apposito atto.

I contenuti delle singole prove saranno elaborati da esperti individuati dalla struttura regionale competente. Ciascun candidato può utilizzare durante le prove i seguenti supporti: dizionari, calcolatrice, formulari.

La struttura regionale competente procede alla scelta della prova con estrazione tra due versioni appositamente progettate. La prova estratta viene consegnata, in busta chiusa e sigillata, ai Presidenti nominati entro i tre giorni precedenti la data dell'esame.

Le prove sono consegnate dal Presidente alla Commissione d'esame il giorno stesso dell'esame. La prova professionale è distinta in tre step:

1. redazione di una scheda di lavoro;
2. progettazione e realizzazione del prodotto/servizio, con verifica/collaudo e consuntivo;
3. elaborazione relativa alla matematica ed agli aspetti scientifici della prova.

È compito dell'Organismo formativo predisporre due prove, distinte ciascuna nei tre step di cui sopra ed elaborate facendo riferimento alle competenze tecnico professionali comuni e specifiche della figura professionale, oltre che di matematica e scienze.

Nel giorno stabilito per la prova professionale, un allievo del corso provvede ad estrarre la prova da eseguire.

Nei percorsi relativi all'area della cure estetiche, la Commissione d'esame provvede, alla presenza dei candidati, al sorteggio delle modelle da assegnare ad ogni candidato che, in base alle necessità riscontrate, progetterà il programma di lavoro a breve e lungo termine.

Per garantire l'uniformità dell'esame ciascun Organismo formativo progetta la prova professionale seguendo un medesimo schema predisposto dalla Regione che comprende anche il dispositivo di valutazione della prova professionale.

La prova ha una durata massima di 18 ore.

Il principale obiettivo del *colloquio* è quello di valutare la consapevolezza di sé rispetto al percorso educativo e formativo svolto, con particolare riferimento ai seguenti punti: alternanza, comunicazione ed orientamento. Il colloquio è valutato utilizzando una griglia di valutazione, predisposta dalla struttura regionale competente, uguale per tutti gli allievi.

Il giudizio finale, espresso in centesimi, costituisce l'esito di una duplice valutazione, derivante dalla somma della valutazione assegnata al Percorso formativo svolto dal candidato (massimo 50 punti) e la valutazione dalle tre prove realizzate durante l'esame (i restanti 50 punti). Si ricorda, come già detto, che un giudizio negativo relativo alla prova professionale non consente di ottenere il titolo di Diploma professionale.

### **3.4. Il modello in alternanza: il caso del Trentino**

Il Trentino presenta una configurazione particolare dei percorsi di IV anno, caratterizzata da una più accentuata presenza di ore di tirocinio (504) e da una conseguente riduzione di ore dell'area culturale in genere, come si può vedere dalla tabella seguente. Questa indica la progressione di aree formative e di discipline con le rispettive anche perché rappresenta l'unico caso in Italia in cui tale area è collocata entro il sistema di IeFP e non in quello dell'Istruzione professionale statale.

La configurazione dei percorsi del sistema di Istruzione e Formazione Professionale in Provincia di Trento prevede i seguenti diplomi quadriennali:

- quarto anno di diploma per gli indirizzi Trasformazione agroalimentare, Produzioni, lavorazioni industriali e artigianali, Legno, Abbigliamento, Grafico, Alberghiero e della ristorazione, Acconciatura ed estetica, Amministrativo e commerciale;
- quarto anno di diploma ed opzione per l'indirizzo Allevamento, coltivazioni, gestione del verde;
- secondo biennio di diploma ed opzione per l'indirizzo Imprenditore agricolo;
- secondo biennio di diploma per l'indirizzo Animazione turistico sportiva;
- secondo biennio di qualifica per l'indirizzo Sanitario e socio-assistenziale.

### **3.5. Una riflessione conclusiva: se una notte di Ferragosto il Governo...**

L'Italia è rimasto l'unico Paese europeo a prevedere un percorso degli studi secondari superiori che termina a 19 anni, con un aggravio di un anno a carico dei suoi studenti. Questa incongruenza è confermata dal fatto che la maggiore età si raggiunge a 18 anni, il diritto-dovere si assolve con la stessa scadenza, ma nonostante i tentativi prima di Luigi Berlinguer e poi di Letizia Moratti, non si è riusciti a modificare tale situazione.

Ora, l'unico percorso degli studi effettivamente coerente con il contesto europeo è il diploma quadriennale di IeFP. In questa luce, la sua rilevanza cresce decisamente, nonostante la sua scarsa distribuzione. Ciò significa che si tratta di un'esperienza che merita grande interesse ed una verifica circa la possibilità di accentuare, riducendo i percorsi professionali quinquennali di un anno, il carattere effettivamente professionalizzante degli stessi, combattendo il processo di liceizzazione che va avanti oramai da più di un ventennio.

Siccome in Europa si sono un po' stufati delle promesse italiane, non è improbabile che una notte di Ferragosto del prossimo anno o di quello successivo, mentre tutti sono piacevolmente distratti nei luoghi di villeggiatura, il Governo emani un piccolo decreto di due soli articoli, nei quali si definisce in quattro anni la durata di tutti i diplomi tecnici e professionali, compreso qualche liceo. Ed ecco che, come succede spesso al di sotto delle Alpi, una scelta giusta e motivata verrà fatta passare semiclandestinemente senza avvalersi adeguatamente di un'esperienza, quella dei diplomi quadriennali di Istruzione e Formazione Professionale, che molto può dire

in termini di finalità e di modello. In particolare quest'esperienza rappresenta una modalità rilevante di valorizzazione e promozione dei giovani così che siano protagonisti del loro Percorso formativo, combattendo le numerose “macchine della demotivazione” sparse nel nostro sistema scolastico: l'eccesso di discipline, la divisione tra “base” ed “applicazione”, l'inerzia delle attività didattiche, la mancanza di unitarietà del curriculum, la routinizzazione delle pratiche didattiche.

## OPERATORE SOCIO SANITARIO

ASSE/AREA	ORE 1°ANNO	ASSE/AREA	ORE 2°ANNO	AREA	ORE 3°ANNO	AREA	ORE 4°ANNO
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	<b>238</b>	<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	<b>231</b>	<b>AREA LINGUISTICA</b>	<b>174</b>	<b>AREA LINGUISTICA</b>	
Lingua italiana	102	Lingua italiana	99	Comunicazione	87	Comunicazione	63
LC1	102	LC1	99	LC1	87	LC1	63
LC2	34	LC2	33				
<b>ASSE MATEMATICO</b>	<b>102</b>	<b>ASSE MATEMATICO</b>	<b>99</b>	<b>AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA</b>	<b>203</b>	<b>AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA</b>	<b>42</b>
Matematica	102	Matematica	99	Calcolo professionale e informatica applicata	58	Calcolo professionale e informatica applicata	42
<b>ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO</b>	<b>170</b>	<b>ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO</b>	<b>165</b>	<b>AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA</b>	<b>145</b>	<b>AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA</b>	<b>105</b>
Scienze	34	Scienze	33				
Scienze applicate	102	Scienze applicate	99				
Informatica	34	Informatica	33				
<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>	<b>102</b>	<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>	<b>99</b>	<b>AREA STORICO SOCIO ECONOMICA</b>	<b>29</b>	<b>AREA STORICO SOCIO ECONOMICA</b>	<b>21</b>
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	99	Organizzazione, diritto e legislazione socio-sanitaria	29	Organizzazione, diritto e legislazione socio-sanitaria	21
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	<b>357</b>	<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	<b>335</b>	<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	<b>468</b>	<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	<b>373</b>
Laboratorio atteggiamenti e relazioni	68	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	66	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	116	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	105
Processi assistenziali	289	Processi assistenziali	269	Processi assistenziali e sanitari	352	Processi assistenziali e sanitari	268
Educazione fisica	64	Educazione fisica	64				
IRC	33	IRC	33	Educazione fisica	29		
		<b>VISITE OSSERVATIVE</b>	<b>40</b>	<b>TIROCINIO</b>	<b>144</b>	<b>TIROCINIO</b>	<b>504</b>
<b>TOTALI</b>	<b>1066</b>		<b>1066</b>		<b>1066</b>		<b>1066</b>





## Capitolo 3

# Il Diploma professionale nella prospettiva europea

### 1. IeFP: UNA SCUOLA EUROPEA

L'assunzione del principio educativo e culturale del lavoro, più che dal contesto nazionale, nasce in ambito comunitario: l'Unione europea si fa portavoce di questo passaggio, specie quando sollecita a considerare come "cultura" ogni apprendimento, qualsiasi sia il modo in cui viene acquisito (formale, non formale, informale) e propone di dotare ogni cittadino di *competenze chiave* che gli consentano di vivere da protagonista nella società della conoscenza (Unione europea 2006).

Il sistema definito nel contesto europeo con l'espressione VET (*Vocational Education and Training*) comprende tutti i Percorsi formativi professionalizzanti (ovvero che terminano con titoli riconoscibili e quindi spendibili per l'ingresso nel mercato del lavoro e delle professioni) e corrisponde con il nostro *Istruzione e Formazione Professionale*, anche se nel nostro Paese non si tratta di un sistema unitario, ma piuttosto di un ambito frammentato e diverso in vari sotto-sistemi: istruzione professionale, istruzione tecnica, Formazione Professionale, apprendistato, formazione superiore, formazione continua e permanente.

Tre sono i motivi fondamentali che alimentano una sempre maggiore rilevanza del VET nel contesto europeo:

1. Sostenere la competitività del sistema economico europeo. Vi è la crescente necessità di qualificati, tecnici e quadri che consentano di mantenere il valore dei prodotti/servizi europei rispetto a quelli dei Paesi concorrenti, vecchi e nuovi. Occorre pertanto rendere attraente l'offerta formativa VET che negli ultimi anni ha vissuto una caduta relativa di rilevanza nelle scelte dei giovani e delle loro famiglie.
2. Integrare nella società persone/ceti in situazione di instabilità. Esistono due tipologie di popolazioni che presentano caratteri di difficoltà rispetto alla società: persone appartenenti ad etnie e culture non autoctone, adolescenti e giovani autoctoni che vivono in contesti di sregolatezza ed emarginazione.
3. Formare cittadini europei. L'idea della "cittadinanza europea" non è né un mero esercizio dei diritti politici (voto), né un fattore di istruzione o di identificazione nei valori nazionali mediati da un discorso filosofico-storico-letterario. Nella visione europea, la cittadinanza si riscontra nella capacità della persona di gestire un ruolo sociale attivo, di valore pubblico: il lavoro.

Il sistema IeFP si colloca pienamente nella cultura educativa europea; ciò si coglie nell'impianto metodologico, nell'assunzione del sistema degli standard EQF per i titoli e le certificazioni, nella certificazione delle competenze, infine nel costante riferimento delle norme al fatto che la qualifica IeFP soddisfa i requisiti del diritto-dovere ed, in esso, dell'obbligo di istruzione. Il diploma quadriennale, in particolare, rappresenta l'unico titolo di livello 4 EQF equivalente ai diplomi rilasciati in tutta Europa a 18 anni, mentre per ottenere il diploma di Stato italiano occorre tuttora un anno in più rispetto ai Paesi partner.

Presentiamo ora alcuni confronti con il contesto europeo, sulla base di due figure di tecnici rilevanti per i differenti Paesi considerati: meccanico ed amministrativo.

### 1.1. Il Tecnico meccanico in Europa

Analizziamo come in alcuni Paesi europei vengono attuati i Percorsi formativi nell'ambito della comunità professionale meccanica. Prendiamo in considerazione 4 Paesi – Spagna, Germania, Svizzera, Francia – che erano già stati scelti per l'attuazione di una ricerca in ambito europeo sui sistemi nazionali della Formazione Professionale (Gay - Nicoli 2008).

Per questa analisi si è fatto riferimento a figure professionali normate, cioè definite da appositi regolamenti nazionali/regionali e da *curricula* formativi. I risultati e le caratteristiche emerse sono la diretta conseguenza della struttura stessa dei singoli sistemi. Si evidenziano, tuttavia, alcuni aspetti peculiari che influiscono sulle caratteristiche dell'offerta formativa predisposta nelle nazioni indagate:

- 1) la *dimensione normativa forte* che definisce i profili professionali, dove a ciascun profilo corrisponde un *curriculum* formativo, come nel caso del sistema spagnolo e in parte del sistema tedesco (il *curriculum* formativo relativo a ciascun profilo è definito a livello centrale con la possibilità da parte dei singoli Länder di aggiungere ulteriori elementi alla formazione);
- 2) la *modularità e la flessibilità dei percorsi*, come nel caso del sistema francese, dove si riscontra la presenza di numerose tipologie di *curricula* formativi e di profili professionali senza però esserci coincidenza tra curriculum e certificato; questo implica che la preparazione professionale per svolgere una professione può essere raggiunta seguendo differenti tipologie di percorsi (Formazione Professionale iniziale, Formazione Professionale continua per adulti, ecc.) cui corrispondono titoli di natura diversa. Ciò che è normato sono i singoli "tasselli", cui si può arrivare attraverso Percorsi formativi diversi;
- 3) la *flessibilità del sistema formativo*, come nel caso del sistema svizzero, dove pur scegliendo un unico tipo di *curriculum*, è possibile raggiungere titoli di grado diverso e progressivi, il cui livello più alto abilita alla prosecuzione degli studi presso le università e/o scuole superiori tecniche. Questa caratteristica si contrappone alla forte strutturazione dei sistemi tedesco e spagnolo, dove fin dall'inizio del percorso si esige la scelta tra l'inserimento nel sistema scolastico/dell'istruzione o l'inserimento nel sistema della Formazione Professionale, quali canali disgiunti.

Abbiamo preso in considerazione per ogni singolo Paese la figura del Tecnico meccanico che permette un confronto più appropriato tra i diversi sistemi di Istruzione e Formazione Professionale.

Per due Paesi evidenziamo anche le caratteristiche della Qualifica professionale corrispondente al terzo livello europeo.

Per ogni Paese risultano le caratteristiche seguenti.

### 1.1.1. *La comunità professionale meccanica nel sistema spagnolo*

La Formazione Professionale in Spagna è regolata dalla Legge sull'educazione del 1990 (LOGSE), che combina l'educazione generale di base e la Formazione Professionale in un unico sistema.

La Formazione Professionale è prevalentemente collegata al mondo delle occupazioni ed è rivolta a quanti intendono restare al di fuori del canale di istruzione, oppure si colloca nell'ambito dei programmi di garanzia sociale, per persone da 16 a 21 anni di età che non hanno raggiunto l'obbligo scolastico e sono prive di Qualifica professionale.

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico meccanico" in Spagna.

**Tav. 1 - Tecnico meccanico in Spagna.**

<b>TECNICO MECCANICO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Fabricación Mecánica: Soldadura Y Calderería - Corso per "Tecnico di saldatura e carpenteria"
<b>Livello</b>	Formazione professionale di grado medio - livello della formazione - parametro dell'Unione Europea: 2. Il titolo da accesso al percorso di baccalaureato
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Centro di formazione e formazione sul luogo di lavoro (F.C.T.)
<b>Requisiti di accesso</b>	Titolo di scuola secondaria dell'obbligo, oppure in caso di partecipazione a un programma di garanzia sociale maggiore età con un anno di esperienza lavorativa
<b>Durata del percorso in ore</b>	2.000 ore di cui almeno il 25% presso una azienda
<b>Contenuti e struttura del percorso formativo</b>	<p>Il percorso prevede una formazione teorico – pratica strutturata in moduli professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppi geometrici nelle costruzioni metalliche (100 h)</li> <li>- Meccanizzazione delle costruzioni metalliche (90 ore)</li> <li>- Progettazione e conformazione nelle costruzioni metalliche (75 ore)</li> <li>- Saldatura in atmosfera naturale (210 ore)</li> <li>- Saldatura in atmosfera protetta (145 ore)</li> <li>- Montaggio delle costruzioni metalliche (100 ore)</li> <li>- Qualità nelle costruzioni metalliche (30 ore)</li> <li>- Amministrazione, gestione e commercializzazione nella piccola impresa (50 ore)</li> <li>- Relazioni sull'ambiente di lavoro (30 ore)</li> <li>- Sicurezza nelle imprese di costruzioni metalliche (30 ore)</li> <li>- Formazione e orientamento al lavoro (30 ore)</li> </ul> <p>Una parte del percorso si svolge presso l'impresa (Formazione presso il Centro di Lavoro) – 210 ore                      I diversi moduli professionali sono associati a 5 unità di competenza:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) disegnare, tagliare e conformare profili e tubi per le costruzioni metalliche</li> <li>2) unire per saldatura pezzi e componenti per fabbricare, montare o riparare le costruzioni metalliche</li> <li>3) montare elementi e i sub componenti di costruzioni metalliche</li> <li>4) realizzare operazioni di controllo di qualità nella costruzione metallica</li> <li>5) realizzare l'amministrazione, gestione e commercializzazione dei prodotti in una piccola impresa o laboratorio</li> </ol> <p>Ciascun modulo si articola in: obiettivi formativi e relativi indicatori di realizzazione, mezzi di produzione da impiegare, materiali, processi e metodi di lavoro da utilizzare.</p>

(segue)

(segue)

<b>Situazioni di lavoro</b>	In una officina meccanica, realizzare le operazioni di fabbricazione, montaggio e riparazione di componenti di costruzioni metalliche, sia fissi che mobili, in condizioni di sicurezza, garantendo il mantenimento di primo livello della strumentazione e dei mezzi ausiliari e applicando le procedure previste dal controllo di qualità.
<b>Commissione di accertamento/ esame finale</b>	Il tutor presso l'azienda formula una valutazione delle competenze professionali dell'alunno durante il periodo formativo sul luogo di lavoro. Il tutor del centro di formazione elabora una valutazione complessiva dell'andamento di ciascuno dei moduli e che tiene conto della valutazione degli apprendimenti sul luogo di lavoro.
<b>Certificato rilasciato</b>	Con la frequenza a un corso di formazione professionale specifica si ottiene il titolo di "Tecnico", che prevede la possibilità di accesso al percorso biennale per il conseguimento del diploma baccalareato, cioè il percorso scolastico di istruzione secondaria che si conclude a 18 anni e abilita l'accesso agli studi universitari. Sono certificabili i moduli che rientrano nel percorso formativo previsto per la specifica figura professionale e regolati dal <b>Real Decreto 777/1998 del 30 aprile e dall'Orden del 20 dicembre 2001</b> , che regola il riconoscimento dei percorsi di formazione professionale specifica prevista dalla Ley Orgánica 1/1990 del 3 settembre.
<b>Figure professionali affini nel settore meccanico</b>	Operatore di fonderia, operatore addetto alla lavorazione dei metalli nobili, operatore meccanico, operatore addetto agli impianti termici, operatore addetto al trattamento delle superfici, montatori di tubi, montatori di prodotti metallici e strutturali, saldatori, riparatori di strutture metalliche in acciaio

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di qualificazione professionale "costruzione e montaggio meccanico" in Spagna, corrispondente al terzo livello europeo.

**Tav. 2 - Operatore meccanico in Spagna.**

<p><b>Qualificazione professionale in meccanizzazione, modellazione (conformado) e montaggio meccanico</b> <b>Famiglia professionale</b> Fabbricazione Meccanica <b>Livello</b> 3 <b>Codice</b> FME187_3</p> <p><b>Competenza generale</b> Determinare i processi operativi della meccanica (asportazione di truciolo, modello e meccanizzazioni speciali) e montaggio di apparecchiature meccaniche, ed inoltre realizzazione della programmazione dei sistemi automatici di fabbricazione, organizzando e supervisionando la produzione, a partire dalla documentazione tecnica di processo, con criteri di qualità, sicurezza e rispetto dell'ambiente.</p> <p><b>Unità di competenza</b> Definire processi di meccanizzazione in fabbricazione meccanica Definire i processi di modellazione in fabbricazione meccanica. Definire i processi di montaggio in fabbricazione meccanica Programmare il Controllo Numerico Computerizzato (CNC) per macchine o sistemi di meccanizzazione e modellazione meccanica Programmare sistemi automatizzati di fabbricazione meccanica. Supervisionare la produzione in fabbricazione meccanica</p> <p><b>Ambito Professionale</b> Si inserisce tanto nell'officina di produzione, nell'ufficio di pianificazione, come nell'officina supervisionando i processi ed i risultati. Svolge le sue funzioni nelle grandi e nelle medie imprese dedicate alla fabbricazione tramite meccanizzazione, stampaggio e montaggio.</p> <p><b>Settori Produttivi</b> Esercita la sua attività nei settori di fabbricazione (asportazione di truciolo, forgia, stampa, montaggio, manutenzione)</p> <p><b>Occupazioni e posti di lavoro rilevanti</b> Tecnico meccanico Addetto alle macchine di trattamento dei metalli Operatore di macchina per lavorare metalli Addetto ai montaggi Programmatore di CNC Programmatore di sistemi automatizzati in fabbricazione meccanica</p> <p><b>Formazione Associata</b> ( 600 ore )</p> <p><b>Moduli Formativi</b> Processi di meccanizzazione in fabbricazione meccanica (120 h) Processi di stampa in fabbricazione meccanica (60 h) Processi di montaggio in fabbricazione meccanica (60 h) Controllo Numerico Computerizzato in meccanizzazione e modellazione meccanica (120 h) Sistemi Automatici in fabbricazione meccanica (120 h) Supervisione e controllo dei processi in fabbricazione meccanica (120 h)</p>
---

### 1.1.2. La comunità professionale meccanica nel sistema tedesco

L'Istruzione e la Formazione Professionale in Germania è consecutiva al percorso di istruzione obbligatoria, articolato in 9 anni a tempo pieno e prevede il raggiungimento del certificato Hauptschulabschluss, valido per l'ammissione alla Berufsfachchule o alla Berufsschule.

Con un ulteriore anno di istruzione è possibile ottenere il Mittlerer Schulabschluss Diploma, che abilita gli studenti all'ammissione ai corsi di istruzione secondaria superiore.

I percorsi di Formazione Professionale di base hanno una durata variabile da 1,5 a 3,5 anni e nella maggior parte dei casi sono strutturati come:

- 1) percorsi di Formazione Professionale riferiti a un profilo professionale specifico – monoberufe – questo comporta che l'iter formativo non prevede la possibilità di scelta tra profili professionali diversi;
- 2) percorsi di formazione ad indirizzo – Ausbildungsberufen mit Fachrichtungen – dove i primi due anni del Percorso formativo sono dedicati alla sviluppo di conoscenze di base nel settore individuato senza essere riferiti a un profilo professionale specifico. A partire dal terzo anno il Percorso formativo si orienta verso una direzione specifica riferita a una professione e l'esame finale si svolge nelle materie a questa riferita. Tuttavia, per poter stipulare il contratto di formativo e di apprendistato, prima dell'inizio dell'intero Percorso formativo è necessario che l'allievo decida le discipline di indirizzo.

La tavola 3 riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico meccanico" in Germania.

**Tav. 3 - Tecnico meccanico in Germania.**

TECNICO MECCANICO	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Feinwerkmechaniker - Meccanico di precisione
<b>Livello</b>	Non c'è segnalazione ufficiale del livello di formazione. Considerando la struttura del percorso formativo si ritiene possibile attribuire il 2° livello europeo
<b>Ente erogatore della formazione -</b>	Centro di formazione professionale e impresa
<b>Requisiti di accesso</b>	Completamento della <i>Hauptschule</i>
<b>Durata in ore</b>	3 anni e 1/2, complessivamente 1020 ore, di cui 840 comuni ai tre indirizzi, 180 specifiche per ciascun indirizzo
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	I moduli formativi sono: <ul style="list-style-type: none"><li>- Fabbricazione dei componenti con utensili a uso manuale (80 h)</li><li>- Fabbricazione dei componenti con macchine (80h)</li><li>- Produzione di semplici gruppi meccanici (80h)</li><li>- Manutenzione dei sistemi tecnici (80h)</li><li>- Fabbricazione di componenti di torni e di fresatrici (40h)</li><li>- Programmazione e lavorazione sulle macchine a controllo numerico (60h)</li><li>- Produzione di componenti tecniche del sistema (80h)</li><li>- Pianificazione e installazione di sistemi di comando(60h)</li><li>- Manutenzione delle unità di funzione (40h)</li><li>- Lavorazione delle superfici ( 40h)</li><li>- Produzione di componenti e gruppi dalle materie prime (40 h)</li><li>- Pianificazione e organizzazione delle lavorazioni (80h)</li><li>- Manutenzione di sistemi tecnici (80h)</li></ul>

(segue)

(segue)

	<p>A conclusione del 3° anno di formazione scolastica comune, il percorso si sviluppa su 3 indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- costruzioni meccaniche,</li><li>- meccanica di precisione,</li><li>- meccanica utensile.</li></ul> <p>con queste materie specialistiche</p> <p><b>Indirizzo costruzioni meccaniche</b> Saldature di componenti (40h) Montaggio e smontaggio dei sistemi tecnici (60h) Programmazione dei sistemi e impianti di automazione (80h)</p> <p><b>Meccanica di precisione</b> Produzione di sistemi di meccanica di precisione (100h) Programmazione dei sistemi e impianti di automazione (80h)</p> <p><b>Meccanica utensile</b> Produzione dei pezzi in lavorazione per asportazione (40h) Produzione di utensili attraverso lavorazione a stampo (60h) Produzione di utensili attraverso lavorazione a forme (80h)</p>
<b>Situazioni di lavoro</b>	<p>Opera presso imprese di lavorazione meccanica prevalentemente di piccole-medie dimensioni, svolgendo le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pianificare e controllare i processi di lavoro, monitorare e valutare i risultati</li><li>- applicare standard e linee guida per assicurare la qualità del prodotto e contribuire al miglioramento continuo dei processi di lavoro in azienda</li><li>- produrre parti e componenti per mezzo di procedimenti meccanici e manuali</li><li>- creare ed ottimizzare programmi e operare su macchine a controllo numerico, impianti e attrezzature</li><li>- assemblare, smontare e mettere in funzione macchine, impianti, sistemi e attrezzature (incluse attrezzature per il controllo associato), illustrarle ai clienti, svolgere servizi di manutenzione, di ricerca e diagnosi di guasti e malfunzionamenti</li></ul>
<b>Certificato rilasciato</b>	Titolo di stato di meccanico di precisione
<b>Figure professionali simili in ambito meccanico</b>	Tornitore (Dreher), costruttore di macchine (Maschinenbaumechaniker), meccanico utensile (Werkzeugmacher), meccanico di produzione (Fertigungsmechanischer), montatore di macchine (Maschinenzusammensetzer)

### 1.1.3. La comunità professionale meccanica nel sistema svizzero

In Svizzera la Formazione Professionale si svolge a partire dai 16 anni di età, con il conseguimento dell'obbligo scolastico e secondo il sistema duale, che prevede un tirocinio in azienda parallelamente allo studio nella scuola professionale. La Formazione Professionale può essere svolta in un contesto scolastico a tempo pieno quale quello offerto dalle *Scuole d'arti e mestieri* o dalle *Scuole Medie di Commercio*. Alla *Formazione Professionale di base* segue la *Formazione Professionale superiore*, che si caratterizza come formazione del *livello terziario non universitario*, dispensa qualifiche professionali specifiche e prepara alle funzioni di "quadro". La Formazione Professionale di base si colloca al livello secondario II, assimilabile al secondo dei livelli di formazione elaborati dalla Commissione europea, mentre la Formazione Professionale superiore al livello terziario.

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico meccanico" in Svizzera.

**Tav. 4 - Tecnico meccanico in Svizzera.**

TECNICO MECCANICO	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Polimeccanico/Polimeccanica
<b>Livello</b>	Formazione professionale a livello secondario II
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Centro d'arti e mestieri - Sezione dell'elettrotecnica e della meccanica – CAM Bellinzona
<b>Requisiti di accesso</b>	Licenza di scuola media, media delle materie obbligatorie (italiano, francese, tedesco, storia, geografia, matematica, scienze naturali, educazione fisica) ottenuta al termine della quarta media – età minima 16 anni
<b>Durata</b>	4 anni a tempo pieno - 45 ore settimanali al primo anno - 42 ore settimanali gli anni successivi
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	<p>La scuola prevede un anno di base comune per le professioni del <i>costruttore, elettronico, operatore in automazione e polimeccanico</i>. Segue un triennio di formazione con il raggiungimento della <i>Maturità professionale tecnica</i>. All'avvio i candidati ammessi stipulano un contratto di tirocinio in una delle 4 professioni, ma l'assegnazione definitiva della professione con cui continuare il tirocinio avviene alla fine dell'anno di base. Le materie dei corsi di maturità professionale tecnica (e il relativo orario settimanale) sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingua italiana 2 h</li> <li>- Lingua tedesca 2h</li> <li>- Lingua inglese 2h (dal 2° anno)</li> <li>- Storia e istituzioni politiche 2h (1° e 2° anno)</li> <li>- Economia politica, aziendale e diritto 2h (2° 3 e° anno)</li> <li>- Matematica 4h (1° e 2° anno) e 2 h (3° e 4° anno)</li> <li>- Fisica 2h</li> <li>- Materia complementare 2h (4° anno)</li> </ul> <p>Materie tecniche e professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze professionali (tecniche dei materiali e di fabbricazione, tecniche di disegno, macchine ed elementi) 4h (1° e 2° anno) 6h (3° e 4° anno)</li> <li>- Informatica 2h (1° anno)</li> <li>- Laboratorio 4h (3° e 4° anno)</li> <li>- Lavoro professionale 16h (2°, 3° e 4° anno)</li> <li>- Attività pratiche e di progetto 13h (1° anno)</li> </ul> <p>Altre materie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Società, lavoro, ambiente e sicurezza 3h (1° anno)</li> <li>- Educazione fisica e sport 3h</li> </ul> <p>Attività assistite di valutazione e di orientamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Studio assistito 2h (1° anno)</li> <li>- Autovalutazione a allestimento qualifiche personali 0,5h (1° anno)</li> <li>- Orientamento e informazione professionali 0,5h (1° anno)</li> </ul>
<b>Situazioni di lavoro</b>	Sulla base di disegni e di progetti realizzano pezzi meccanici, attrezzi e dispositivi necessari alla produzione. Essi lavorano su macchine convenzionali e su macchine a controllo numerico CNC (torni, fresatrici, trapani, rettificatrici e centri di lavorazione). Si occupano della programmazione e della simulazione delle relative lavorazioni tramite applicativi informatici. Assemblano e installano apparecchi e macchine, collaborano all'elaborazione dei progetti, effettuano prove. Prendono parte attiva nella messa in esercizio, nei lavori di pianificazione e di sorveglianza relativi ai procedimenti di fabbricazione. Possono essere impiegati anche nella manutenzione.
<b>Certificato rilasciato</b>	Attestato federale di capacità di polimeccanico/polimeccanica. Gli allievi che superano gli esami finali di maturità professionale ricevono l'attestato federale di Maturità professionale tecnica
<b>Figure professionali simili in ambito meccanico</b>	Costruttore/costruttrice meccanica

Lo sviluppo del percorso presentato nella tabella precedente prevede per i titolari di un attestato di capacità professionale nel settore meccanico o elettrotecnico l'accesso alla *scuola specializzata superiore di tecnica della meccanica, dell'elettrotecnica e dei processi aziendali*, per il conseguimento del titolo superiore di Tecnico ST in meccanica-elettrotecnica.

**Tav. 5 - Tecnico ST meccanica-elettrotecnica in Svizzera.**

<b>TECNICO ST MECCANICA-ELETTROTECNICA</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Tecnico ST in meccanica-elettrotecnica: ciclo di studio a tempo pieno nell'indirizzo meccanica-elettrotecnica
<b>Livello</b>	Terziario
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Scuola specializzata superiore di tecnica Bellinzona
<b>Requisiti di accesso</b>	Attestato di capacità in una professione del settore della meccanica o elettrotecnica – superamento dell'esame di ammissione (comprende prove di lingua italiana, elementi di matematica e fisica) e un colloquio.
<b>Durata del percorso in ore</b>	2 anni a tempo pieno, 3 anni in parallelo a una attività professionale
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	L'insegnamento si svolge a tempo pieno e comprende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'insegnamento delle materie di cultura generale, (lingua italiana e comunicazione, lingua tedesca, lingua inglese, economia e diritto, psicologia aziendale, metodo di lavoro e di studio),</li> <li>- la formazione tecnica di base</li> <li>- la formazione specifica dell'indirizzo di studio meccanica-elettrotecnica (matematica, meccanica e resistenza dei materiali, sistemi di fabbricazione, tecnologia dei materiali, elettrotecnica, elettronica generale, tecnica digitale, microelettronica, sistemi automatici, informatica generale e tecnica, organizzazione aziendale);</li> <li>- le esperienze di laboratorio e i lavori di progettazione e costruzione</li> <li>- lo svolgimento di un lavoro di diploma</li> <li>- un periodo di pratica professionale al termine del 2° anno di studio</li> </ul> Per quanti hanno esperienza professionale nel settore almeno biennale è prevista la possibilità di seguire un curriculum triennale a tempo parziale e parallelo all'attività professionale, post completamento dell'apprendistato o della formazione professionale di base.
<b>Situazioni di lavoro</b>	Il tecnico ST in meccanica-elettrotecnica sono quadri in grado di assumere compiti tecnici e funzioni direttive a livello medio e medio-superiore. Le attività proprie del profilo riguardano: <ul style="list-style-type: none"> <li>- contribuire allo studio e allo sviluppo di dispositivi o installazioni fissandone le principali caratteristiche</li> <li>- assumere la responsabilità tecnica del buon funzionamento di un dispositivo nel settore di produzione/officina, azienda</li> <li>- occuparsi della consegna, dell'installazione e messa in funzione del dispositivo</li> <li>- pianificare e gestire le risorse produttive dell'azienda</li> </ul>
<b>Certificato rilasciato</b>	Diploma di Tecnico/ Tecnica ST in meccanica-elettrotecnica
<b>Figure professionali simili in ambito meccanico</b>	Operatore/operatrice in automazione; Elettronico/Elettronica Costruttore/costruttrice meccanica

#### 1.1.4. La comunità professionale meccanica nel sistema francese

In Francia, l'educazione professionale si svolge nei *lycées professionnels* oppure nelle *scuole professionali*. Il liceo professionale dura due anni (ciclo corto) o 4 anni (ciclo lungo), per arrivare fino alla maturità professionale (*Baccalauréat professionnel*). Ha l'obiettivo di preparare al mondo del lavoro, anche se consente, previo il superamento di alcuni esami, l'accesso al mondo universitario. Le *scuole professionali* propongono un insegnamento più concreto, con il fine di trasmettere conoscenze teoriche e saperi specifici a una professione. Il percorso professionale propone due vie: il raggiungimento del *Certificat d'aptitude professionnelle* (CAP), oppure del *Brevet d'études professionnelles* (BEP) che copre uno spettro più ampio di professioni. Entrambi i diplomi prevedono percorsi biennali/triennali, ma mentre il CAP ha come fine l'inserimento nel mondo del lavoro, il BEP è un "trampolino di lancio" al *Baccalauréat tecnologico o professionale*, che consente di proseguire gli studi universitari.

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico meccanico" in Francia.



**Tav. 6 - Tecnico meccanico in Francia.**

<b>TECNICO MECCANICO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Conducteur de machine - Operatore su macchine industriali
<b>Livello</b>	Questa professione è accessibile con una formazione di livello V- classificazione francese
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Per quanti già inseriti nel mondo del lavoro l'Association Nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes promuove corsi specifici. In alternativa è possibile seguire corsi promossi dai Lycée professionnelle
<b>Requisiti di accesso</b>	Allievi che hanno concluso il 3° anno di college ad indirizzo generale o tecnologico
<b>Durata del percorso</b>	Percorso ANFPA per lavoratori, 34 settimane - Percorso BEP: 2 anni - Percorso BAC pro: 2 anni
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	<p>Il corso promosso dall' Association Nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes presenta questa articolazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modulo 1 (1 settimana): presentazione della professione e del percorso formativo;</li> <li>- Modulo 2 (13 settimane): accensione e spegnimento di una macchina automatizzata, studio dei parametri necessari al corretto funzionamento del processo produttivo (documentazione tecnica, informazioni, ...); selezione e registrazione delle informazioni relative al processo di produzione su documenti informatici/cartacei di gestione della produzione, gestione degli approvvigionamenti, caricamento dei programmi di produzione, proposte di miglioramenti tecnici (a livello di prodotto e di processo) o organizzativi (flussi, carichi di lavoro, ecc.), messa in funzione e arresto dei mezzi di produzione in funzione delle serie da produrre e secondo le procedure stabilite.</li> <li>- Modulo 3 (4 settimane): stage in impresa</li> <li>- Modulo 4 (7 settimane): conduzione e presidio di una operazione di produzione su un'installazione o su una macchina automatizzata, realizzazione di semplici operazioni di manutenzione degli strumenti e dei mezzi tecnici di produzione in funzione delle istruzioni riportate sui documenti tecnici</li> <li>- Modulo 5 (7 settimane) stage in impresa</li> <li>- Modulo 6 (1 settimana) preparazione all'esame finale</li> <li>- Modulo 7 (1 settimana) sessione di validazione.</li> </ul> <p>Quanti intendono invece continuare un percorso scolastico possono seguire i corsi biennali finalizzati al raggiungimento del diploma di primo livello, il BEP per la conduzione/Mantenimento dei sistemi meccanici automatizzati (Maintenance des Systèmes mécaniques Automatisés). Per accedere a questo percorso è necessario avere superato il 3° anno di collège. La formazione generale dura 2 anni, articolata in insegnamenti generali per 17 ore settimanali, e in insegnamenti professionalizzanti per 20 ore settimanali, includendo tra le materie tecnologia, disegno tecnico e conduzione di impianti. A conclusione del secondo anno è previsto un stage in impresa, della durata di 3 settimane. Per raggiungere il grado successivo del percorso, il diploma di Baccalauréat Professionnel-Maintenance des Systèmes Mécaniques Automatisés è previsto un secondo biennio formativo, articolato in insegnamenti generali per 16 ore settimanali e insegnamenti professionali per 12 ore (elettrotecnica, elettronica, conduzione di impianti), attività individuali in autonomia o in presenza di un professore, da 3 a 6 ore settimanali. È previsto uno stage di 8 settimane per ciascun anno formativo.</p>
<b>Situazioni di lavoro</b>	Opera presso imprese di produzione appartenenti a settori diversi dove la produzione è fortemente automatizzata, quali l'agroalimentare, la costruzione meccanica di automobili, la fabbricazione elettrica-elettronica di elettrodomestici, l'industria farmaceutica e del vetro, della plastica, della trasformazione della carta, ecc. Svolge l'insieme delle azioni necessarie per garantire la produzione conforme alle norme prestabilite (in termini di tempi, qualità, quantità, ecc.) nel rispetto delle norme di sicurezza. Dovrà essere in grado di: montare e regolare i diversi utensili e componenti della macchina e controllarne le condizioni di messa in opera; condurre una o più macchine automatizzate assicurandone il buon funzionamento; svolgere gli interventi di manutenzione; sorvegliare lo svolgimento delle operazioni e se necessario interrompere il funzionamento della macchina.
<b>Certificato rilasciato</b>	<p>Uno tra i titoli prossimi a questo tipo di curriculum è <i>Titre professionnel agent de fabrication industrielle</i>, che risulta registrato nel Repertorio Nazionale delle Certificazioni professionali. I titoli rilasciati dal Lycée professionnelle sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BEP per la conduzione /Mantenimento dei sistemi meccanici automatizzati (Maintenance des Systèmes mécaniques Automatisés)</li> <li>- il diploma di Baccalauréat Professionnel - Maintenance des Systèmes Mécaniques Automatisés</li> </ul>
<b>Figure professionali simili in ambito meccanico</b>	Agent d'usinage, Opérateur /Operatrice sur machine. Per quanti raggiungono un livello di formazione superiore (livello IV e III, a partire dal Bac professionnelle ou technologique) il Technicien d'atelier (construction mécanique et travail des métaux)

Le tavole che seguono riassumono le caratteristiche del CAP (certificato di idoneità professionale) e il percorso formativo per “produzione e trasformazione di metalli” in Francia.

**Tav. 7 - Caratteristiche del CAP in Francia.**

**CAP (Certificato di Attitudine Professionale)**

Diploma di livello V, il CAP fornisce una qualificazione di operaio o di impiegato qualificato in un determinato mestiere. Esistono circa 250 specializzazioni di CAP nei settori industriali, commerciali e dei servizi. Le imprese lo richiedono spesso, ma non è sempre sufficiente. Un complemento di formazione, come un MC o un FCIL, favorisce un migliore inserimento nell'impiego.

**Ammissioni e modalità di preparazione**

Il CAP si prepara in due anni dopo una classe di 3ème o in un anno dopo un BEP o un altro CAP. La formazione può svilupparsi a tempo pieno, in alternanza (apprendistato o contratto di professionalizzazione), o in formazione continua. Certi istituti propongono un insegnamento e una durata adattati agli allievi di SEGPA, EREA, 3ème d'inserimento...

**Contenuti della formazione**

La formazione unisce insegnamento generale e formazione professionale teorica e pratica. L'insegnamento tecnologico e professionale occupa il 60% del tempo della formazione. Esso si svolge in atelier sotto forma di corsi e di lavori pratici per acquisire il saper fare e la tecnologia del mestiere. L'insegnamento generale comprende il francese, le matematiche, le scienze fisiche per i CAP del settore industriale, la storia e la geografia, una lingua viva, un insegnamento della vita sociale e professionale, l'educazione fisica e sportiva. Gli stage, chiamati periodi di formazione in impresa, durano da 12 a 16 settimane. La maggioranza dei CAP sono accessibili dagli adulti attraverso unità capitalizzabili. Il o i «progetti pluridisciplinari a carattere professionale» (PPCP) nel primo o secondo anno del CAP associano numerose materie. È un lavoro d'équipe che deve realizzare una produzione o un servizio.

**Esami**

L'esame comprende al massimo 8 prove di cui 4 almeno sotto forma di controllo lungo il corso di formazione per i candidati degli istituti pubblici, privati sotto contratto e dei CFA abilitati. Il diploma è rilasciato a coloro che hanno ottenuto la media nell'insieme delle unità del diploma, ma anche nell'insieme delle unità professionali. I candidati non ammessi possono fare domanda di poter conservare i loro voti per 5 anni.

**Prosecuzione degli studi**

La maggioranza dei titolari di CAP si inseriscono nella vita attiva. Per specializzarsi ulteriormente, essi possono andare alla formazione complementare (MC, FCIL) o, durante il lavoro, ottenere una qualificazione professionale superiore preparando un BP o un BM. In alcuni casi, essi possono anche preparare un BACPRO nel liceo professionale o in un contratto di apprendistato o di professionalizzazione.

**Tav. 8 - Operatore meccanico in Francia.**

**CAP CONDUZIONE DEI SISTEMI INDUSTRIALI - Opzione 5 produzione e trasformazione dei metalli**

Il titolare del CAP conduzione di sistemi industriali conduce delle macchine o delle linee di macchine di trasformazione, di elaborazione e di condizionamento, sia automatizzate che non. Egli assicura almeno una parte della preparazione del suo posto di lavoro, di regolazione del sistema, dell'avvio della produzione rispondendo al quaderno di carichi, della messa in marcia del processo e dell'approvvigionamento. Egli sorveglia lo svolgimento della fabbricazione, prenda in carico l'arresto e la messa in sicurezza, controlla la qualità. È lui inoltre che mantiene le macchine e si incarica delle piccole riparazioni. A seconda dell'impresa dove lavora, egli è operatore di fabbricazione, conduttore di linea di produzione industriale, conduttore di macchine. L'opzione di produzione e trasformazione dei metalli permette di apprendere a condurre le macchine di trattamento dei metalli tramite laminatura, processi termochimica, trattamento termico, secondo il metallo o la lega utilizzata.

**Obiettivi - sbocchi**

Il titolare di questo CAP conduce delle macchine che trasformano a caldo o a freddo dei metalli. Egli è in grado di regolare l'installazione che utilizza, di avviare la produzione e di approvvigionare nelle materie prime. Egli mantiene la cadenza della produzione, sorveglia il suo buon svolgimento, controlla la qualità dei prodotti, assicura la manutenzione delle macchine... Imprese di trasformazione dei metalli: attrezzatura di automobili, materie termico, materiale elettronico ed elettrico, meccanica generale, costruzioni metalliche, costruzione di macchine e di attrezzi, attrezzatura industriale etc.

**Formazione**

Le principali procedure di produzione e di trasformazione dei metalli: procedure termochimiche, laminatura, trattamenti termici, trattamenti di superficie, completamenti. I metalli e le leghe, loro condizioni di preparazione e di trasformazione. La formazione comprende ugualmente degli insegnamenti in automatismi, in comunicazione tecnica o in prevenzione dei rischi professionali. Il periodo di formazione nell'ambiente professionale è di 14 settimane per il CAP in formazione continua.

**Esami - validazione**

Prove professionali

Preparazione, approvvigionamento, regolazioni, collaudi e messa in moto: tre tappe almeno di trasformazione dei prodotti. Questa prova è centrata su un sistema di produzione conosciuto e comporta: conduzione nel modo normale, gestione e produzione in impresa; verifica della reattività e dell'autonomia del candidato nella gestione dei flussi di materie; conduzione in modo degradato, assistenza e manutenzione.

**Prosecuzione degli studi**

Le prosecuzioni degli studi possibili sono: il BEP Manutenzione dei sistemi meccanici automatizzati; la MC Operatore-regolatore su macchine a comando numerico e, per i migliori allievi, il BAC PRO Pilotaggio di sistemi di produzione automatizzata e il BAC PRO Studio e definizione dei prodotti industriali.

## 1.2. Il Tecnico aziendale-amministrativo in Europa

Analizziamo come in alcuni Paesi europei vengono attuati i Percorsi formativi nell'ambito della comunità professionale aziendale e amministrativa. Nel caso della Gran Bretagna viene presentata una panoramica di alcune qualifiche normate a livello nazionale, mentre nel caso di Spagna, Germania, Svizzera, Francia abbiamo preso in considerazione la figura del Tecnico amministrativo che permette un confronto più appropriato tra i diversi sistemi di Istruzione e Formazione Professionale.

### 1.2.1. *La comunità professionale amministrativa nel sistema spagnolo*

La Formazione Professionale in Spagna era regolata dalla Legge sull'educazione del 1990 (LOGSE), che combinava l'educazione generale di base e la Formazione Professionale in un unico sistema, ma tale LOGSE è stata modificata nel 2006 ed integrata dalla nuova Legge sull'educazione (LOE) i cui inerenti regi decreti stabiliscono la struttura generale della Formazione Professionale. All'inizio del 2008 convivono alcune applicazioni residue della LOGSE del 1990 con le nuove applicazioni della LOE del 2006. La Formazione Professionale è prevalentemente collegata al mondo delle occupazioni ed è rivolta a quanti intendono restare al di fuori del canale di istruzione, oppure si colloca nell'ambito dei programmi di garanzia sociale, per persone da 16 a 21 anni di età che non hanno raggiunto l'obbligo scolastico e sono prive di qualifica professionale.

La tavola 9 riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico amministrativo" in Spagna, come previsto dalla LOGSE del 1990.

La LOE del 2006 definisce la Famiglia professionale Amministrazione e Gestione, che prevede 4 figure professionali di "nivel 3" (corrispondenti al Tecnico) e 7 figure professionali di livello pari o inferiore.

Figure professionali di "nivel 3":

- Administraciòn de recursos humanos;
- Xestiòn administrativa pública;
- Xestiòn contable e de auditorìa;
- Xestiòn financeira.

Altre figure professionali:

- Operaciòns auxiliares de servizos administrativos e xerais (nivel 1);
- Operaciòns de gravaciòn e tratamento de documentos (nivel 1);
- Actividades administrativas de recepciòn e relaciòn co cliente (nivel 2);
- Actividades de xestiòn administrativa (nivel 2);
- Asistencia administrativa e documental en despachos e oficinas (nivel 3);
- Asistencia á direcciòn (nivel 3);
- Comercializaciòn e administraciòn de produtos e servizos financeiros (nivel 3).

**Tav. 9 - Tecnico amministrativo in Spagna.**

<b>TECNICO AMMINISTRATIVO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Administración: gestión Administrativa - Corso per "Tecnico di gestione amministrativa"
<b>Livello</b>	Formazione professionale di grado medio - livello della formazione - parametro dell'Unione Europea: 2. Il titolo da accesso al percorso di baccalaureato
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Centro di formazione e formazione sul luogo di lavoro (F.C.T.)
<b>Requisiti di accesso</b>	titolo di scuola secondaria dell'obbligo, oppure in caso di partecipazione a un programma di garanzia sociale maggiore età con un anno di esperienza lavorativa
<b>Durata in ore</b>	1300 ore di cui almeno il 25% presso una azienda
<b>Contenuti e struttura del percorso formativo</b>	Il percorso è strutturato in moduli professionali: - Comunicazione, archiviazione delle informazioni e immissione dati (160 ore) - Gestione amministrativa nelle compravendite (95ore) - Gestione amministrativa del personale (95 ore) - Contabilità generale e tesoreria (160 ore) - Prodotti e servizi finanziari (130 ore) - Principi per la gestione amministrativa in ambito pubblico (95 ore) - Applicazioni informatiche (160 ore) - Formazione e orientamento al lavoro (65 ore) e da un periodo di formazione sul luogo di lavoro (340 ore) I diversi moduli professionali sono associati a 6 unità di competenza: 1) registrare, processare e trasmettere l'informazione; 2) realizzare la gestione amministrativa relativa alle compra-vendite di prodotti/servizi; 3) realizzare la gestione amministrativa del personale; 4) realizzare la gestione della tesoreria e nel registro contabile; 5) informare il cliente su prodotti e servizi finanziari; 6) realizzare la gestione amministrativa nella Pubblica Amministrazione. Ciascun modulo si articola in obiettivi formativi e relativi indicatori di realizzazione; mezzi di produzione da impiegare, materiali, processi e metodi di lavoro da utilizzare.
<b>Situazioni di lavoro</b>	Effettua le operazioni di gestione amministrativa presso organismi pubblici e imprese private, rispettando le norme di organizzazione interna e la legislazione in corso. Le funzioni amministrative nella grande e media impresa sono prevalentemente di tipo ausiliario, mentre nella piccola impresa possono riguardare anche la gestione del pubblico e/o del cliente.
<b>Commissione di accertamento/esame finale</b>	Il tutor presso l'azienda formula una valutazione delle competenze professionali dell'alunno durante il periodo formativo sul luogo di lavoro. Il tutor del centro di formazione elabora una valutazione complessiva dell'andamento di ciascuno dei moduli e che tiene conto della valutazione degli apprendimenti sul luogo di lavoro.
<b>Certificato rilasciato</b>	Con la frequenza a un corso di formazione professionale specifica si ottiene il titolo di "Tecnico", che prevede la possibilità di accesso al percorso biennale per il conseguimento del diploma baccalaureato, cioè il percorso scolastico di istruzione secondaria che si conclude a 18 anni e abilita l'accesso agli studi universitari. Sono certificabili i moduli che rientrano nel percorso formativo previsto per la specifica figura professionale e regolati dal <b>Real Decreto 777/1998 del 30 aprile e dall'Orden del 20 dicembre 2001</b> , che regola il riconoscimento dei percorsi di formazione professionale specifica prevista dalla Ley Orgánica 1/1990 del 3 settembre.
<b>Figure professionali affini-settore amministrativo</b>	Si tratta di una figura polivalente, tra i titoli ufficiali di grado medio non sono presenti altre figure

### 1.2.2. La comunità professionale amministrativa nel sistema tedesco

L'Istruzione e la Formazione Professionale in Germania è consecutiva al percorso di istruzione obbligatoria, articolato in 9 anni a tempo pieno e prevede il raggiungimento del certificato Hauptschulabschluss, valido per l'ammissione alla Berufsfachschule o alla Berufsschule.

Con un ulteriore anno di istruzione è possibile ottenere il Mittlerer Schulabschluss Diploma, che abilita gli studenti all'ammissione ai corsi di istruzione secondaria superiore.

I percorsi di Formazione Professionale di base hanno una durata variabile da 1,5 a 3,5 anni e nella maggior parte dei casi sono strutturati come:

- 1) percorsi di Formazione Professionale riferiti a un profilo professionale specifico (monoberufe): questo comporta che l'iter formativo non prevede la possibilità di scelta tra profili professionali diversi;
- 2) percorsi di formazione ad indirizzo (Ausbildungsberufen mit Fachrichtungen) dove i primi due anni del percorso formativo sono dedicati alla sviluppo di conoscenze di base nel settore individuato, senza essere riferiti a un profilo professionale specifico. A partire dal terzo anno il Percorso formativo si orienta verso una direzione specifica riferita a una professione e l'esame finale si svolge nelle materie a questa riferita. Tuttavia, per poter stipulare il contratto di formativo e di apprendistato, prima dell'inizio dell'intero Percorso formativo è necessario che l'allievo decida le discipline di indirizzo.

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico amministrativo" in Germania.

**Tav. 10 - Tecnico amministrativo in Germania.**

<b>TECNICO AMMINISTRATIVO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Kaufmännisch Assistent /in Betriebswirtschaft - Assistente commerciale alle attività aziendali - Sono presenti 4 diversi indirizzi: Industria, Attività commerciali, Amministrazioni pubbliche, Organismi privati, economia aziendale. Per questo profilo sono previste specializzazioni in <i>organizzazione aziendale, gestione del personale, contabilità</i> .
<b>Livello</b>	Non c'è segnalazione ufficiale del livello di formazione. Considerando la struttura del percorso formativo si ritiene possibile attribuire il 2° livello europeo.
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Centro di formazione professionale e impresa.
<b>Durata</b>	Complessive 2400 ore, (2 anni articolati in 40 ore settimanali), dei quali un minimo di 4 settimane sono di pratica professionale presso uno degli ambiti di lavoro previsti dagli indirizzi proposti. Le disposizioni dei singoli Länder regolano la durata della pratica e le modalità di svolgimento dell'intero percorso.
<b>Requisiti di accesso</b>	Completamento della <i>Hauptschule</i> (9° anno) e diploma di <i>Mittlere Schulabschluss</i> (10° anno).
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo, numero moduli</b>	Le disposizioni nazionali prevedono un percorso formativo articolato come segue: - materie di cultura generale 320 h (tedesco, comunicazione, religione, sport e educazione fisica, politica e studi sociali); - materie professionalizzanti; - comuni a tutti gli indirizzi 720 h (matematica, inglese, materie comuni ai diversi indirizzi); - specifiche di indirizzo 1120 h (Economia aziendale e contabilità, informatica, organizzazione aziendale e project management, terza lingua straniera); - differenziazioni introdotte dai Land 240 h.
<b>Situazioni di lavoro</b>	Opera presso gli uffici commerciali di imprese di varie dimensioni, occupandosi della gestione del personale (atti amministrativi, calcolo di paghe e contributi); contribuendo alle operazioni contabili ordinarie (contabilità e controllo dei flussi di cassa), alle attività di segreteria e di gestione della corrispondenza (anche in lingua), e rispondendo alle chiamate telefoniche.
<b>Certificato rilasciato</b>	Titolo di Assistente commerciale alle attività aziendali - "Staatlich geprüfter Kaufmännischer Assistent /in Betriebswirtschaft" al superamento dell'esame di Stato, che prevede una parte scritta e una orale, o in alternativa una unica prova che integri teoria e pratica.
<b>Figure professionali simili in ambito amministrativo</b>	Wirtschaftsassistent /in

### 1.2.3. La comunità professionale amministrativa nel sistema Svizzero

In Svizzera la Formazione Professionale si svolge a partire dai 16 anni di età, con il conseguimento dell'obbligo scolastico e secondo il sistema duale, che pre-

vede un tirocinio in azienda parallelamente allo studio nella scuola professionale. La Formazione Professionale può essere svolta in un contesto scolastico a tempo pieno quale quello offerto dalle *Scuole d'arti e mestieri* o dalle *Scuole Medie di Commercio*. Alla *Formazione Professionale di base* segue la *Formazione Professionale superiore*, che si caratterizza come formazione del *livello terziario non universitario*, dispensa Qualifiche professionali specifiche e prepara alle funzioni di "quadro". La Formazione Professionale di base si colloca al livello secondario II, assimilabile al secondo dei livelli di formazione elaborati dalla Commissione europea, mentre la Formazione Professionale superiore al livello terziario.

La tavola 11 riassume le caratteristiche del percorso di "Tecnico amministrativo" in Svizzera.

**Tav. 11 - Tecnico amministrativo in Svizzera.**

<b>TECNICO AMMINISTRATIVO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Impiegato di commercio.
<b>Livello</b>	Formazione professionale di livello secondario II.
<b>Ente erogatore della formazione. Luoghi della formazione</b>	Scuola media di commercio.
<b>Requisiti di accesso</b>	Licenza di scuola media con diritto di iscrizione alle scuole medie superiori. Per chi non dispone del titolo è necessario superare l'esame di ammissione, che prevede una prova in italiano, matematica e tedesco.
<b>Durata del percorso</b>	3 anni, di cui: 1° anno 35 h settimanali 2° anno - sezione diploma 35h settimanali 2° anno - sezione maturità 37h settimanali 3° anno - sezione diploma 36h settimanali 3° anno - sezione maturità 38h settimanali
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	La formazione commerciale di base è stata oggetto di un'importante riforma entrata in vigore nel settembre del 2003 (regolamento federale di tirocinio del 24.01.2003), e avviene secondo differenti profili di formazione: "Profilo B" (formazione commerciale di base), "Profilo E" (formazione commerciale estesa.), "Profilo M" (formazione commerciale estesa con maturità). Il profilo presentato si riferisce alla formazione a tempo pieno, estesa e con maturità. Il primo anno è comune, mentre a partire dal secondo si potrà scegliere tra la sezione <i>maturità professionale commerciale</i> . Le materie nel percorso scolastico a tempo pieno sono: - Italiano 4h - Tedesco 4h - Inglese 3h - Francese 3h (1° anno) - Economia Aziendale 1h - Contabilità 4h (1°anno e 2°anno ) 3h (3°anno) - Diritto 2h (2° e 3° anno) - Economia politica 2h (2° e 3° anno) - Informatica 2h (1° e 2° anno) - Informatica di gestione 2h (3° anno) - Dattilografia/elaborazione testi/Segretariato 2h - Storia e istituzioni politiche 2h - Matematica 4h (1° anno) 2h (2° e 3° anno) - Geoeconomia 3h (1° anno) 2h (3° anno) - Educazione fisica 3h - Insegnamento interdisciplinare 2h (3° anno)

(segue)

(segue)

	<p><i>Materie opzionali</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contabilità costi 2h (3° anno)</li> <li>- Marketing 2h (3° anno)</li> <li>- Storia dell'arte 2h (3° anno)</li> <li>- Storia della musica 2h (3° anno)</li> <li>- Biologia, chimica/fisica, scienze naturali 2h (2°-3° anno)</li> <li>- Francese 2h (2°-3° anno)</li> </ul> <p>Per conseguire la <i>maturità professionale commerciale</i> occorre svolgere un periodo di pratica professionale in azienda di minimo 39 settimane. Nel secondo e terzo anno sono previste settimane di simulazione pratica.</p>
<b>Situazioni di lavoro</b>	<p>L'impiegato/a di commercio opera in tutti i settori dell'economia e dell'amministrazione sia nell'ambito delle piccole e medie imprese, sia nei grossi gruppi internazionali. La professione è caratterizzata da un'estrema varietà di attività che spaziano in tutti i lavori d'ufficio, dei quali i più comuni sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contatti e relazioni: accoglienza clientela e contatti telefonici, relazioni con i colleghi e con la clientela;</li> <li>- corrispondenza e documentazione: apertura, controllo e distribuzione della corrispondenza, archiviazione di documenti, invio di comunicazioni, dati, fatture, ricerca e riordino di documenti, evasione di pratiche, riproduzione di documenti;</li> <li>- elaborazioni e calcoli: calcolo conteggi, operazioni finanziarie, elaborazione di statistiche, tabelle e grafici, fatturazione, traffico dei pagamenti;</li> <li>- gestione delle informazioni e consulenza;</li> <li>- utilizzo delle tecnologie dell'informazione e comunicazione: compilazione elenchi, liste, immissione dati PC, registrazione dati, documenti, operazioni, ricerca dati, stampa documenti, utilizzo del telefono, fax, posta elettronica e Internet;</li> <li>- acquisti/vendite: redigere offerte, controllare e ordinare la merce, elaborare le ordinazioni, gestire i reclami dei clienti.</li> </ul>
<b>Certificato rilasciato</b>	Attestato federale di capacità di <i>impiegato qualificato di commercio</i> , con riconoscimento federale. <i>Maturità professionale commerciale</i> .
<b>Figure professionali simili in ambito amministrativo</b>	Impiegato/a di commercio (trasporti pubblici), impiegato/a di vendita al minuto, segretario/a di studio medico.

#### 1.2.4. La comunità professionale amministrativa nel sistema francese

In Francia, l'educazione professionale si svolge nei *lycées professionnels* oppure nelle *scuole professionali*. Il liceo professionale dura due anni (ciclo corto) o 4 anni (ciclo lungo), per arrivare fino alla maturità professionale (*Baccalauréat professionnel*). Ha l'obiettivo di preparare al mondo del lavoro, anche se consente, previo il superamento di alcuni esami, l'accesso al mondo universitario.

Le *scuole professionali* propongono un insegnamento più concreto, con il fine di trasmettere conoscenze teoriche e saperi specifici a una professione. Il percorso professionale propone due vie: il raggiungimento del *Certificat d'aptitude professionnelle* (CAP), oppure del *Brevet d'études professionnelles* (BEP) che copre uno spettro più ampio di professioni. Entrambi i diplomi prevedono percorsi biennali/triennali, ma mentre il CAP ha come fine l'inserimento nel mondo del lavoro, il BEP è un "trampolino di lancio" al *Baccalauréat tecnologico o professionale*, che consente di proseguire gli studi universitari. Nell'ambito della segreteria e dell'aiuto alla contabilità, la maggior parte dei percorsi proposti sono dei BEP, mentre i percorsi CAP sono più rari.

Nella tavola seguente viene presentato un esempio di CAP per la figura professionale di *Aide-comptable*.

**Tav. 12 - CAP di Aide-comptable in Francia.**

<b>AIDE-COMPTABLE</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Aide-comptable.
<b>Requisiti di accesso</b>	Questa formazione è accessibile al conseguimento del 4° AM oppure del 9°AF del sistema scolastico francese.
<b>Durata del percorso in ore</b>	18 mesi suddivisi in 3 semestri (di cui 6 settimane di stage). Sono previste 7 ore di lezione al giorno.
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	Il percorso si colloca nella Formazione Professionale iniziale, e si articola sull'insegnamento delle seguenti materie professionalizzanti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nozioni di contabilità generale;</li> <li>• matematica commerciale;</li> <li>• documenti commerciali;</li> <li>• economia ed organizzazione aziendale;</li> <li>• classificazione ed archiviazione;</li> <li>• corrispondenza commerciale e tecniche di comunicazione;</li> <li>• diritto del lavoro.</li> </ul>
<b>Situazioni di lavoro</b>	In generale questa figura professionale svolge mansioni di supporto a figure professionali con un più elevato livello di capacità manageriale e gestionale, come ad esempio la figura del Tecnico amministrativo (descritta nella tavola seguente).
<b>Certificato rilasciato</b>	Diploma di Stato <i>Certificat d'aptitude professionnelle</i> .

La tavola che segue riassume le caratteristiche del percorso di “Tecnico amministrativo” in Francia.

**Tav. 13 - Tecnico amministrativo in Francia.**

<b>TECNICO AMMINISTRATIVO</b>	
<b>Titolo del curriculum formativo</b>	Aide comptable.
<b>Livello</b>	Questa professione è accessibile con una formazione di livello V - classificazione francese (corrispondente ai titoli CAP, BEP CFFA).
<b>Ente erogatore della formazione</b>	Lycée Professionnelle .
<b>Requisiti di accesso</b>	Allievi che hanno concluso il 3° anno di <i>college</i> ad indirizzo generale o tecnologico.
<b>Durata del percorso in ore</b>	1 anno - BEP MC. 2 anni - Bac Professionnel Métiers de la Comptabilité ou Métiers du Secrétariat. I possibili sbocchi sono ulteriori percorsi formativi per il raggiungimento del diploma professionale Baccalauréat Professionnel Commerce, Vente Représentation, Transports.
<b>Struttura e contenuti del percorso formativo</b>	Il percorso si colloca nella formazione professionale iniziale, a conclusione dell'obbligo scolastico. Si articola su due livelli di cui <ul style="list-style-type: none"> <li>- il primo è dato dal raggiungimento del <i>Brevet d'Etudes Professionnelles des Métiers de la Comptabilité (BEP MC)</i>, titolo di livello V, dopo un percorso annuale;</li> <li>- il secondo è dato dal raggiungimento del titolo di <i>diplôme de Baccalauréat Professionnel Secrétariat</i> dopo un percorso biennale successivo;</li> </ul> Il percorso si articola su due assi principali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'insegnamento delle materie di base e culturali, quali la lingua francese, matematica, studi sul mondo contemporaneo, educazione artistica, educazione fisica e sportiva, inglese, vita sociale e professionale;</li> <li>- l'insegnamento delle materie professionalizzanti, quali la elementi di contabilità, tecniche segretariali, dattilografia, gestione del lavoro d'ufficio, amministrazione commerciale, amministrazione del personale, comunicazione scritta e orale, diritto, economia, istituzioni pubbliche.</li> </ul> A conclusione è previsto e obbligatorio uno stage in impresa, della durata di 3 settimane La continuazione del percorso appena descritto è il raggiungimento del <i>diplôme de Baccalauréat Professionnel Secrétariat</i> attraverso un percorso biennale promosso da un liceo professionale. La struttura del percorso formativo si articola in: <ul style="list-style-type: none"> <li>- insegnamenti generali, quali la lingua francese, matematica, storia e geografia, educazione artistica, educazione fisica e sportiva, lingua inglese;</li> <li>- insegnamenti professionalizzanti, quali comunicazione, organizzazione e gestione degli archivi, contabilità, economia e diritto.</li> </ul>

(segue)



(segue)

	<p>È previsto un periodo di stage in azienda della durata complessiva di 16 settimane, articolato sui due anni formativi, con la finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mettere in pratica le acquisizioni professionali;</li><li>- migliorare le proprie conoscenze del settore professionale di riferimento;</li><li>- aumentare le chances di inserimento professionale.</li></ul>
<b>Situazioni di lavoro</b>	<p>Opera in imprese pubbliche o private, a seconda delle dimensioni dell'azienda i compiti acquistano maggiore ampiezza: tratta e archivia le informazioni utili nell'impresa; riceve e verifica le informazioni contabili e effettua le registrazioni dei dati alfanumerici, dei documenti amministrativi e contabili; cura la contabilità corrente; assicura la distribuzione della corrispondenza, la gestione degli ordini e delle forniture d'ufficio. L'allievo titolare di un Baccalauréat Professionale di tipo segretariale dovrà essere in grado di: assicurare lo svolgimento dei compiti propri della segreteria amministrativa, contabile e commerciale; utilizzare gli strumenti informatici per la raccolta dei dati, l'analisi e il trattamento delle informazioni e la loro diffusione; selezionare, orientare e diffondere i messaggi provenienti dall'esterno, predisporre ed archiviare i messaggi che provengono dall'interno; lavorare in maniera autonoma e prendere decisioni.</p>
<b>Certificato rilasciato</b>	<p>Brevet d'Etudes Professionnelles des Métiers de la Comptabilité (BEP MC). Diplôme de Baccalauréat Professionnel Secrétariat.</p>
<b>Figure professionali simili in ambito amministrativo</b>	<p>Agent administratif d'entreprise, Agent de bureau, Employé de bureau, Employé aux écritures.</p>

Un profilo professionale analogo formato è quello della *Segretaria contabile*, che oltre a svolgere i consueti compiti segretariali (gestione del centralino telefonico, attività amministrative) e le registrazioni contabili, svolge i compiti legati all'amministrazione del personale (formalità amministrative, aggiornamento degli archivi del personale, calcolo delle paghe e dei contributi).

Il soggetto che promuove questo tipo di percorso è l'*Association Nationale pour la Formation Professionnelle des adultes*. Questi percorsi hanno un taglio di tipo più professionalizzante e sono prevalentemente rivolti a persone già inserite nel mondo del lavoro, in cerca di occupazione e/o riqualificazione professionale. Il titolo più affine a questo repertorio e iscritto nel Repertorio Nazionale delle Certificazioni professionali è quello di *Secrétaire administrative et commerciale, option bureautique, comptabilité /bureautique, commercial*, di livello IV.

#### 1.2.5. La comunità professionale amministrativa nel sistema della Gran Bretagna

In Gran Bretagna la Formazione Professionale è basata su degli standard occupazionali nazionali (National Occupational Standards - NOS) che sono la descrizione della prestazione standard attesa per la figura lavorativa. Questi NOS sono poi usati per definire le qualifiche professionali nazionali (National Vocational Qualifications - NVQ). Una NVQ è la descrizione della dimostrazione (o evidenza) che il candidato deve dare per dimostrare di raggiungere la prestazione attesa così come definita dal NOS. Un NOS specifica quali competenze il lavoratore deve possedere e non cosa deve imparare. Non sono previsti titoli o crediti né limiti di età per poter accedere alla valutazione. Sono in uso anche qualifiche professionali che non sono definite dagli Enti statali preposti alla definizione dei NVQ, ma sono definite da altri Organismi, sia pubblici sia privati (consorzi di lavoratori, di aziende, organizzazioni sindacali).

Gli NVQ possono avere un livello che va da 1 a 5, dove il livello 1 riguarda attività lavorative di routine mentre il livello 5 riguarda le occupazioni ad elevata professionalità.

Un NVQ è costituito da un certo numero di Unità di Competenza.

Tutti gli NVQ esistenti sono raccolti nel Quadro nazionale delle qualifiche professionali (National Framework of Vocational Qualifications) che è suddiviso in 11 aree:

- cura degli animali, delle piante, della terra;
- estrazione e fornitura di risorse naturali;
- edilizia;
- costruzioni;
- manifattura;
- trasporti;
- produzione ed erogazione di beni e servizi;
- servizi socio sanitari;
- servizi relativi al commercio e agli affari;
- comunicazioni;
- sviluppare e diffondere conoscenze ed abilità.

Nell'area dei servizi relativi al commercio e agli affari sono previste, tra le altre, le seguenti Qualifiche professionali:

- 1) NVQ in Team Leading (livello 2);
- 2) NVQ in Business and Administration (ne esistono 4 diversi livelli).

La gerarchia dei 4 livelli possibili per l'NVQ in Business and Administration offre una scala di progressione a persone con poca o nulla esperienza in amministrazione che possono raggiungere con il quarto livello le abilità e competenze di un esperto superiore.

L'NVQ in Business and Administration di livello 4 offre sbocchi lavorativi come assistente amministrativo in aziende private o nella pubblica amministrazione, segretaria in studi legali, segretaria di direzione.

Tutti e 4 i livelli di questo NVQ prevedono due unità obbligatorie (Svolgere i propri compiti lavorativi; Lavorare in ambiente aziendale-amministrativo) e poi alcune unità (generalmente 3 o 4, di complessità via via maggiore al crescere del livello) che possono essere scelte in una rosa di possibilità abbastanza ampia.

Di seguito sono riportati i gruppi di possibilità per il livello 1 e per il livello 4.

**Tav. 14** - Unità opzionali per il NVQ in Business and Administration di livello 1 (si devono scegliere almeno 2 unità).

Unità opzionali per il livello 1	
	Dare il benvenuto ai visitatori
	Gestire la posta
	Archiviare e rendere disponibili informazioni
	Fare e ricevere telefonate
	Usare strumenti e macchinari di un ufficio
	Uso di base di software per videoscrittura
	Uso di base di strumenti di Information Technology
	Assicurarsi che il proprio operato riduca i rischi per la salute e la sicurezza

**Tav. 15** - Unità opzionali per il NVQ in Business and Administration di livello 4  
(si devono scegliere almeno 4 unità, delle quali almeno 3 devono appartenere al gruppo B).

Unità opzionali per il livello 4	
Gruppo A	Gestire e valutare il rapporto con i clienti
	Ricercare, analizzare e riferire informazioni
Gruppo B	Gestire strumenti e macchinari di un ufficio
	Gestire contratti
	Negoziare e concordare preventivi di spesa
	Monitorare ed esaminare l'implementazione degli obiettivi, delle strategie e delle politiche di una azienda <i>corporate</i>
	Agevolare e diffondere i processi decisionali di una azienda <i>corporate</i>
	Valutare fattori interni ed esterni e promuovere la collaborazione lavorativa
	Creare e gestire sistemi di informazioni
	Gestire progetti
	Presiedere riunioni
	Promuovere l'innovazione ed il cambiamento
	Gestire i rischi
	Esercitare leadership nella propria area di competenza
	Sviluppare relazioni interpersonali lavorative con colleghi ed azionisti
	Selezionare, assumere e trattenere colleghi
	Stanziare e controllare il progresso e la qualità del lavoro nella propria area di competenza
	Dare ai colleghi l'opportunità di imparare



## Capitolo 4

# Linee guida per una formazione/apprendimento efficace

---

### 1. LA METODOLOGIA

Con l'avvio delle sperimentazioni nel 2003, la Formazione Professionale ha realizzato Percorsi formativi dotati di una metodologia organica, in grado di coniugare cultura del lavoro e cittadinanza. Esiste un "modello IeFP" che si è affermato nel corso delle sperimentazioni. Esso prevede la personalizzazione, la didattica attiva e per competenze, il perseguimento del successo formativo per tutti, nessuno escluso. L'elemento che connota i percorsi è la valorizzazione delle potenzialità dei giovani, indipendentemente dai livelli di ingresso; inoltre la motivazione formativa connessa al lavoro ed alla professionalità e quindi l'importanza dei laboratori e dello stage in impresa; infine, la relazione educativo-formativa che rende il Centro di Formazione Professionale una vera e propria comunità nella quale formarsi è piacevole oltre che utile.

Le soluzioni adottate nelle Regioni e Province Autonome sono differenti: il modello integrale ha indubbiamente portato nel tempo a migliori performance rispetto a quello integrato, ma occorre ancora superare il retaggio delle politiche regionali che ancora "balcanizzano" il sistema impedendogli di essere effettivamente tale.

Dal punto di vista organizzativo, sono da segnalare in positivo la flessibilità, la partnership con le aziende del territorio, la figura del formatore-docente che dedica al suo lavoro un tempo superiore a quello del docente scolastico, infine la figura del tutor.

Questi fattori di pregio dell'approccio della FP vanno arricchiti ed integrati entro un quadro organico basato sui seguenti criteri della metodologia formativa per persone competenti:

- laboratorialità;
- progettazione "a ritroso";
- cammino formativo per gradi di padronanza del sapere, scanditi da prestazioni utili e significative;
- didattica definita per "nuclei tematici" del sapere, cui si accede tramite compiti mirati, significativi ed utili;
- compiti complessi e stimolo delle criticità.

## ***Laboratorialità***

La didattica laboratoriale non è un modo per rendere attraenti contenuti inerti, la “messa in pratica” dei saperi teorici tramite esercitazioni, una serie di sequenze operative di tipo addestrativo, un’attività avulsa dal piano formativo. È una metodologia per formare persone competenti, tramite situazioni di apprendimento reali in cui l’allievo è chiamato a coinvolgersi attivamente svolgendo compiti e risolvendo problemi, così da scoprire e padroneggiare i saperi teorici sottostanti. In tal modo egli fa esperienza personale di cultura.

Tali situazioni sono collocate entro un piano formativo centrato sulle competenze, di cui si perseguono le evidenze secondo una progressione indicata.

Il Percorso formativo procede dalla pratica all’astrazione puntando sulla realizzazione di prodotti, il linguaggio e la riflessione. La didattica laboratoriale non deve portare all’eccesso opposto rispetto a quella frontale, ovvero fermarsi solo sull’operatività facendo così coincidere la “qualità competente” della persona con i prodotti che è in grado di realizzare, ciò che costituisce l’esito erroneo del performativismo.

Per correggere tale pericolo, va data la giusta rilevanza al linguaggio in quanto facoltà umana che consente di passare dal livello dell’operatività a quello dell’astrazione: tramite il linguaggio, l’allievo è chiamato a riflettere su ciò che fa e scoprire i concetti ed i principi universali che sottostanno all’azione, che vanno appresi in modo sistematico e sicuro.

## ***Progettazione “a ritroso”***

Il progetto formativo va definito in chiave unitaria, sulla base dei risultati di apprendimento attesi; quindi occorre procedere a ritroso, partendo dal fondo ovvero dal quadriennio del Diploma professionale risalendo al triennio e così fino al primo anno, tenendo conto che alla fine del biennio occorre impostare una prova esperta che concorra alla valutazione delle competenze dell’obbligo di istruzione.

La progettazione a ritroso richiede un’intesa di fondo tra tutti i formatori, centrata sul rapporto tra saperi essenziali e prestazioni attese. Inoltre, occorre distribuire nel Percorso formativo le differenti attività didattiche (visite, progetti, alternanza formazione-lavoro, concorsi, eventi...) e le principali attività valutative, distinguendo tra le verifiche di asse/disciplina e le prove esperte. Tale progettazione richiede la presenza di un’*équipe* interdipartimentale di coordinatori che definisca il piano formativo di massima, sul quale poi lavoreranno i dipartimenti e successivamente i consigli di classe.

## ***Cammino formativo per gradi di padronanza del sapere, scanditi da prestazioni utili e significative***

La progettazione persegue un cammino definito per gradi di padronanza, che scandiscono la progressione degli allievi verso i traguardi formativi attesi. Per questo motivo, è necessario rispondere alla domanda: “quale approccio formativo è più favorevole alla formazione della figura professionale-traguardo”? Infatti, ogni

settore lavorativo è dotato di una propria “formatività” implicita, iscritta nella propria peculiare cultura, che va individuata e tradotta in un progetto. «Il primo elemento di analisi non è né l’individuo né le istituzioni sociali quanto piuttosto l’informale ‘comunità di pratica’ che le persone creano per condividere nel tempo le loro esperienze» (Wenger 1998, 135).

Il sapere che si intende acquisire non è separabile dalla pratica, ovvero dall’agire applicato a problemi reali: si apprende solo nell’azione, non osservando, né mandando a memoria le nozioni via via mobilitate né ripetendo i meri gesti operativi. La persona acquisisce saperi sempre più “fini” nell’ambito professionale via via che il suo contributo passa da una posizione di supporto ad una di apporto creativo di idee, soluzioni, procedure, accorgimenti così che egli stesso impara lavorando ed, in una qualche misura, lavora imparando.

### ***Didattica definita per “nuclei tematici” del sapere cui si accede tramite compiti mirati, significativi ed utili***

La scansione della progettazione va definita a partire dai nuclei essenziali del sapere e delle prestazioni, sotto forma di compiti reali ed adeguati, tramite le quali si ritiene di poter perseguire una reale padronanza dei saperi indicati.

La progettazione indica la scansione delle prestazioni che segnano il cammino formativo dell’allievo, a partire da quelle professionali, ma incrementandole con quelle proprie degli assi culturali. In un primo tempo, gli assi culturali – essendo in prevalenza per loro natura propria “astratti” – debbono cercare nell’area professionale le “situazioni di apprendimento” che consentano loro di avere un “corpo” e quindi di riferirsi ad uno specifico ambito di realtà. Ma gli assi culturali posseggono una loro identità peculiare che va segnalata tramite compiti e prodotti propri, definendo le necessarie collaborazioni con le discipline convergenti.

I compiti che generano prodotti debbono essere mirati, ovvero finalizzati agli obiettivi di padronanza attesi, significativi, ovvero rilevanti nel progetto formativo, ed infine utili ovvero dotati di valore sociale oltre che culturale.

### ***Compiti complessi e stimolo delle criticità***

Nella definizione del piano formativo, va tenuto conto della necessità di sottoporre agli allievi – secondo una progressione graduale – compiti di natura complessa e non soltanto richieste di prestazioni semplici e ripetitive. Ciò significa che, se pure in un primo tempo occorre sostenere le abilità degli allievi, appena possibile occorre che a questi vengano sottoposti compiti dotati di complessità, che si riscontra nei seguenti aspetti:

- la consegna deve partire da una situazione problematica che va interpretata e non da una sua traduzione operativa “suggerita” dai docenti;
- l’attività non deve essere gestibile unicamente da una sequenza operativa predefinita, ma prevedere potenzialmente più soluzioni con differenti valori in termini di efficacia ed efficienza, oltre che di sicurezza;

- prima dell'avvio dell'attività, l'allievo deve essere sollecitato a definire un piano operativo, comprendente le fasi di lavoro, i tempi, le risorse necessarie;
- l'attività deve prevedere sia compiti individuali sia compiti di gruppo, compresa la consultazione di fonti e di esperti;
- durante l'esecuzione dell'attività, gli allievi debbono verificare costantemente se gli esiti intermedi corrispondono alle previsioni, oppure se occorre applicare modifiche e correzioni;
- al termine dell'attività, è necessario procedere alla verifica di quanto fatto, alla documentazione del lavoro svolto, all'incremento del glossario, alla elaborazione di una relazione finale in cui indicare ciò che è stato fatto e quanto si è appreso, all'esposizione pubblica dei risultati ottenuti.

## 2. OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO PER IL TECNICO PROFESSIONALE

Con riferimento alla figura del tecnico ed ai compiti con cui questa si confronta, sono stati delineati i seguenti obiettivi generali del processo formativo:

- *Comprensione della realtà* in cui l'allievo vive, sia sotto forma di vita quotidiana sia in senso più strettamente professionale, sapendo definire un rapporto personale con essa, ovvero identificandola tramite la concretezza di oggetti e di problemi che si propongono alla persona.
- *Approfondimento della scientificità dei fenomeni* oggetto di interesse e dei modelli di intervento, rendendo ragione di tutti i diversi aspetti che compongono la realtà che si studia/su cui si interviene, riscoprendo l'unità della cultura, e problematizzando logicamente e socialmente le proprie posizioni e ipotesi rispetto ad essa.
- *Assunzione di responsabilità personale e sociale* rispetto alla realtà in cui si è inseriti a partire dalla libertà e dalla volontà morale della persona e della collettività implicata, ovvero dalla attribuzione di senso esplicito circa il perché delle cose, il loro rapporto con i criteri morali, sociali, tecnici.
- *Elaborazione di un progetto di intervento* volto a modificare la realtà stessa, assumendo le sfide connesse nei compiti e problemi che vengono proposti alla persona e sapendo trovare le necessarie coerenze tra obiettivi, risultati attesi e mezzi necessari alla realizzazione del progetto.
- *Acquisizione di padronanza circa l'esecuzione del progetto* sapendo sviluppare un processo di realizzazione dello stesso, compresa la necessaria verifica circa il suo andamento e la correzione degli elementi non coerenti con i criteri di qualità in precedenza individuati.
- *Sviluppo di uno stile relazionale e cooperativo* in grado di cogliere tutte le espressioni simboliche della cultura, ed inoltre di valorizzare il proprio apporto e quello degli altri soggetti coinvolti caratterizzati da differenti ambiti e livelli di preparazione e di responsabilità.



- *Comprensione del valore economico, sociale e culturale delle azioni svolte*, tramite una adeguata riflessione e valutazione circa le realizzazioni ottenute, sapendo vedere la realtà da un punto di vista non immediato ma riferito al processo storico che informa la cultura in tutte le sue manifestazioni e che contribuisce al benessere generale.
- *Approfondimento della conoscenza di sé* facendo esperienza delle proprie capacità, verificando le proprie scelte, maturando l'attitudine alla progettazione di sé e delle proprie esperienze di vita, ricercando gli aiuti e gli strumenti in grado di fornirgli un apporto significativo in relazione alle differenti opportunità che si presentano al termine del percorso di Diploma di Istruzione e Formazione Professionale.

### **3. LA PROGETTAZIONE: IL PIANO FORMATIVO GENERALE**

Non si tratta più di “copiare” gli standard e di incasellarli in una sequenza di unità didattiche, bensì di spiegare in che modo, sulla base delle risorse disponibili e del contesto, si intendono perseguire quei traguardi formativi.

Lo strumento fondamentale è il Piano formativo.

Questo rappresenta la guida ovvero la rappresentazione di massima del percorso che orienta i docenti-formatori nel loro lavoro.

Non è quindi né un programma (sequenza di lezioni per contenuti) e neppure un curriculum (sequenza di unità didattiche per obiettivi, attività e verifiche) ma il disegno del cammino del tri-quadriennio e quindi dell'anno formativo con le attività principali che coinvolgono tutti i docenti-formatori e la loro scansione, specificando ruoli, tempi, risultati e modalità di verifica e valutazione.

Il Piano formativo risponde al criterio generale dell'unitarietà degli intenti, che rovescia l'impostazione tradizionale basata sulla giustapposizione di programmi disciplinari.

Tale unitarietà è corrispettiva sia della concezione della persona dell'allievo sia della cultura sia della realtà.

Tutto questo partendo dal profilo finale/standard formativi e lavorando a ritroso, così da ottenere un percorso razionale.

Esso comprende i seguenti elementi:

#### ***Mete educative e formative***

Tali mete sono reperibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) oltre che nelle Linee guida del settore/indirizzo, i documenti che indicano le caratteristiche che si attendono dall'allievo al termine del percorso degli studi.

È bene che tali mete, sotto forma di competenze, siano collocate entro lo schema delle 8 competenze chiave di cittadinanza europea così da creare una coerenza già dall'inizio con la struttura del certificato delle competenze.

## ***Criteri formativi***

Sono i criteri metodologici, ma anche culturali ed etici, che motivano le scelte su cui viene impostato il Percorso formativo. Uno dei criteri rilevanti è costituito dall'alleanza con il soggetto del contesto, nella prospettiva dell'alternanza formativa. Tali criteri costituiscono la trama del progetto comune tra docenti.

## ***Percorso formativo***

È rappresentato dall'insieme degli elementi essenziali che indicano il cammino proposto agli studenti, ovvero i saperi e le attività che ne scandiscono il percorso secondo la successione per bienni-monoennio finale e successivamente per singole annualità.

La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica. Il percorso va definito a ritroso, ovvero partendo dalla fine e retrocedendo fino al primo biennio, con attenzione (non esclusiva) alle prestazioni degli studenti.

Nella compilazione, occorre porre attenzione ai seguenti elementi:

- *Nuclei portanti del sapere ed assi formativi coinvolti*: vanno identificati i “nuclei portanti” del sapere, coerenti con le macro-competenze da promuovere, indicando anche gli Assi formativi coinvolti. Tali nuclei portanti sono da indicare in modo nominalistico e per macro-temi, così da consentire a tutti la visione generale del percorso.
- *Unità di apprendimento*: è la mappa delle Unità di Apprendimento che sostengono l'allievo nella conquista autonoma, oltre che cooperativa, della conoscenza. Le attività – anche le visite di istruzione ed i concorsi – sono da considerare tutte parti di UdA orientate a compiti-prodotti e terminanti con una specifica valutazione.
- *Sessioni di valutazione*: sono i momenti nei quali si svolgono prove per capacità e conoscenze (tipo Ocse - Pisa e Invalsi) e prove esperte per competenze, quindi per macro-compiti.

Il Percorso formativo procede dalla pratica all'astrazione puntando sul linguaggio e la riflessione. La didattica laboratoriale non deve portare all'eccesso opposto rispetto a quella frontale, ovvero fermarsi solo sull'operatività facendo così coincidere la “qualità competente” della persona con i prodotti che è in grado di realizzare, ciò che costituisce l'esito erroneo del performativismo.

Per correggere tale pericolo, va data la giusta rilevanza al linguaggio in quanto facoltà umana che consente di passare dal livello dell'operatività a quello dell'astrazione: tramite il linguaggio, l'allievo è chiamato a riflettere su ciò che fa e scoprire i concetti ed i principi universali che sottostanno all'azione, che vanno appresi in modo sistematico e sicuro.

#### 4. LA RUBRICA DELLE COMPETENZE

La rubrica rappresenta una matrice che consente di identificare, per una specifica macro-competenza oggetto di formazione e valutazione, il legame che si instaura tra le sue componenti:

- le conoscenze ed abilità essenziali mobilitate dal soggetto nel corso dell'azione di apprendimento;
- le evidenze ovvero le prestazioni reali, significative e necessarie che costituiscono il riferimento valutativo periodico e finale;
- i livelli di padronanza (EQF) che consentono di collocare la prestazione del soggetto entro una scala ordinale;
- i compiti che indicano le attività suggerite per la gestione del processo didattico.

La rubrica ha l'ambizione di colmare il vuoto lasciato dalla Conferenza Stato-Regioni il cui passaggio da un ordinamento centrato sui "programmi nazionali" ad un altro che predilige i "risultati di apprendimento" (*knowledge outcome*) risulta largamente incompiuto e quindi equivoco, nel momento in cui ha prodotto gli "standard formativi" che sono in realtà standard di competenza poiché descrivono le conoscenze, abilità e/o competenze necessarie per una determinata professione, mentre ha omesso di indicare gli standard di apprendimento e di valutazione-certificazione, ovvero le caratteristiche ed i livelli delle prestazioni attese affinché si possano rilasciare i titoli ed i certificati previsti, limitandosi ad enunciare le competenze-traguardo articolate in conoscenze ed abilità.

La Rubrica delle competenze, connessa al profilo ed al repertorio, sulla base di una scelta degli obiettivi formativi rilevanti e significativi per il gruppo classe, per i sottogruppi e per le persone che li compongono, consente all'équipe formativa i seguenti tre utilizzi:

- individuazione delle situazioni di apprendimento consone e rilevanti, oltre che essenziali, su cui impegnare i componenti dell'équipe ad un lavoro prevalentemente interdisciplinare;
- verifica e valutazione delle acquisizioni effettivamente agite in modo pertinente ed efficace da parte degli allievi;
- rielaborazione degli obiettivi e dei percorsi di apprendimento così da indirizzare l'azione formativa in modo da valorizzare le acquisizioni e sormontare le criticità emerse.

La rubrica è uno strumento indispensabile di supporto dell'azione didattica nella logica della costruzione del Percorso formativo, in modo condiviso tra i formatori che compongono l'équipe. Essa, inoltre, fornisce un linguaggio operativo che consente di attribuire ad ogni enunciato le necessarie evidenze concrete circa i risultati di apprendimento, definiti in forma di competenze articolate in abilità e conoscenze. È uno strumento che esige un riscontro o validazione, composto di due passi:

- nel momento della elaborazione essa richiede una validazione provvisoria, che consiste nel riflettere sulla sua struttura, sul linguaggio, sul suo carattere evocativo e di facilitazione dell'azione didattica;
- a seguito della sua applicazione essa chiede di essere validata rilevando i riscontri provenienti dal campo in cui si è sperimentata così da poter giudicare della sua consistenza e procedere ad una rielaborazione migliorativa.

Per quanto riguarda il rapporto tra gli standard di competenze, la definizione delle UdA e la progettazione dei percorsi formativi, gli standard di competenza lasciano ai progettisti di percorsi formativi la libertà di fare le proprie scelte tenendo conto anche dei propri valori, dei propri modelli di riferimento e della tipologia della filiera formativa su cui lavorano. Se lo standard di competenza è il punto di arrivo di riferimento, la definizione del percorso per arrivare allo standard è lasciata alla libertà e alla responsabilità del soggetto che eroga formazione. È importante, quindi, tenere presente che lo standard non è una gabbia per i progettisti di formazione: è semplicemente un punto di riferimento condiviso da più soggetti. La libertà della progettazione formativa non è coartata dalla presenza degli standard. Anzi, la responsabilità dei progettisti di formazione ne viene esaltata. Se ben compresi, gli standard sono un fattore di “liberalizzazione” della formazione e della didattica.

Nell'ambito di questa libertà si può evitare un'interpretazione, per così dire, “al ribasso” del riferimento agli standard, volta a appiattire i percorsi solo sulle competenze “minime” previste dagli standard medesimi. Il riferimento agli standard da parte dei progettisti delle UdA dovrebbe piuttosto essere dettato dall'orgoglio. Essi dovrebbero, infatti, sentire l'orgoglio di dimostrare che i risultati di apprendimento previsti dall'insieme delle UdA da loro progettate sono qualitativamente superiori (per ampiezza, per livello, ecc.) a quelli previsti dagli standard di competenza nazionali, non fosse che per il fatto che questi standard sono definiti come “minimi” per l'acquisizione della qualifica. Se gli standard di competenze fossero progressivi (cfr. standard delle competenze di base degli adulti) stimolerebbero maggiormente, anche attraverso la loro strutturazione, a considerare ogni gradino degli standard non tanto un punto di arrivo minimo, ma un punto di partenza verso altre gradini verticali o orizzontali.

## **5. L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

L'Unità di Apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più attendibile.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i formatori), media (alcuni) o minima (asse culturale). Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi

prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

In forma schematica possiamo dire che l'UdA si caratterizza per questi aspetti (definiti già nella sua progettazione):

- individuazione della competenza di riferimento (e delle relative abilità e conoscenze),
- interdisciplinarietà nell'Asse e tra gli Assi, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline,
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali anche sul territorio che favoriscano la contestualizzazione delle conoscenze e il loro trasferimento e uso in contesti nuovi, per la soluzione di problemi,
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite,
- clima e ambiente cooperativo,
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alla competenza da raggiungere,
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi,
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica).

Il criterio di fondo cui riferirsi è la possibilità di sollecitare i talenti dei giovani e di stimolarli alla ricerca, a prendere il cammino. Occorre insegnare per compiti con consegne chiare e stimolanti, variare le situazioni di apprendimento ed il modo di implicazione con gli studenti, puntare talvolta sullo stupore e sul contrasto con il punto di vista usuale.

Va sospeso per un certo tratto l'intento didascalico che si risolve nel riversare sugli interlocutori quantità rilevanti di nozioni e regole, per sostituirlo con l'intento di sollecitare curiosità, definire un percorso di studio, fornire strumenti e stimolare la riflessione e la strutturazione del sapere acquisito. In questo modo *si impara lavorando*.

Questa struttura così impegnativa va riservata alle UdA di medio-grandi dimensioni, in grado di coinvolgere tendenzialmente quasi tutto il Consiglio di classe e quindi previste in numero ridotto; mentre per le UdA piccole, ovvero la grande maggioranza, si può procedere con un impianto ridotto, più intuitivo.

## **6. IL MODELLO DI VALUTAZIONE E LA PROVA ESPERTA**

Le competenze, come abbiamo visto, non sono dei saperi, dei saper-fare o delle attitudini, ma padronanze in base alle quali la persona è in grado di mobilitare, integrare ed orchestrare tali risorse. Questa mobilitazione è pertinente solo entro una situazione reale (o simulata, ma integrata necessariamente con prove di

realtà); ogni situazione costituisce un caso a sé stante, anche se può essere trattata per analogia con altre situazioni già incontrate. L'esercizio della competenza passa attraverso operazioni mentali complesse, quelle che permettono di determinare (più o meno coscientemente e rapidamente) e di realizzare (più o meno efficacemente) un'azione relativamente adatta alla situazione.

In base a ciò, è incongruo ritenere che la valutazione delle competenze si svolga attraverso la somma algebrica di voti conseguenti a verifiche aventi per oggetto conoscenze ed abilità, attuate in modo inerte ovvero slegate da un compito-problema contestualizzato, perché questo modo di procedere non permette di esprimere un giudizio sulla capacità della persona di mobilitare le risorse a disposizione a fronte di compiti-problema reali, fattore che costituisce il cuore di una valutazione attendibile. È quindi indispensabile che la valutazione segua una didattica per competenze; questa è svolta tramite Unità di Apprendimento, caratterizzate dall'insieme di occasioni che consentono allo studente di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione attendibile.

Tre sono pertanto gli elementi fondamentali per la descrizione di una competenza: i tipi di situazione di cui essa dà una certa padronanza; le risorse che mobilita, saperi teorici e metodologici, attitudini, saper-fare e competenze più specifiche; la natura degli schemi di pensiero (schemi motori, schemi di percezione, di valutazione, di anticipazione, di decisione) che permettono la sollecitazione, la mobilitazione e l'orchestrazione di risorse pertinenti, in situazione complessa e in tempo reale. A differenza della valutazione di conoscenze ed abilità, la valutazione di una competenza richiede l'analisi della dimensione da valutare, la scelta di criteri di valutazione, gli strumenti di valutazione, i livelli di prestazione.

I prodotti in esito costituiscono solo una parte, non l'unica, delle evidenze definite in anticipo (rubrica) come necessarie e sufficienti.

È utile a questo scopo una griglia unitaria riferita a tutte le competenze, con i criteri/indicatori possibili legati alle diverse forme dell'intelligenza (cognitiva, affettivo-relazionale, pratica, sociale, riflessiva), tra cui selezionare i fattori appropriati alla UdA che si sta svolgendo.

Il Consiglio di classe esprime un giudizio circa il grado di padronanza mostrato, prevedendo due livelli negativi (assente, parziale) e tre positivi (basilare, intermedio, elevato). Ogni docente coinvolto pone un voto sul suo registro.

La condotta riflette il coinvolgimento degli allievi nell'attività.

Superata l'ossessione per la misurazione degli apprendimenti, va considerata la necessità di un utilizzo intelligente di tutte le possibilità offerte, specie dei tre modelli di valutazione indicati da Smith e Robertson:

- gli approcci analitici che individuano dei test generici (es. test di abilità, del carattere, di motivazione etc.) per misurare le competenze, anche senza collegarsi ad aspetti specifici del loro esercizio;

- gli approcci analogici: cercano di ricreare gli elementi costitutivi del ruolo agito, collegandoli alle competenze interessate; rientrano in questa categoria gli esercizi di gruppo, le simulazioni di ruolo, i compiti-problema, gli incidenti etc.;
- gli approcci che si basano sul giudizio degli altri: si affidano a giudizi di parti terze (ad es. i colleghi, i supervisori etc.) per ottenere informazioni sui valutati (Smith, Robertson 2003, 96-133).

Gli approcci *analitici* partono dalle discipline coinvolte nel Percorso formativo e si riferiscono all'elenco delle conoscenze (e delle abilità operative e mentali connesse) in cui questi si articolano. Si realizzano tramite test che consentono una misurazione della preparazione degli studenti. I test possono essere di facile gestione valutativa (vero/falso; scelta multipla semplice o complessa, corrispondenza, completamento, risposta semplice univoca...) oppure difficile se si tratta di quesiti a risposta aperta articolata, testi liberi, continui e discontinui che possono avere più formulazioni e soluzioni. È bene che la prova di verifica utilizzi la più ampia varietà di tecniche.

Gli approcci *analogici* sono più esplicitamente centrati sulle competenze, che prevedono l'implicazione degli allievi, singoli ed in gruppo, entro situazioni sfidanti fondate sulla analogia con le condizioni in cui si svolge il ruolo agito. L'elemento analogico è anche alla base della metodologia di valutazione: tramite una griglia unitaria, si considerano le varie forme dell'intelligenza umana (cognitiva, pratica, sociale, affettiva relazionale, riflessiva) ed i vari "oggetti" di valutazione (prodotti, processi, linguaggi) e si confronta il modo di porsi dello studente di fronte al compito-problema con una tipologia di stili ordinati su una scala necessariamente qualitativa.

Negli approcci *per giudizio*, la valutazione avviene raccogliendo le riflessioni di giudici che hanno la possibilità di vedere il candidato in azione, oltre che di considerarne le produzioni. Questi sono tutor aziendali ed esperti i quali sono chiamati ad esprimere giudizi argomentati sul candidato, anche se non necessariamente fondati su tecniche valutative puntuali e formalizzate tramite griglie e schede.

La metodologia di valutazione prevede 3 strumenti:

### ***Valutazione UdA***

Ogni attività di apprendimento è una UdA. Viene valutata tramite la griglia condivisa tra tutti i docenti coinvolti. La valutazione progressiva delle UdA ha un peso del 40% rispetto alla valutazione delle competenze. Ogni volta che un docente vede agito un sapere disciplinare che lo riguarda, inserisce un voto sul registro

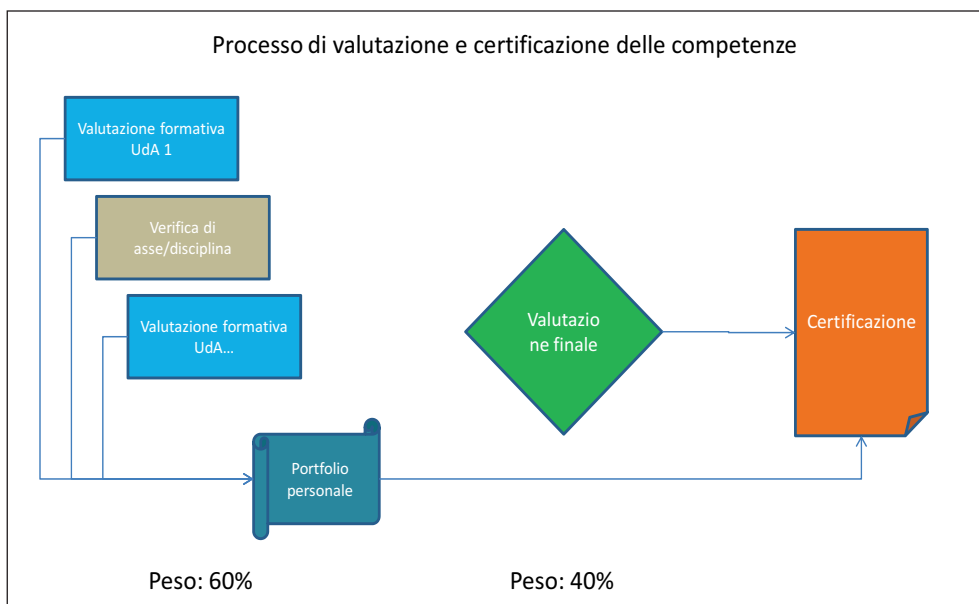
### ***Verifica disciplinare***

Per ogni sessione è necessaria almeno una verifica disciplinare. La verifica mira alle conoscenze/abilità espresse tramite prova, utilizzando tutte le possibilità previste (da sì/no a testo libero). Ha un peso del 20% nella valutazione delle competenze.

## Prova esperta

È posta al termine di ogni tappa importante del percorso. Ha carattere multidisciplinare ed ha un peso del 40% rispetto alla valutazione delle competenze.

Ecco lo schema generale del processo di valutazione:



La prova di valutazione finale, o “*prova esperta*” è un compito-problema rilevante, il più possibile olistico (ovvero in grado di connettere i vari ambiti del sapere, è “pluri-competenze”, articolata su più dimensioni dell’intelligenza), in grado di sottoporre a valutazione la padronanza degli studenti. In quanto tale, non può soddisfare puntualmente tutti i saperi e le competenze, ma è necessariamente selettiva rispetto a questi. Infatti concorre, assieme alle attività di valutazione di tipo formativo che si svolgono al termine di ogni UdA, a rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati utilizzando una metodologia che consenta di giungere a risultati certi e validi. Essa è collocata in corrispondenza delle scadenze formali dei corsi (quando vengono rilasciati titoli di studio) e consente di rilevare in forma simultanea, sulla base di un compito rilevante, la padronanza di più competenze e saperi da parte dei candidati, con un peso indicativo del 30%. L’altro 70% deriva dalla *valutazione formativa* emergente dall’insieme delle UdA sviluppate, oltre che dalle prove di verifica riferite agli assi ed alle discipline coinvolte.

L’utilizzo della prova di valutazione finale (prova esperta) *richiede necessariamente che l’attività di Apprendimento venga svolta secondo la metodologia costruttivista delle Unità di apprendimento (UdA), centrate su compiti e prodotti.* Infatti, l’insegnamento non è inteso, nel contesto dell’approccio per competenze, come una “successione di lezioni”, ma come “organizzazione e animazione di situazioni di apprendimento”.



## 7. IL PORTFOLIO PERSONALE DELL'ALLIEVO

Il Portfolio personale dell'allievo rappresenta il documento per l'autopresentazione dell'allievo in cui egli inserisce la documentazione circa i prodotti/servizi di cui va orgoglioso e che illustrano il suo cammino di competenza. Si tratta pertanto della raccolta significativa dei lavori dell'allievo che racconta la storia del suo impegno, del suo progresso o del suo rendimento. Tramite esso è possibile capire la storia della crescita e dello sviluppo di una persona corredandola con materiali che permettono di comprendere "che cosa è avvenuto" dal momento della presa in carico della persona fino al momento della partenza, passando per le varie fasi di cui si compone il Percorso formativo.

È preferibilmente in formato elettronico, con una copertina molto personalizzata, è progressivo, richiede un lavoro iconografico da parte dell'allievo. Il portfolio è concordato e definito nell'ambito del Centro; esso comprende comunque i seguenti ambiti: anagrafico, orientativo, formativo e valutativo, certificativo.

Occorre che gli allievi dedichino un tempo appropriato alla elaborazione ed all'incremento del proprio Portfolio personale: indicativamente, si può ritenere adeguata un'ora ogni 3-4 settimane. Naturalmente, nel momento in cui l'allievo inserisce nel proprio Portfolio i prodotti di cui va orgoglioso, egli ha già elaborato i materiali necessari poiché al termine di ogni Unità di Apprendimento si provvede alla documentazione ed alla archiviazione completa ed ordinata dei materiali via via prodotti.

Va quindi nettamente distinto il portfolio dal *Dossier personale dell'allievo*, che rappresenta la raccolta dei materiali relativi all'allievo, tenuta dal Coordinatore del suo corso.

## 8. IL CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

Si parla di certificazione quando, a seguito della valutazione, si passa alla registrazione degli apprendimenti entro una scheda che ne indichi il livello di padronanza e le altre informazioni utili alla comprensione del giudizio.

Occorrere garantire il criterio della *attendibilità*, che a sua volta comporta un legame con delle ancore (evidenze) che sostengano tale giudizio dando ad esso una efficacia dimostrativa, un riscontro probatorio e una leggibilità che lo renda comprensibile in contesti diversi.

La necessità di certificare le competenze del soggetto viene intesa e proposta qui in senso non formalistico, come risposta al bisogno, ampiamente descritto anche nei capitoli precedenti, di passare, nella scuola tanto quanto nel mondo del lavoro, "da un dispositivo formativo rigido ad uno aperto e flessibile, più individualizzato e rispondente al principio della valorizzazione della persona" (Margiotta 2007, 263). Nella logica del curriculum personalizzato, sullo sfondo di uno scenario di mobilità nelle esperienze di studio quanto in quelle di lavoro, la visibilità e rico-

noscibilità del patrimonio di conoscenze acquisite è affidata alla certificazione che va quasi di necessità abbinata ad un altro strumento, il portfolio, di cui dopo brevemente si parlerà.

Quella della certificazione rappresenta un'azione complessa, tesa a soddisfare i seguenti criteri:

- la *comprensibilità* del linguaggio, che deve riferirsi – in forma narrativa e non quindi con linguaggi stereotipati – a locuzioni e sintagmi che consentano ai diversi attori di visualizzare le competenze;
- l'*attribuibilità* delle competenze al soggetto con specificazione delle evidenze che consentano di contestualizzare la competenza entro processi reali in cui egli è coinvolto insieme ad altri attori;
- la *validità* dei metodi adottati nella valutazione e validazione delle competenze stesse, con specificazione del loro livello di padronanza.

Un certificato siffatto necessita di una raccolta dei prodotti più significativi realizzati dalla persona valutata, ovvero il *portfolio*, una raccolta significativa dei lavori dell'allievo che racconta la storia del suo impegno, del suo rendimento e del suo progresso.

La certificazione – riferita ad ogni studente e svolta dall'intera équipe dei docenti-formatori – si svolge nei seguenti modi:

- si riportano ad ogni riga le competenze indicate in ciascuna delle rubriche e corrispondente UdA;
- si indicano le *situazioni di apprendimento più significative* traendole dal portfolio e dall'attività didattica;
- si attribuisce il *livello della competenza* (se positivo), specificandone il grado ed eventualmente altre informazioni utili, sotto forma di note.

Va detto che il legislatore ha creato un doppio livello di certificazione:

1. la certificazione dell'obbligo di istruzione, obbligatoria in ogni classe seconda, che riguarda sostanzialmente quattro assi culturali: asse dei linguaggi (lingua italiana, lingua straniera, altri linguaggi), asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale;
2. la certificazione del Percorso formativo specifico che riguarda tutte le competenze comprese quelle professionali e quelle cosiddette “di cittadinanza”.

Per evitare la duplicazione dell'azione certificativa, occorre assolutamente includere la prima certificazione nella seconda, utilizzando il modello europeo delle 8 competenze di cittadinanza, che rappresenta bene il profilo finale del cittadino ed inoltre evita l'eccessiva frantumazione:

- comunicazione nella lingua italiana;
- comunicazione nelle lingue straniere;
- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia;
- competenza digitale;
- imparare a imparare;
- competenze sociali e civiche;

- spirito di iniziativa e imprenditorialità;
- consapevolezza ed espressione culturale.

A queste va aggiunta la competenza professionale per completare il modello certificativo finale dei percorsi.

## 9. IL SUPPLEMENTO EUROPASS

Il Supplemento Europass è un documento che accompagna i titoli e le qualifiche professionali acquisite, allo scopo di renderli più facilmente comprensibili anche ad eventuali datori di lavoro stranieri. Esso fornisce informazioni sulle abilità e competenze acquisite, sul tipo di attività professionale cui è possibile accedere, nonché sul livello del certificato nell'ambito della classificazione nazionale.

In chiave europea, in base alle raccomandazioni emanate, sono rilevanti innanzitutto le competenze acquisite e documentate in modo attendibile, oltre alle informazioni circa il modo in cui si è svolto il Percorso formativo e si è realizzata la valutazione finale, connesse al Supplemento Europass. Ciò riflette, ancora una volta, il carattere indicativo dei titoli nazionali ed amplia il campo delle informazioni necessarie a rendere trasparente non solo la votazione acquisita, ma soprattutto il processo formativo e la serietà delle prove di valutazione somministrate.

A tale scopo, il *Certificate Supplement*, nel descrivere il titolo originale, rende visibili le seguenti informazioni:

- denominazione del certificato (in lingua nazionale);
- insieme delle attività professionali cui il titolare del certificato può accedere;
- denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato;
- livello del titolo/qualifica nel Paese che lo rilascia;
- tabella di classificazione/requisiti per il conseguimento;
- accesso al successivo livello di insegnamento/formazione;
- accordi internazionali;
- iter ufficialmente riconosciuti per il conseguimento del certificato (descrizione del percorso basato su scuola/Centro di Formazione Professionale, luogo di lavoro, riconoscimento di crediti formativi, requisiti di accesso al corso, annotazioni integrative)<sup>15</sup>.

Le autorità competenti al rilascio del Supplemento sono le stesse che rilasciano i titoli originali e, in particolare in Italia sono:

- le Regioni e le Province Autonome per quanto riguarda le qualifiche di Formazione Professionale;
- i Centri di Formazione Professionale e gli Istituti scolastici per quanto riguarda i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale.

---

<sup>15</sup> <http://www.europass-italia.it/scelta4.asp>

Tramite il Supplemento, si “mettono in trasparenza” le acquisizioni conseguite dal titolare del documento, sotto forma di competenze articolate in conoscenze ed abilità. Nella formulazione del Supplemento qui elaborato, si indicano le competenze conseguite con il livello EQF corrispondente precisando anche il grado di padronanza (basilare, intermedio, elevato); inoltre, si mettono in luce le “evidenze” di tali competenze, ovvero i compiti-problema che il titolare ha saputo portare a termine positivamente così da giustificare quanto dichiarato. Si precisa l’importanza del rimando alle Rubriche delle competenze, una metodologia condivisa da tutta la Rete e che fissa in modo univoco il rapporto tra competenze, articolate in conoscenze ed abilità e specificate per livelli, ed evidenze necessarie e sufficienti per attestarne la padronanza.

Il valore del certificato viene definito in riferimento alla sua spendibilità in termini di continuità formativa e di inserimento lavorativo.

- Circa la *continuità*, solitamente tale valore è visto sotto il profilo legale poiché l’iscrizione ad un percorso di studi richiede il possesso di un certificato, ma vi è anche un profilo sociale o meglio convenzionale per ciò che concerne il riconoscimento dei crediti formativi che corrispondono in linea di massima a spezzoni del Percorso formativo che possono essere “accreditati” al titolare se questi dimostra di averli acquisiti anche secondo modalità informali e non formali.
- Circa l’*inserimento lavorativo*, prevale il profilo sociale/convenzionale che indica, secondo le classificazioni in uso nel Paese, la corrispondenza tra il certificato e quindi le competenze necessarie, ed uno specifico profilo lavorativo di ingresso nel mercato del lavoro. Ma anche qui emerge un profilo legale quando si tratti di professioni normate per legge, per le quali è previsto solitamente un albo il cui accesso è possibile sulla base di condizioni relative al Percorso formativo ma anche al superamento di specifici esami di idoneità.

## Capitolo 5

# Andamento allievi e gradimento dei soggetti coinvolti

---

### 1. ANDAMENTO ALLIEVI

I 12 corsi di Diploma professionale avviati in Regione Piemonte sono iniziati tra il 26 settembre e il 10 ottobre. Gli allievi coinvolti sono stati 230 distribuiti come riportato nella seguente tabella:

**Tab. 1 - Corsi di Diploma professionale avviati – Allievi per sesso.**

ENTE	Sede	Denominazione Corso	M	F	Tot.	Di cui H
AFP	Verzuolo	Tecnico riparatore di veicoli a motore	19	1	20	0
CASA DI CARITÀ	Torino	Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati	24	0	24	0
CIOFS	Torino	Tecnico commerciale delle vendite	2	14	16	0
CNOS-FAP	Bra	Tecnico riparatore di veicoli a motore	23	0	23	0
	Vigliano	Tecnico per l'automazione industriale	18	0	18	1
COLLINE ASTIGIANE	Asti	Tecnico di cucina	19	9	28	2
ENAIP	Borgomanero	Tecnico commerciale delle vendite	2	16	18	3
ENGIM	Torino	Tecnico elettrico	20	0	20	0
FORAL	Valenza	Tecnico delle lavorazioni artistiche	11	10	21	0
IMMAGINAZIONE & LAVORO	Torino	Tecnico dei servizi di sala bar	17	5	22	0
SALOTTO & FIORITO	Pianezza	Tecnico dell'acconciatura	3	17	20	0
<b>TOTALE</b>			<b>158</b>	<b>72</b>	<b>230</b>	<b>6</b>

Gli allievi sono in prevalenza maschi (69%): infatti prevalgono corsi del settore industriale. Sono presenti 6 portatori di handicap.

La distribuzione per età vede una prevalenza dei diciassettenni (41%), seguiti dai diciottenni (24%), dai sedicenni (15%) e dai diciannovenni (11%). Si tratta pertanto di una normale classe di IV, composta in prevalenza da giovani che hanno appena completato il percorso triennale, compresi anche coloro che all'inizio dei corsi erano nel sedicesimo anno di età dovendo compiere i diciassette nel periodo compreso tra la data di rilevazione e la fine dell'anno 2011.

**Tab. 2 - Corsi di Diploma professionale avviati – Distribuzione per età.**

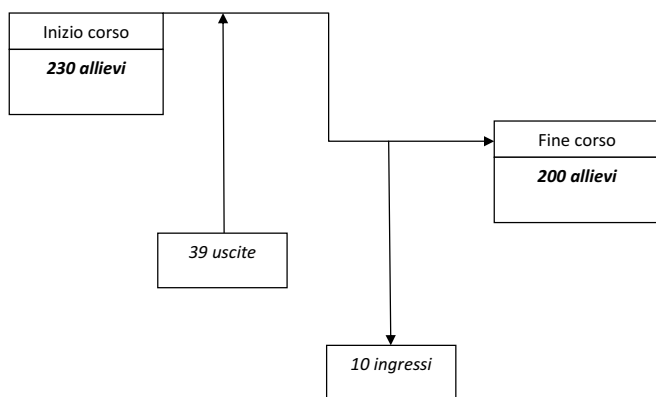
ENTE	Sede	Denominazione Corso	16 enni	17 enni	18 enni	19 enni	20 enni	21 enni	22 enni	23 enni	Totale
AFP	Verzuolo	Tecnico riparatore di veicoli a motore	3	8	5	2	1	0	0	1	20
CASA DI CARITÀ	Torino	Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati	0	5	9	6	3	1	0	0	24
CIOFS	Torino	Tecnico commerciale delle vendite	3	7	5	0	0	1	0	0	16
CNOS-FAP	Bra	Tecnico riparatore di veicoli a motore	3	17	2	1	0	0	0	0	23
	Vigliano	Tecnico per l'automazione industriale	2	10	4	2	0	0	0	0	18
COLLINE ASTIGIANE	Asti	Tecnico di cucina	2	17	8	0	1	0	0	0	28
ENAIP	Borgomano	Tecnico commerciale delle vendite	5	3	4	4	2	0	0	0	18
ENGIM	Torino	Tecnico elettrico	3	5	9	3	0	0	0	0	20
FORAL	Valenza	Tecnico delle lavorazioni artistiche	0	3	2	6	4	3	1	2	21
IMMAGINAZIONE & LAVORO	Torino	Tecnico dei servizi di sala bar	7	8	5	2	0	0	0	0	22
SALOTTO & FIORITO	Pianezza	Tecnico dell'acconciatura	6	11	3	0	0	0	0	0	20
<b>TOTALE</b>			<b>34</b>	<b>94</b>	<b>56</b>	<b>26</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>230</b>

Le variazioni circa gli allievi dei corsi, intervenute nel corso dell'anno formativo, sono riportate nella tabella 3, dalla quale si ricava che a maggio 2012, erano presenti 201 avviati, con un calo di 29 soggetti pari al 12,6% del totale in avvio. Successivamente si è avuto un ritiro che ha portato il numero degli allievi a 200, pari all'96,9% del numero iniziale. Di questi sono stati considerati idonei all'esame 188, quindi con 12 non idonei. In totale, gli idonei sono risultati pari all'81,7% del totale degli avviati.

**Tab. 3 - Corsi di Diploma professionale avviati – Variazioni al termine del corso (Giugno 2012).**

ENTE	Inizio corso	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	15 Maggio	Ritiri	Inserimenti	Fine Corso	Idonei fine esame	Non amm. e non idonei esame
AFP	20	20	20	17	18	18	18	0	0	18	18	0
CASA DI CARITÀ	24	22	21	21	21	19	19	0	0	19	16	3
CIOFS	16	18	16	15	12	12	12	0	0	12	12	0
CNOS-FAP	23	23	21	18	18	18	18	0	0	18	18	0
	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	15	3
COLLINE ASTIGIANE	28	27	27	26	26	26	26	0	0	26	26	0
ENAIIP	18	17	17	17	17	17	17	0	0	17	17	0
ENGIM	20	20	20	20	19	19	19	1	0	19	18	1
FORAL	21	21	19	19	14	14	14	0	0	14	13	1
IMMAGINAZIONE & LAVORO	22	22	22	22	21	21	20	0	0	20	16	4
SALOTTO & FIORITO	20	21	21	20	20	20	19	0	0	19	19	0
<b>TOTALE</b>	<b>230</b>	<b>229</b>	<b>222</b>	<b>213</b>	<b>204</b>	<b>202</b>	<b>201</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>188</b>	<b>12</b>

Ecco la schematizzazione della dinamica allievi:



Le uscite sono così suddivise per motivazioni:

- 21 Lavoro
- 2 Motivi famigliari
- 2 Motivi personali
- 1 Ricerca di un lavoro
- 5 Cambio corso
- 1 Necessità economiche
- 6 Superate ore assenza
- 1 Corso troppo lontano
- 1 Mancano i dati.

È evidente la fortissima prevalenza di chi è uscito perché nel frattempo ha trovato lavoro, probabilmente in presenza di necessità lavorative immediate, oppure

perché ha ritenuto soddisfacente il lavoro propostogli. In effetti, si tratta della motivazione prevalente di chi si iscrive ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale; in ragione di ciò, si può dire che tali uscite corrispondono alle finalità formative, e quindi che per 21 persone che hanno abbandonato i corsi siamo in presenza di un *successo lavorativo*, pur in assenza di un successo formativo del IV anno di Diploma professionale.

Ma è invece un successo del corso di qualifica, che in questo caso si è confermata come una carta spendibile nel mondo del lavoro. È quindi un dato da interpretare come una rilettura ragionevole, ovvero coerente con le finalità dei corsi, del proprio progetto professionale, non sottovalutando l'attuale crisi occupazionale giovanile.

Inoltre 5 allievi hanno cambiato Percorso formativo.

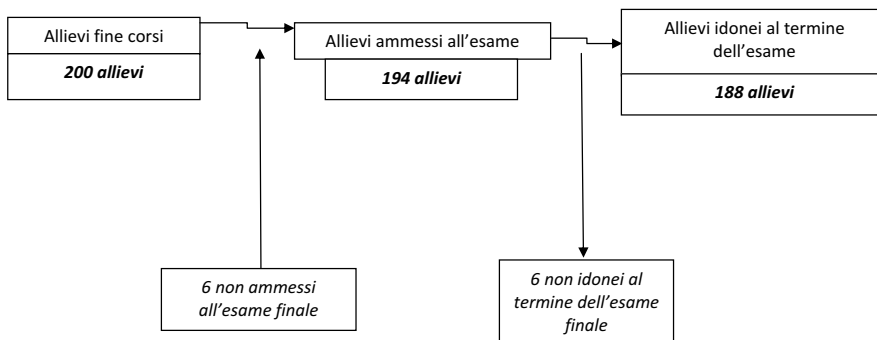
Quindi, considerando come successo anche gli inserimenti nel mondo del lavoro (21) e i cambi di Percorso formativo (5), possiamo affermare che delle 40 uscite dai percorsi si possono ritenere vero abbandono i casi di 14 allievi.

Pertanto, se confrontiamo il dato iniziale pari a 230 ragazzi e ragazze a cui si aggiungono i 10 inserimenti, con il dato rilevato al 30/06/2012 alla fine dei corsi, 200 ragazzi e ragazze e a questi aggiungiamo i 26 ragazzi e ragazze che o hanno trovato un lavoro o hanno continuato in altri Percorsi formativi, possiamo affermare che il successo formativo è del 94,2% e l'abbandono è del 5,8%.

Se confrontiamo il dato iniziale: 230 ragazzi e ragazze, con il dato rilevato al termine degli esami finali, 188 ragazzi e ragazze che hanno superato l'esame, la percentuale di allievi che terminano positivamente il percorso e il relativo esame è dell'81,7% e di quelli in uscita dai percorsi o che non sono stati ammessi o non hanno superato l'esame del IV anno è del 18,3%.

Se analizziamo i dati che partono dai 200 allievi che hanno terminato il percorso e i 188 ragazzi e ragazze che hanno superato l'esame, la percentuale di allievi che terminano positivamente l'esame è dell'94% e di quelli che non sono stati ammessi (3%) o non hanno superato l'esame (3%) del IV anno è del 6%.

Si tratta di risultati di notevole valore, realizzati al primo anno di tipo sperimentale, quindi in presenza di incertezze e di problematiche proprie dell'avvio di un'esperienza formativa di tipo nuovo.





## **2. GRADIMENTO DEI SOGGETTI COINVOLTI**

Presentiamo di seguito una riflessione circa il gradimento dei tre soggetti interessati alla proposta formativa: allievi, famiglie, formatori. La scala dei gradimenti va da 0 a 4.

Le tabelle si riferiscono ai seguenti 11 Percorsi formativi:

1. AFP VERZUOLO
2. CDC TORINO
3. CIOFS TORINO
4. CNOS BRA
5. CNOS VIGLIANO
6. COLLINE ASTI
7. ENAIP BORGOMANERO
8. ENGIM TORINO
9. FORAL VALENZA
10. IMMAGINAZIONE E LAVORO TORINO
11. SALOTTO PIANEZZA.

### **2.1. Gradimento allievi**

Gli allievi esprimono un gradimento compreso tra il valore di 1,99 (organizzazione) e 3,47 (formatori). È evidente che l'organizzazione presenta dei problemi riguardanti soprattutto il mancato equilibrio tra teoria, laboratorio ed in parte lo Stage/Project Work. Evidentemente gli allievi desidererebbero maggiore spazio per il laboratorio e l'esperienza reale in azienda, a discapito della teoria, considerata troppo pesante dal punto di vista orario. I dati sull'organizzazione sono piuttosto simili tra i vari percorsi indagati, segno che si tratta di una percezione diffusa e indipendente dai fattori contestuali.

Eliminando il valore più basso, quello immediatamente successivo è costituito dai contenuti, che vedono un gradimento pari a 3,30 quarantesimi; eliminando il valore più alto, il penultimo presenta un valore pari a 3,43 (Stage/Project Work); ciò significa che, tranne che per il caso dell'organizzazione, il tasso di gradimento espresso dagli allievi si colloca entro il 3,30 ed il 3,43, un valore di apprezzamento decisamente alto.

Dunque, partendo dall'alto, troviamo un elevato gradimento per i formatori, segno che il personale incaricato del corso possiede i requisiti apprezzati dagli allievi (preparazione, chiarezza di esposizione, capacità di sostegno dei propri allievi).

Successivamente – come abbiamo già detto – viene apprezzato lo Stage/Project Work ovvero l'elemento innovativo riferito alla preparazione professionale del corso.

Vi è poi (3,42) il giudizio circa l'inserimento lavorativo (sia in termini di opportunità che di sicurezza); la soddisfazione complessiva (3,41); l'apprendimento (3,34) con maggiore enfasi per le componenti professionali ed i due fattori dell'autonomia e della responsabilità; i metodi (3,32) ed infine i contenuti (3,30).

**Tab. 4 - Gradimento allievi.**

VARIABILI	PERCORSI FORMATIVI											Media
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>Contenuti</b>	<b>3,54</b>	<b>3,19</b>	<b>3,44</b>	<b>3,22</b>	<b>3,35</b>	<b>3,39</b>	<b>3,33</b>	<b>3,11</b>	<b>3,17</b>	<b>3,18</b>	<b>3,35</b>	<b>3,30</b>
<i>Chiari</i>	3,44	3,05	3,08	3,00	3,06	3,13	3,29	2,93	2,93	3,09	3,37	
<i>Rilevanti</i>	3,50	3,32	3,50	3,17	3,44	3,50	3,35	3,27	3,29	3,09	3,21	
<i>Interesse personale</i>	3,67	3,21	3,75	3,50	3,56	3,54	3,35	3,13	3,29	3,36	3,47	
<b>Formatori</b>	<b>3,50</b>	<b>3,61</b>	<b>3,64</b>	<b>3,44</b>	<b>3,48</b>	<b>3,49</b>	<b>3,59</b>	<b>3,44</b>	<b>3,26</b>	<b>3,21</b>	<b>3,56</b>	<b>3,47</b>
<i>Competenti</i>	3,56	3,74	3,58	3,56	3,56	3,42	3,41	3,67	3,21	3,45	3,58	
<i>Sono chiari</i>	3,50	3,58	3,58	3,22	3,25	3,46	3,65	3,07	3,21	3,09	3,53	
<i>Sostengono</i>	3,44	3,53	3,75	3,56	3,63	3,58	3,71	3,60	3,36	3,09	3,58	
<b>Metodi</b>	<b>3,57</b>	<b>3,19</b>	<b>3,64</b>	<b>3,24</b>	<b>3,25</b>	<b>3,44</b>	<b>3,33</b>	<b>3,09</b>	<b>3,21</b>	<b>3,27</b>	<b>3,19</b>	<b>3,32</b>
<i>Equilibrio</i>	3,56	2,89	3,67	3,06	3,06	3,46	3,35	2,87	2,71	3,18	3,32	
<i>Coinvolgimento</i>	3,50	3,26	3,58	3,22	3,50	3,50	3,47	3,20	3,36	3,27	3,16	
<i>Strumenti e Ambienti</i>	3,67	3,42	3,67	3,44	3,19	3,38	3,18	3,20	3,57	3,36	3,11	
<b>Organizzazione</b>	<b>2,02</b>	<b>1,98</b>	<b>1,92</b>	<b>2,06</b>	<b>1,98</b>	<b>1,94</b>	<b>2,00</b>	<b>1,82</b>	<b>2,00</b>	<b>2,12</b>	<b>2,05</b>	<b>1,99</b>
<i>Teoria</i>	1,94	1,89	2,00	1,89	1,94	1,88	2,00	1,47	1,64	1,45	1,63	
<i>Laboratorio</i>	2,06	2,00	2,00	2,11	2,06	2,13	2,00	2,13	2,14	2,55	2,26	
<i>Stage</i>	2,06	2,05	1,75	2,17	1,94	1,83	2,00	1,87	2,21	2,36	2,26	
<b>Apprendimento</b>	<b>3,63</b>	<b>3,16</b>	<b>3,42</b>	<b>3,22</b>	<b>3,39</b>	<b>3,45</b>	<b>3,40</b>	<b>3,13</b>	<b>3,27</b>	<b>3,24</b>	<b>3,38</b>	<b>3,34</b>
<i>Competenze di base</i>	3,44	2,79	3,25	3,00	3,06	3,38	3,29	2,93	3,14	3,27	3,21	
<i>Competenze tecnico- scientifiche</i>	3,67	3,26	3,42	3,28	3,56	3,54	3,35	3,27	3,43	3,27	3,37	
<i>Autonomia e responsabilità</i>	3,83	3,11	3,58	3,17	3,56	3,58	3,53	3,33	3,43	3,30	3,42	
<i>Rispetto alla qualifica</i>	3,56	3,47	3,42	3,44	3,38	3,29	3,41	3,00	3,07	3,10	3,53	
<b>Stage/project work</b>	<b>3,57</b>	<b>3,02</b>	<b>3,44</b>	<b>3,72</b>	<b>3,42</b>	<b>3,54</b>	<b>3,55</b>	<b>3,18</b>	<b>3,71</b>	<b>3,09</b>	<b>3,53</b>	<b>3,43</b>
<i>Azienda</i>	3,72	3,21	3,50	3,78	3,38	3,58	3,59	3,20	3,79	3,27	3,53	
<i>Supporto</i>	3,61	3,11	3,50	3,61	3,50	3,58	3,71	3,20	3,64	3,18	3,53	
<i>Soddisfazione</i>	3,39	2,74	3,33	3,78	3,38	3,46	3,35	3,13	3,71	2,82	3,53	
<b>Inserimento lavorativo</b>	<b>3,58</b>	<b>3,18</b>	<b>3,50</b>	<b>3,36</b>	<b>3,53</b>	<b>3,58</b>	<b>3,32</b>	<b>3,37</b>	<b>3,18</b>	<b>3,73</b>	<b>3,29</b>	<b>3,42</b>
<i>Opportunità</i>	3,67	3,21	3,50	3,44	3,69	3,67	3,41	3,40	3,21	3,73	3,47	
<i>Sicurezza</i>	3,50	3,16	3,50	3,28	3,38	3,50	3,24	3,33	3,14	3,73	3,11	
<b>Soddisfazione</b>	<b>3,61</b>	<b>3,32</b>	<b>3,83</b>	<b>3,56</b>	<b>3,56</b>	<b>3,38</b>	<b>3,65</b>	<b>3,47</b>	<b>3,07</b>	<b>3,00</b>	<b>3,05</b>	<b>3,41</b>

In sostanza, il quadro emergente indica un notevole gradimento da parte degli allievi, fatta salva la questione organizzativa specie per l'equilibrio tra teoria, laboratorio ed esperienza reale svolta in azienda, per la quale gli intervistati hanno indicato un valore leggermente inferiore alla metà dei punti a disposizione.

Ciò significa che il modello di corso risulta per gli studenti più impegnativo di quanto atteso, soprattutto per ciò che concerne lo spazio dedicato agli insegnamenti teorici rispetto alle attività di rilievo pratico, sia interne che esterne al Centro di Formazione Professionale.

## 2.2. Gradimento famiglie

I risultati circa il gradimento delle famiglie si collocano tra un valore minimo di 3,23 (momenti di incontro) e 3,60 (l'efficacia del corso). Tutti gli altri valori si collocano entro questo ristretto ma elevato intervallo, un livello leggermente superiore rispetto a quelli degli allievi, già molto positivo.

Partendo dall'alto, oltre al valore elevato circa l'efficacia del corso, troviamo la volontà di consigliarlo anche ad altri (3,59), il valore dello Stage/Project Work (3,52), il perseguimento degli obiettivi della socializzazione e della collaborazione (3,49), la volontà di frequentare da parte degli allievi e gli strumenti in dotazione del corso e degli allievi (3,45), gli ambienti (3,44), l'importanza degli argomenti per il futuro dei figli (3,43), la soddisfazione dei risultati e dei tempi del Percorso formativo (3,38). Infine, il dato già indicato circa i momenti di incontro previsti (3,23).

**Tab. 5** - Gradimento famiglie.

VARIABILI	PERCORSI FORMATIVI											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Media
<i>Volontà di frequentare</i>	3,61	3,33	3,40	3,39	3,71	3,78	3,50	-	3,50	3,36	3,33	<b>3,49</b>
<i>Argomenti importanti per il futuro</i>	3,61	3,33	3,5	3,17	3,59	3,67	3,50	-	3,25	3,5	3,22	<b>3,43</b>
<i>Risultati soddisfacenti</i>	3,56	3,39	3,20	3,17	3,47	3,67	3,57	-	3,25	3,09	3,39	<b>3,38</b>
<i>Socializzare e collaborare</i>	3,56	3,56	3,20	3,33	3,53	3,67	3,64	-	3,25	3,63	3,50	<b>3,49</b>
<i>Efficacia riferimento</i>	3,50	3,44	3,40	3,56	3,59	3,89	4,00	-	3,50	3,63	3,39	<b>3,60</b>
<i>Momenti di incontro</i>	3,39	3,28	3,00	3,11	3,35	3,89	3,43	-	3,00	2,72	3,17	<b>3,23</b>
<i>Ambienti</i>	3,67	3,33	3,60	3,33	3,35	3,83	3,00	-	3,50	3,63	3,17	<b>3,44</b>
<i>Tempi</i>	3,67	3,39	3,40	3,11	3,47	3,78	3,50	-	3,00	3,20	3,28	<b>3,38</b>
<i>Strumenti</i>	3,56	3,50	3,60	3,22	3,35	3,83	3,36	-	3,25	3,63	3,22	<b>3,45</b>
<i>Stage/ project work</i>	3,72	3,11	3,60	3,50	3,65	3,94	3,36	-	3,25	3,45	3,61	<b>3,52</b>
<i>Consiglierebbe</i>	3,67	3,39	3,80	3,72	3,65	4,00	3,79	-	3,25	3,63	3,06	<b>3,59</b>

## 2.3. Gradimento formatori

I valori indicati dai formatori evidenziano innanzitutto un giudizio molto elevato circa la qualità del personale (3,70), inteso soprattutto dal punto di vista della preparazione in riferimento sia ai contenuti sia ai fattori tecnico-professionali.

Al contrario, il giudizio più basso (sia pure sempre ampiamente positivo), si riferisce agli apprendimenti degli allievi (2,98) con maggiore valore per la preparazione tecnico-professionale rispetto a quella teorica ed ai fattori dell'autonomia e responsabilità personale. Tale giudizio risulta soprattutto da tre corsi che presentano valori collocati tra 2,23 e 2,75, mentre sei si collocano tra 3,10 e 3,30, segno che siamo di fronte ad una polarizzazione delle esperienze formative su tre gruppi, piuttosto che ad un dato convergente sulla media aritmetica. Questo dato meriterebbe di essere ulteriormente approfondito per comprendere meglio quali siano le questioni che hanno creato presso i formatori tale percezione polarizzata, se la

composizione del gruppo classe, oppure le motivazioni iniziali degli allievi oppure ancora le dinamiche del progetto formativo.

Il penultimo valore, pari a 3,5 si riferisce ai tempi del corso, con particolare riferimento a 2 Percorsi formativi per i quali i formatori hanno espresso valori medi collocati appena sotto i 2,5 punti; mentre il secondo valore per grado di soddisfazione (3,60) si riferisce all'organizzazione, un valore decisamente opposto a quello dato dagli allievi (era pari a 1,99), segno che la proposta formativa era impegnativa e quindi apprezzata più dai formatori che dai loro allievi.

La soddisfazione circa il Progetto formativo è piuttosto elevata (3,28), ma ancora di più il valore del progetto per il futuro degli allievi, cui è attribuito un giudizio di gradimento pari a 3,45.

**Tab. 5 - Gradimento formatori.**

VARIABILI	PERCORSI FORMATIVI											Media
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>Personale</b>	<b>3,67</b>	<b>3,27</b>	<b>3,80</b>	<b>3,75</b>	<b>3,83</b>	<b>3,81</b>	<b>3,77</b>	<b>3,48</b>	<b>3,97</b>	<b>3,70</b>	<b>3,61</b>	<b>3,70</b>
<i>Preparazione contenuti</i>	3,70	3,18	3,80	3,75	3,75	4,00	3,80	3,57	4,00	3,89	3,83	
<i>Preparazione tecnico-professionale</i>	3,50	3,36	3,70	3,63	4,00	4,00	3,70	3,29	4,00	3,78	3,58	
<i>Relazionarsi</i>	3,80	3,27	3,90	3,88	3,75	3,43	3,80	3,57	3,90	3,44	3,42	
<i>Didattica attiva</i>	3,70	3,09	3,90	3,75	3,50	3,14	3,60	3,57	3,80	3,44	3,25	
<b>Progetto formativo</b>	<b>3,53</b>	<b>2,70</b>	<b>3,40</b>	<b>3,13</b>	<b>3,13</b>	<b>3,33</b>	<b>3,40</b>	<b>3,24</b>	<b>3,70</b>	<b>3,41</b>	<b>3,06</b>	<b>3,28</b>
<i>piano professionale</i>	3,70	3,09	3,60	3,25	3,38	3,57	3,40	3,29	3,70	3,67	3,25	
<i>contenutistico</i>	3,40	2,55	3,40	3,25	3,00	3,43	3,50	3,00	3,90	3,33	3,25	
<i>rapporto allievi</i>	3,50	2,45	3,20	2,88	3,00	3,00	3,30	3,43	3,50	3,22	2,67	
<b>Organizzazione</b>	<b>3,57</b>	<b>2,88</b>	<b>3,80</b>	<b>3,42</b>	<b>3,63</b>	<b>3,48</b>	<b>3,63</b>	<b>3,95</b>	<b>4,00</b>	<b>3,85</b>	<b>3,44</b>	<b>3,60</b>
<i>Spazi</i>	3,60	3,18	3,90	3,50	3,63	3,57	3,70	4,00	4,00	4,00	3,75	
<i>Strumenti</i>	3,60	2,91	3,80	3,50	3,63	3,14	3,50	4,00	4,00	4,00	3,42	
<i>Project Work</i>	3,50	2,55	3,70	3,25	3,63	3,71	3,70	3,86	4,00	3,55	3,17	
<b>Tempi</b>	<b>3,00</b>	<b>2,45</b>	<b>3,13</b>	<b>3,50</b>	<b>3,43</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>2,81</b>	<b>3,40</b>	<b>3,44</b>	<b>2,44</b>	<b>3,05</b>
<i>Teoria</i>	3,10	2,82	3,20	3,38	3,14	3,00	3,00	3,00	3,50	3,44	2,58	
<i>Laboratorio</i>	2,60	2,18	3,30	3,50	3,43	3,00	3,00	2,29	3,40	3,56	2,25	
<i>Stage</i>	3,30	2,36	2,90	3,63	3,71	3,00	3,00	3,14	3,30	3,33	2,50	
<i>Orientamento</i>	3,30	2,91	3,30	3,38	3,29	3,29	3,30	3,29	3,30	3,55	2,92	
<i>Accoglienza</i>	3,40	2,91	3,40	3,38	3,14	3,29	3,50	3,29	3,40	3,67	3,17	
<i>Accompagnamento</i>	3,50	3,09	3,40	3,50	3,14	3,29	3,40	3,29	3,40	3,56	3,00	
<b>Apprendimento</b>	<b>3,30</b>	<b>2,23</b>	<b>3,03</b>	<b>2,75</b>	<b>3,18</b>	<b>3,21</b>	<b>3,10</b>	<b>2,93</b>	<b>3,20</b>	<b>3,11</b>	<b>2,73</b>	<b>2,98</b>
<i>Competenze di base</i>	3,20	2,09	2,90	2,71	2,71	3,00	3,00	3,29	3,00	3,00	2,58	
<i>Competenze tecnico- professionali</i>	3,40	2,27	2,90	2,88	3,43	3,57	3,50	3,00	3,40	3,33	3,17	
<i>Autonomia e responsabilità</i>	3,30	2,18	3,10	2,86	3,14	3,00	2,70	2,57	2,90	3,00	2,67	
<i>Rispetto alla qualifica</i>	3,30	2,36	3,20	2,57	3,43	3,29	3,20	2,86	3,50	3,11	2,50	
<b>Soddisfazione e futuro</b>	<b>3,65</b>	<b>2,50</b>	<b>3,70</b>	<b>3,63</b>	<b>3,25</b>	<b>3,71</b>	<b>3,80</b>	<b>3,50</b>	<b>3,85</b>	<b>3,44</b>	<b>2,92</b>	<b>3,45</b>
<i>per il corso</i>	3,60	2,36	3,60	3,38	3,25	3,43	3,70	3,57	3,70	3,22	2,92	
<i>per il futuro</i>	3,70	2,64	3,80	3,88	3,25	4,00	3,90	3,43	4,00	3,67	2,92	

In sostanza, i formatori risultano essere più esigenti circa gli apprendimenti, ma in modo polarizzato; gli allievi sono mediamente molto soddisfatti meno che per l'organizzazione; le famiglie sono le più soddisfatte di tutti senza mostrare variazioni significative tra i vari temi ed i differenti corsi.



## Capitolo 6 - Sezione A

### La sperimentazione dei percorsi

---

#### 1. GLI STANDARD MINIMI FORMATIVI NAZIONALI DELLE COMPETENZE DI BASE

L'articolo 18, comma 2 del D.lgs. n. 226/2005 prevede, quale livello essenziale delle prestazioni, la definizione di standard minimi formativi nazionali delle competenze linguistiche, matematiche, scientifiche, tecnologiche, storico-sociali ed economiche. Questi indicano il riferimento minimo comune nazionale dei risultati di apprendimento in esito ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale e sostituiscono le competenze di base di cui all'Accordo Stato-Regioni de 15 gennaio 2004.

Gli standard minimi formativi nazionali delle competenze di base esprimono, inoltre, il carattere culturale e professionale proprio della Istruzione e Formazione Professionale, attraverso un forte riferimento alla logica costitutiva delle competenze chiave europee e della Raccomandazione Europea sulla costituzione del Quadro europeo delle "qualificazioni" per l'apprendimento permanente – European Qualifications Framework – EQF (adottata dal Parlamento europeo e dal Consiglio europeo dell'Unione Europea il 23 aprile 2008 e pubblicata su Gazzetta Ufficiale 2008/C 111/01 del 6/5/2008) in una prospettiva di sviluppo progressivo. In particolare le competenze in esito al terzo anno assumono quale base e sviluppano le competenze e i saperi dell'obbligo di istruzione. Le competenze del quarto anno, sempre in una logica evolutiva, assumono le competenze in esito al terzo anno e si incentrano sugli aspetti di caratterizzazione professionale, in rapporto alle competenze tecnico-professionali. La formulazione di tali competenze tiene inoltre conto delle finalità più generali dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (profilo educativo, culturale e professionale, di cui all'Allegato A del D.lgs. n. 226/2005) e delle dimensioni di consapevolezza, responsabilità e padronanza, rispetto alle quali sono particolarmente utili le competenze chiave europee n. 5 "Imparare ad imparare" e n. 7 "Spirito di iniziativa e imprenditorialità".

Gli standard minimi formativi nazionali rendono possibile l'individuazione – a livello territoriale – di diverse soluzioni di articolazione intermedia o di eventuali ulteriori specificazioni, in rapporto alle scelte di sistema ed agli specifici ordinamenti didattici definiti dalle Regioni e Province Autonome nell'ambito delle proprie competenze esclusive in materia di Istruzione e Formazione Professionale. I criteri di elaborazione e descrittivi adottati rispondono alle seguenti istanze:

- espressione unitaria della competenza, ovvero sua determinazione in termini sintetici e non di dettaglio, anche in analogia con gli allegati tecnici del DM n. 139/07 ed in funzione delle possibili specificazioni territoriali;
- carattere essenziale e non generico della competenza descritta, in funzione della messa in trasparenza dei risultati di apprendimento attesi.

Gli standard formativi sono articolati in:

- competenza linguistica;
- competenza matematica, scientifico-tecnologica;
- competenza storico, socio-economica.

Per quanto riguarda la competenza linguistica in lingua straniera, vengono assunti come standard minimi formativi i risultati dell'apprendimento stabiliti dal Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER, 2001): nello specifico, le competenze linguistico-comunicative, previste per il livello "A2" al conseguimento della Qualifica professionale e per il livello "B1" al conseguimento del Diploma professionale.

## **2. RUBRICHE DI VALUTAZIONE**

Nei percorsi sperimentali per il Tecnico Professionale è stata curata con attenzione anche la valutazione. Sono state progettate e utilizzate delle rubriche di valutazione costruite a partire dall'evidenza della competenza oggetto di apprendimento. La rubrica rappresenta, infatti, una matrice che consente di identificare, per una specifica macro-competenza oggetto di formazione e valutazione, il legame che si instaura tra le sue componenti:

- le conoscenze ed abilità essenziali mobilitate dal soggetto nel corso dell'azione di apprendimento;
- le evidenze ovvero le prestazioni reali, significative e necessarie che costituiscono il riferimento valutativo periodico e finale;
- i livelli di padronanza (EQF) che consentono di collocare la prestazione del soggetto entro una scala ordinale;
- i compiti che indicano le attività suggerite per la gestione del processo didattico.

Questa scelta didattica si allinea a quanto suggerito a livello legislativo. La Conferenza Stato-Regioni ha dato il via al passaggio da un ordinamento centrato sui "programmi nazionali" ad un altro che predilige i "risultati di apprendimento" (knowledge outcome) e quindi alla necessità di implementare e modificare lo strumento per eccellenza di valutazione di questo Percorso formativo.

Il lavoro sulle rubriche di valutazione ha impegnato tutti i partecipanti del gruppo tecnico di progettazione e monitoraggio, composto dai progettisti, i tutor-coordinatori e i formatori delle varie agenzie formative.

Gli incontri svolti una volta al mese, per esaminare lo stato di avanzamento del progetto formativo, hanno dato il giusto focus alla stesura di ogni descrittore della



matrice: la scelta dei termini più consoni agli standard formativi previsti dall'EQF, la declinazione delle competenze nei vari livelli, tenendo alta l'attenzione alla contestualizzazione nei giusti ambienti professionalizzanti e di apprendimento.

Le rubriche, discusse e condivise nel gruppo tecnico di progettazione sono state definite sia per la valutazione delle competenze di base sia per ogni singola area professionalizzante di ogni profilo presente all'interno del percorso sperimentale.

### ***Comunicazione nella lingua italiana***

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti (1° biennio).
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo (1° biennio).
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi (1° biennio).
- Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita.
- Gestire la comunicazione in lingua italiana scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.

### ***Competenza matematica e competenze di base di scienze e tecnologia***

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche del piano e dello spazio individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.

### ***Competenza storico, socio-economica***

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

- Riconoscere i tratti caratteristici della cultura italiana ed europea nelle sue radici giudaico-cristiane, riconoscere il valore delle grandi religioni ed il loro patrimonio spirituale, cogliere l'importanza del confronto e della cooperazione tra culture diverse.
- Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.
- Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.

## COMUNICAZIONE NELLA LINGUA ITALIANA

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti (1° biennio).</li> <li>- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo (1° biennio).</li> <li>- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi (1° biennio).</li> <li>- Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita.</li> <li>- Gestire la comunicazione in lingua italiana scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita (4° anno).</li> </ul>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</li> <li>• Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale.</li> <li>• Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale.</li> <li>• Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative in modo chiaro, logico e coerente</li> <li>• Applicare modalità di interazione comunicativa in molteplici situazioni, anche impreviste ed in contesti non noti, scambiando informazioni ed idee con adeguate risorse linguistiche esprimendo il proprio punto di vista motivato e consapevole.</li> <li>• Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</li> <li>• Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</li> <li>• Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.</li> <li>• Applicare strategie diverse di lettura.</li> <li>• Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo.</li> <li>• Apprezzare e cogliere i caratteri specifici dei testi letterari italiani ed esempi rilevanti della letteratura mondiale.</li> <li>• Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</li> <li>• Rielaborare in forma chiara le informazioni.</li> <li>• Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità.</li> <li>• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</li> <li>• Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo</li> <li>• Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali</li> <li>• Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana</li> <li>• Elementi di base delle funzioni della lingua.</li> <li>• Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.</li> <li>• Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.</li> <li>• Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale.</li> <li>• Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo.</li> <li>• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>• Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi.</li> <li>• Principali connettivi logici.</li> <li>• Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi.</li> <li>• Tecniche di lettura analitica e sintetica.</li> <li>• Tecniche di lettura espressiva.</li> <li>• Denotazione e connotazione.</li> <li>• Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</li> <li>• Principali generi letterari e del contesto storico con particolare riferimento alla tradizione italiana.</li> <li>• Alcuni fondamentali autori ed opere della letteratura italiana ed alcuni esempi rilevanti della letteratura mondiale.</li> <li>• Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso.</li> <li>• Uso dei dizionari.</li> <li>• Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc.</li> <li>• Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.</li> <li>• Linguaggi tecnici propri di settore</li> <li>• Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico<sup>16</sup></li> <li>• Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione</li> </ul>

<sup>16</sup> Questa conoscenza è comune alla rubrica relativa alla competenza storico-sociale.

<b>EVIDENZE</b>
<p>In un contesto formale (professionale, incontro con un tutor, presentazione assembleare, ecc.) e informale (gruppo giovanile, ecc.), comprendere il senso di un messaggio (scritto e/o orale), comunicandone il contenuto effettivo in modo organizzato rispetto alle sollecitazioni ricevute.</p> <p>Leggere in pubblico testi di vario genere: letterari, tecnico-scientifici, giornali, ecc.</p> <p>Utilizzare, a seconda dello scopo (ricercare dati/informazioni, individuare a livello generale il contenuto di un testo, approfondire/studiare un argomento specifico) le diverse tipologie di lettura (esplorativa, analitica).</p> <p>Ricavare da diverse tipologie testuali (narrativa, tecnico scientifica, espositiva, argomentativa, regolativa) i dati espliciti ed impliciti necessari per acquisire informazioni spendibili sul piano della creazione testuale (relazione, tesine, ecc.), per poter risolvere problemi specifici o specialistici, per elaborare una sintesi orale o scritta.</p> <p>Analizzare, comprendere e utilizzare grafici, tabelle, diagrammi riferibili ad un contesto professionale (relazione tecnica, analisi statistica, ecc.).</p> <p>Acquisire le informazioni necessarie per utilizzare la lingua scritta in modo corretto (ricchezza lessicale, rigore logico e morfosintattico del periodo), in riferimento al contesto comunicativo (esposizioni, informazioni, ecc), all'obiettivo da raggiungere e ai destinatari a cui ci si rivolge.</p> <p>Selezionare informazioni tratte da testi scritti di diverso genere (opera, autore, genere, messaggio dell'opera letteraria) in modo da appropriarsi dei contenuti, condividerli e rielaborarli in modo personale ed obiettivo, traendo conclusioni autonome, dopo aver valutato le diverse posizioni (costruzione di un pensiero sostenibile).</p> <p>Leggere, comprendere ed apprezzare testi di prosa e di poesia della letteratura italiana ed esempi di rilevante letteratura mondiale, sapendo coglierne il contenuto ed arricchendo il proprio linguaggio e la propria capacità di evocazione e di significazione.</p> <p><b>Gestire in modo corretto ed appropriato l'interazione comunicativa relativa ad un'attività professionale, sapendo padroneggiare linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.</b></p> <p><b>Ricercare le informazioni in totale autonomia; esprimere negli elaborati scritti dei riferimenti pertinenti con la propria esperienza di vita e professionale; motivare le proprie argomentazioni con cognizione di causa, adattando il contenuto al destinatario.</b></p>

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Costantemente guidato dall'insegnante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comprende ed espone le idee più evidenti e il significato globale del messaggio;</li> <li>- legge in silenzio e a voce alta brevi testi;</li> <li>- ricava, da brevi testi di varie tipologie, informazioni esplicite con l'ausilio di domande stimolo;</li> <li>- date delle informazioni, struttura un breve messaggio in modo chiaro.</li> </ul>	<p>Dietro indicazioni puntuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individua i contenuti principali e le finalità del testo/messaggio ed esprime un giudizio o un'opinione a livello superficiale ed elementare;</li> <li>- legge in pubblico brevi testi;</li> <li>- ricava, da brevi testi di varie tipologie, informazioni esplicite ed implicite, nessi e relazioni, con informazioni già possedute in forma autonoma;</li> <li>- rileva informazioni da fonti diverse (grafici, tabelle, motori di ricerca, testimonianze), utilizzandole per produrre relazioni e rapporti con la supervisione dell'insegnante;</li> </ul>	<p>Riconosce i principali codici comunicativi, i diversi contenuti e il punto di vista dell'emittente.</p> <p>Esprime ed argomenta la propria opinione, usando un lessico appropriato al contesto comunicativo.</p> <p>Legge in pubblico e con espressività testi di varie tipologie.</p> <p>Individua nelle varie tipologie testuali informazioni esplicite, contesto, scopo, funzione e tipologia.</p> <p>Ricava nessi e relazioni interni al testo e li collega con altri testi.</p> <p>Ricerca informazioni autonomamente, utilizzando in modo sicuro strumenti cartacei ed informatici.</p>	<p><b>Distingue i diversi codici comunicativi, i diversi punti di vista e il significato dei messaggi.</b></p> <p><b>Esprime la propria opinione con argomentazioni; confronta le opinioni altrui e le valorizza.</b></p> <p><b>Legge di fronte a qualsiasi tipo di pubblico e con espressività testi di tutte le tipologie.</b></p> <p><b>Individua nelle varie tipologie testuali informazioni esplicite ed implicite, contesto, scopo, funzione e tipologia.</b></p> <p><b>Ricava nessi e relazioni interni al testo e li collega con altri testi, incrementando il proprio patrimonio conoscitivo.</b></p> <p><b>Gestisce la ricerca di informazioni in totale autonomia; integra la produzione scritta con riferimenti appropriati, sia esperienziali che personali; motiva sempre le proprie argomentazioni, con cognizione di causa, tenendo conto del destinatario.</b></p>

(segue)

(segue)

LIVELLI EQF				
1	2	3	4	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– in un contesto strutturato e prevedibile, anche con l'ausilio di strumenti informatici, sintetizza in modo sufficientemente corretto e coerente le informazioni precedentemente selezionate;</li> <li>– gestisce la comunicazione professionale sapendo utilizzare semplici espressioni nei vari linguaggi specialistici;</li> <li>– coglie i principali contenuti di opere letterarie della tradizione italiana.</li> </ul>	<p>Collega informazioni tratte da fonti diverse o precedentemente acquisite fino ad elaborare testi coerenti, sia in ambito personale che professionale, in modo autonomo ed organizzato.</p> <p>Riconosce eventuali errori e propone soluzioni correttive.</p> <p>Gestisce la comunicazione professionale utilizzando numerose espressioni nei vari linguaggi specialistici.</p> <p>Conosce ed espone alcune essenziali opere di autori della letteratura italiana, utilizzando un linguaggio corretto ed appropriato.</p>	<p><b>Gestisce con sicurezza la comunicazione professionale mostrando padronanza ed appropriatezza dei vari linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico).</b></p> <p><b>Conosce ed espone alcune essenziali opere di autori della letteratura italiana, mostrando sensibilità personale e ricchezza lessicale.</b></p>	

<b>Competenze:</b> Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita. <b>Gestire la comunicazione in lingua italiana scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita</b>				
<b>Evidenze:</b>				
1) Comprendere il senso di un messaggio (scritto e/o orale), comunicandone il contenuto effettivo in modo organizzato rispetto alle sollecitazioni ricevute, in un contesto formale (professionale, incontro con un tutor, presentazione assembleare, ecc.) e informale (gruppo giovanile, ecc.).				
2) Selezionare informazioni tratte da testi scritti di diverso genere (opera, autore, genere, messaggio dell'opera letteraria) in modo da appropriarsi dei contenuti, condividerli e rielaborarli in modo personale ed obiettivo, traendo conclusioni autonome, dopo aver valutato le diverse posizioni (costruzione di un pensiero sostenibile).				
3) Gestire in modo corretto ed appropriato l'interazione comunicativa relativa ad un'attività professionale, sapendo padroneggiare linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.				
4) Ricercare le informazioni in totale autonomia; esprimere negli elaborati scritti dei riferimenti pertinenti con la propria esperienza di vita e professionale; motivare le proprie argomentazioni con cognizione di causa, adattando il contenuto al destinatario.				
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
Comprende i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, rielaborandoli in totale autonomia rispetto alle richieste espresse in vari contesti.	Comprende i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, rielaborandoli, quasi in totale autonomia, rispetto alle richieste espresse in vari contesti.	Comprende i principali messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte e, con alcune difficoltà, li rielabora rispetto alle richieste espresse in vari contesti.	Comprende, solo se guidato, i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, non riuscendo a rielaborarli rispetto alle richieste espresse in vari contesti.	Comprende, con evidenti difficoltà, i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, non li rielabora e non riconosce le diversità dei vari contesti.
Ricerca e seleziona le informazioni in totale autonomia, esprimendo opinioni adeguate e traendone conclusioni pertinenti.	Ricerca e seleziona le informazioni quasi in totale autonomia, esprimendo opinioni adeguate e traendone conclusioni pertinenti.	Ricerca e seleziona le principali informazioni, esprimendo opinioni adeguate e traendone, con alcune difficoltà, conclusioni pertinenti.	Ricerca e seleziona sole se guidato, le principali informazioni, esprimendo opinioni non sempre adeguate e traendone le conclusioni con difficoltà.	Ricerca e seleziona sole se guidato, le principali informazioni, non riuscendo ad esprimere opinioni adeguate e traendone le conclusioni con difficoltà.
Gestisce correttamente e in autonomia le comunicazioni in contesti professionali dimostrando di padroneggiare un linguaggio specifico.	Gestisce correttamente e quasi in totale autonomia le comunicazioni in contesti professionali dimostrando di padroneggiare un linguaggio specifico.	Gestisce abbastanza correttamente le comunicazioni in contesti professionali dimostrando una discreta padronanza del linguaggio specifico.	Gestisce le comunicazioni in contesti professionali, solo se guidato, dimostrando una scarsa padronanza del linguaggio specifico.	Gestisce le comunicazioni in contesti professionali, con evidenti difficoltà, dimostrando di non padroneggiare il linguaggio specifico.

## COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZE DI BASE DI SCIENZE E TECNOLOGIA

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche del piano e dello spazio individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni...).</li> <li>• Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà.</li> <li>• Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando una calcolatrice.</li> <li>• Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</li> <li>• Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi.</li> <li>• Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati.</li> <li>• Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione.</li> <li>• Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificare la correttezza dei risultati.</li> <li>• Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale.</li> <li>• Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete.</li> <li>• Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative.</li> <li>• Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi.</li> <li>• Gli insiemi numerici <math>N, Z, Q, R</math>; rappresentazioni, operazioni, ordinamento sistemi di numerazione.</li> <li>• Espressioni algebriche; principali operazioni.</li> <li>• Equazioni e disequazioni di primo grado.</li> <li>• Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado.</li> <li>• Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione.</li> <li>• Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà.</li> <li>• Circonferenza e cerchio.</li> <li>• Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora.</li> <li>• Teorema di Talete e sue conseguenze.</li> <li>• Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</li> <li>• Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni.</li> <li>• Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti.</li> <li>• Fasi e tecniche risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi.</li> <li>• Principali rappresentazioni di un oggetto matematico.</li> <li>• Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni di 1° grado.</li> <li>• Concetto di misura e sua approssimazione.</li> <li>• Errore sulla misura.</li> <li>• Principali strumenti e tecniche di misurazione.</li> <li>• Sequenza delle operazioni da effettuare.</li> <li>• Fondamentali meccanismi di catalogazione.</li> <li>• Utilizzo dei principali programmi software.</li> <li>• Concetto di sistema e di complessità.</li> <li>• Schemi, tabelle e grafici.</li> <li>• Principali Software dedicati.</li> <li>• Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo.</li> <li>• Concetto di ecosistema.</li> <li>• Impatto ambientale limiti di tolleranza.</li> <li>• Concetto di sviluppo sostenibile.</li> <li>• Schemi a blocchi.</li> <li>• Concetto di input-output di un sistema artificiale.</li> <li>• Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati.</li> </ul>

*(segue)*

(segue)

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrere le procedure di soluzione.</li><li>• Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione.</li><li>• Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo nel proprio contesto.</li><li>• Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe.</li><li>• Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici.</li><li>• Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni.</li><li>• Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa.</li><li>• Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc.) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media.</li><li>• Organizzare e rappresentare i dati raccolti.</li><li>• Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli.</li><li>• Presentare i risultati dell'analisi.</li><li>• Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento.</li><li>• Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema.</li><li>• Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema.</li><li>• Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori.</li><li>• Analizzare un oggetto o un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura.</li><li>• Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano.</li><li>• Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano.</li><li>• Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concetto di calore e di temperatura.</li><li>• Limiti di sostenibilità delle variabili di un ecosistema.</li><li>• Complementi di matematica di settore.</li><li>• Elementi di calcolo professionale.</li><li>• Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale.</li><li>• Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale.</li><li>• Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali.</li><li>• Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.</li></ul>
----------------	--	-------------------	--

(segue)

(segue)

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore.</li><li>• Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li><li>• Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li><li>• Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione.</li><li>• Elaborare rapporti documentali.</li><li>• Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	
----------------	--	-------------------	--

<b>EVIDENZE</b>
<p>Trovare soluzioni a problemi di diversa natura relativi alla vita quotidiana o al contesto professionale risolvibili mediante l'utilizzo del calcolo numerico, algebrico, tabelle, equazioni, disequazioni.</p> <p>Utilizzare linguaggi matematici/scientifici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali.</p> <p>Eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza (data una grandezza fisica esprimerla in funzione di altre grandezze fisiche, risalire alle grandezze fondamentali, distinguere la grandezza dalle unità di misura, individuare le unità di misura coinvolte e mettere in relazione diverse unità di misura SI e non SI in rapporto alle necessità o esigenze).</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni di natura tecnico-scientifica, a partire dall'esperienza, applicando metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze e risolvendo problemi che tengano conto della convenienza dal punto di vista energetico.</p> <p>Risolvere problemi di natura scientifica relativi all'ambito professionale o alla vita quotidiana applicando conoscenze di fisica, chimica, biologia (comunicare le proprie osservazioni, i procedimenti seguiti e i ragionamenti che giustificano determinate conclusioni rispetto alle problematiche scientifiche specifiche dei processi del proprio settore professionale).</p> <p>Utilizzare supporti informatici come strumenti per l'analisi, l'elaborazione, la rappresentazione e la trasmissione di dati relativi ai fenomeni appartenenti ai processi di settore.</p>



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Dato un percorso tracciato per la risoluzione di un problema pratico con strumenti matematici sa eseguire le operazioni fondamentali se continuamente assistito.	Sulla base di indicazioni puntuali, sa risolvere problemi pratici che richiedano soluzioni matematiche standard con procedimenti riconducibili ad una sola variabile.	Sa analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici anche quando la complessità del problema comporta la presenza di una o più variabili che possono portare a diverse possibili soluzioni.	Analizza e risolve problemi di natura pratica utilizzando in maniera articolata gli strumenti matematici opportuni, fornendo soluzioni anche in funzione di una o più variabili.
Sa effettuare, con una supervisione continua, una misurazione diretta mediante una unità di misura indicata.	Esegue, su precise indicazioni, l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di una seconda grandezza specificata, sotto la supervisione.	Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate dall'alunno con autonomia.	Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate relazionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.
Distingue, dietro diretta supervisione, le principali forme di energia.	Riconosce, su precise indicazioni, le principali forme di energia e le principali unità di misura, e i principali impatti in termini ambientali.	Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Riesce a dimensionare un impianto in base all'assorbimento di potenza.	Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Dimensiona e progetta un impianto in base all'assorbimento di potenza e introducendo anche altre variabili quali l'impatto ambientale ed economico.
	Riconosce i principali elementi scientifici di un processo professionale.	Risolve problemi di natura scientifica, riconoscendo le caratteristiche scientifiche connesse ai processi del settore professionale.	Risolve problemi di natura scientifica riconoscendo e descrivendo con linguaggio corretto e appropriato i fenomeni scientifici sottesi ai processi del settore professionale.

**Competenze:**

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale. **Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.**

**Evidenze:**

- 1) Trovare soluzioni a problemi di diversa natura relativi alla vita quotidiana o al contesto professionale risolvibili mediante l'utilizzo del calcolo numerico, algebrico, tabelle, equazioni, disequazioni.
- 2) Utilizzare linguaggi matematici/scientifici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali.
- 3) Eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza.
- 4) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni di natura tecnico-scientifica a partire dall'esperienza, applicando metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze e risolvendo problemi che tengano conto della convenienza dal punto di vista energetico.
- 5) Risolvere problemi di natura scientifica relativi all'ambito professionale o alla vita quotidiana applicando conoscenze di fisica, chimica, biologia.
- 6) Utilizzare supporti informatici come strumenti per l'analisi, l'elaborazione, la rappresentazione e la trasmissione di dati relativi ai fenomeni appartenenti ai processi di settore.

Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
Calcola in modo corretto tutti gli elementi richiesti applicando sempre la strategia risolutiva propria per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto. Compie in autonomia l'analisi dei dati.	Calcola in modo corretto e in autonomia quasi tutti gli elementi richiesti applicando quasi sempre la strategia risolutiva propria per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto. Compie quasi in autonomia l'analisi dei dati.	Calcola in modo corretto e in autonomia solo alcuni principali elementi richiesti applicando solo a volte la strategia risolutiva opportuna per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto.	Calcola gli elementi richiesti e applica la strategia risolutiva propria per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto con difficoltà e solo con l'aiuto costante del formatore.	Neppure aiutato, riesce ad applicare tecniche di calcolo e la strategia risolutiva propria per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto.

(segue)

(segue)

<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Analizza e risolve in modo corretto e in autonomia problemi di natura pratica utilizzando in maniera articolata gli strumenti matematici opportuni, fornendo soluzioni anche in funzione di una o più variabili.	Analizza e risolve problemi di natura pratica utilizzando in maniera articolata gli strumenti matematici opportuni, fornendo soluzioni anche in funzione di una o più variabili.	Sa analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici anche quando la complessità del problema comporta la presenza di una o più variabili che possono portare a diverse possibili soluzioni.	Sa analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici con difficoltà e solo con l'aiuto costante del formatore.	Neppure aiutato, riesce ad analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici.
Conosce e utilizza in autonomia tutti i linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici specifici.	Conosce e utilizza in modo appropriato i linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici specifici, anche se a volte ha bisogno di qualche intervento del formatore.	Conosce solo le principali termini dei linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici necessitando di frequenti interventi del formatore.	Non sempre riesce ad esprimersi con linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici appropriati neppure con l'intervento costante del formatore; ha numerose lacune nelle conoscenze specifiche.	Non conosce e non riesce ad esprimersi con linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici appropriati neanche con l'aiuto del formatore.
Esegue in autonomia l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate relazionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.	Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate relazionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.	Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivandole.	Non sempre riesce ad eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione.	Non riesce ad eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivandole.
Analizza <i>in modo corretto e in autonomia</i> fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Dimensiona e progetta un impianto in base all'assorbimento di potenza e introducendo anche altre variabili quali l'impatto ambientale ed economico.	Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Dimensiona e progetta un impianto in base all'assorbimento di potenza e introducendo anche altre variabili quali l'impatto ambientale ed economico.	Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Riesce a dimensionare un impianto in base all'assorbimento di potenza.	<i>Non sempre riesce ad</i> analizzare fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale.	<i>Non analizza</i> fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale.
Conosce e utilizza in autonomia tutti gli strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa appropriati, per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore.	Conosce e utilizza in modo appropriato principali strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa <i>anche se a volte ha bisogno di qualche intervento del formatore.</i>	Conosce solo le principali strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa necessitando di frequenti <i>interventi del formatore.</i>	<i>Non sempre riesce ad</i> utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa appropriati, per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore, neppure con <i>l'intervento costante del formatore; ha numerose lacune nelle conoscenze specifiche.</i>	<i>Non conosce e non riesce ad</i> utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore neanche con l'aiuto del formatore.

(segue)

(segue)

<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Il fenomeno è compreso e descritto <i>con precisione e significatività</i> ; i termini usati sono <i>adeguati</i> , le descrizioni e rappresentazioni <i>chiare</i> . <i>Tutti</i> gli aspetti sono analizzati <i>correttamente</i> nelle loro correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.	Il fenomeno è compreso e descritto <i>in tutti</i> i suoi aspetti; i termini usati, e le descrizioni e le rappresentazioni sono <i>abbastanza chiare</i> . <i>Tutti</i> gli aspetti sono delineati <i>abbastanza correttamente</i> nelle loro correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.	La descrizione e la rappresentazione del fenomeno permette di comprenderlo <i>nelle sue linee essenziali</i> . Gli aspetti sono analizzati <i>ma in modo confuso</i> . Necessita di un piccolo supporto per delineare correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.	<i>È richiesto aiuto</i> per facilitare la descrizione e la rappresentazione del fenomeno che viene compreso <i>nelle sue linee essenziali</i> . L'analisi degli aspetti non è autonoma e comunque <i>confusa</i> . È richiesto <i>molto aiuto</i> per delineare correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.	<i>Nonostante l'aiuto</i> , il fenomeno <i>non è chiaro</i> nei suoi aspetti e di conseguenza la descrizione e la rappresentazione sono confuse e incomplete. I termini sono generici e le frasi sono <i>poco chiare</i> . Non si analizzano correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.

## COMPETENZE STORICO, SOCIO - ECONOMICA

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</li> <li>- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</li> <li>- Riconoscere i tratti caratteristici della cultura italiana ed europea nelle sue radici giudaico-cristiane, riconoscere il valore delle grandi religioni ed il loro patrimonio spirituale, cogliere l'importanza del confronto e della cooperazione tra culture diverse.</li> <li>- Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.</li> <li>- <b>Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.</b></li> </ul>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche.</li> <li>• Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio - tempo.</li> <li>• Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</li> <li>• Cogliere il nesso tra i principali fenomeni storico-giuridici, linguistico-letterari ed artistici con le radici della nostra civiltà.</li> <li>• Individuare il valore delle grandi figure della tradizione spirituale della propria civiltà e riconoscerne la presenza nel proprio vissuto.</li> <li>• Utilizzare un linguaggio pertinente e corretto in materia storico culturale.</li> <li>• Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</li> <li>• Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.</li> <li>• Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico - scientifica nel corso della storia.</li> <li>• Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana</li> <li>• Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico.</li> <li>• Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato.</li> <li>• Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati.</li> <li>• Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</li> <li>• I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano.</li> <li>• I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture.</li> <li>• Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea</li> <li>• Il patrimonio spirituale e materiale dell'Italia e dell'Europa.</li> <li>• Le grandi figure della tradizione spirituale: pensiero ed opere.</li> <li>• Valori e contrasti nella tradizione europea.</li> <li>• Le grandi culture diverse dalla propria ed il loro patrimonio spirituale: ortodossa, islamica, orientale.</li> <li>• I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</li> <li>• Le diverse tipologie di fonti.</li> <li>• Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica</li> <li>• Costituzione italiana</li> <li>• Organi dello Stato e loro funzioni principali.</li> <li>• Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti.</li> <li>• Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.</li> <li>• Organi e funzioni di Regione, Provincia e Comune.</li> <li>• Conoscenze essenziali dei servizi sociali.</li> <li>• Ruolo delle organizzazioni internazionali.</li> <li>• Principali tappe di sviluppo dell'Unione europea.</li> <li>• Elementi di storia del settore professionale.</li> <li>• Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze.</li> <li>• Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore, e caratteristiche del loro funzionamento.</li> <li>• Elementi fondamentali di legislazione e contrattualistica del lavoro.</li> <li>• Etica del lavoro e deontologia professionale di settore.</li> <li>• Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore.</li> </ul>

*(segue)*

(segue)

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.</li><li>• Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economici di appartenenza.</li><li>• Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore.</li><li>• Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti.</li><li>• Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento.</li><li>• Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa.</li><li>• <b>Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata.</b></li><li>• <b>Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti.</b></li><li>• <b>Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti.</b></li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza.</b></li><li>• <b>Comunità professionali e di pratica di riferimento</b></li><li>• <b>Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico<sup>17</sup>.</b></li><li>• <b>Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale.</b></li></ul>
----------------	---	-------------------	---

<b>EVIDENZE</b>
Riconoscere le dimensioni del tempo in relazione a tematiche storiche, scientifiche e tecnologiche in riferimento all'intera storia della civiltà.
Riconoscere la dimensione dello spazio in riferimento a eventi della vita quotidiana, del contesto sociale territoriale, della dimensione mondiale.
Distinguere, nei periodi analizzati, le aree storico/geografiche oggetto di studio e cogliere le relazioni che intercorrono tra gli eventi diversi.
Cogliere la relazione tra il presente e i periodi storici oggetto di studio (fonti energetiche, rapporto con la natura, economia, politica, demografia).
Riconoscere le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici.
Confrontare le diverse regole nei diversi contesti di vita evidenziando i motivi delle differenze e delle similitudini.
Riconoscere, entro il patrimonio culturale (storico-giuridico, linguistico-letterario ed artistico) dell'Italia e dell'Europa, la presenza di radici proprie della nostra civiltà, identificare le grandi figure della tradizione spirituale che affermano ed attualizzano tale patrimonio.
Indicare i diversi servizi pubblici, presenti sul territorio, e le relative modalità di erogazione (stage, trasporti, iscrizioni, passaggi scolastici...).
Organizzare un gruppo tematico di rilevanza civica ed elaborare gli strumenti di comunicazione e reporting.
Elaborare un vademecum per la gestione dei rifiuti di varia tipologia riferiti ad attività produttive diverse.
<b>Identificare i principi, i contenuti e le regole dell'etica del lavoro e della deontologia professionale del settore di riferimento.</b>
<b>Riconoscere le diverse tipologie di contratto di lavoro sapendone cogliere i riferimenti normativi e contrattuali; leggere una busta paga e comprenderne i vari elementi.</b>
<b>Riconoscere le tappe e le evidenze della storia del settore professionale, in riferimento ai contesti geografici, sociali e culturali.</b>

<sup>17</sup> Questa conoscenza è comune alla rubrica relativa alla lingua madre.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Colloca solo se aiutato alcuni eventi nel tempo e delimitate aree geografiche nello spazio.</p> <p>Mette a confronto solo se aiutato le caratteristiche distintive (fatti, persone, luoghi) per distinguere periodi e aree geografiche diverse.</p> <p>Collega solo se aiutato alcune vicende del passato con alcuni aspetti della società contemporanea.</p> <p>È in grado di segnalare solo aspetti stereotipati della tradizione culturale europea, senza indicarne le radici culturali, ricorda solo alcune figure della tradizione spirituale italiana ed europea ma fatica nell'indicare il loro contributo peculiare.</p> <p>Riconosce le regole e le applica parzialmente evidenziando difficoltà di condivisione del rispetto dei diritti e dei doveri reciproci.</p> <p>Riconosce, solo se aiutato, le principali regole di civile convivenza.</p> <p>Solo se accompagnato, compila in modo adeguato i moduli necessari.</p> <p>Legge e comprende gli aspetti salariali della busta paga.</p> <p>Solo se aiutato partecipa attivamente ad un gruppo tematico di interesse civico.</p> <p>Solo se aiutato e guidato mette in atto comportamenti finalizzati al corretto riciclo e salvaguardia dell'ambiente (rifiuti nei giusti contenitori, acquisti responsabili...)</p>	<p>Riconosce le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici dati e aree geografiche delimitate.</p> <p>Confronta e seleziona gli elementi necessari per mettere in relazione periodi e aree geografiche diversi.</p> <p>Coglie i caratteri essenziali di continuità e discontinuità tra presente e passato.</p> <p>Sa individuare le radici culturali più rilevanti della tradizione italiana ed europea e le espone con un linguaggio essenziale; indica le principali figure della tradizione spirituale e ne chiarisce in modo essenziale il contributo peculiare.</p> <p>Dimostra sufficiente rispetto dei diritti e doveri reciproci, comprende le regole su cui si fonda la convivenza civile.</p> <p>Comprende e applica le regole più elementari di civile convivenza.</p> <p>Compila in modo autonomo i moduli standardizzati.</p> <p>Legge e comprende gli aspetti giuridici e salariali della busta paga.</p> <p>Partecipa autonomamente ad un gruppo tematico di interesse civico rispettandone tempi e modi.</p> <p>Mette in atto comportamenti attenti all'ambiente (riciclaggio, acquisti responsabili...)</p> <p>Individua le regole elementari del proprio lavoro.</p>	<p>Colloca con precisione eventi storici nel tempo e aree geografiche nello spazio secondo quanto appreso nel percorso formativo.</p> <p>Identifica gli elementi che connotano i vari periodi storici e individua le cause e gli effetti che legano i diversi eventi.</p> <p>Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto delle vicende storiche del passato.</p> <p>Sa individuare le radici culturali che hanno influenzato la tradizione italiana ed europea e le espone con un linguaggio appropriato; indica le più importanti figure della tradizione spirituale ed espone il loro contributo peculiare con riferimenti vari e appropriati.</p> <p>Dimostra rispetto dei diritti e doveri reciproci, comprende e applica le regole principali su cui si fonda il riconoscimento dei diritti umani.</p> <p>Applica le regole di civile convivenza evidenziando una consapevolezza sul significato loro attribuito.</p> <p>Compila moduli standardizzati e richieste specifiche in modo autonomo e rispettando le priorità ad esse legate.</p> <p>Legge e comprende la busta paga in tutti i suoi aspetti, li collega al contratto di lavoro ed alle principali norme del diritto del lavoro.</p> <p>Organizza l'ordine del giorno di un gruppo tematico di interesse civico; partecipa attivamente alla discussione e verbalizza le decisioni.</p> <p>Attua comportamenti di salvaguardia ambientale sapendone riconoscere i vantaggi che esso comporta.</p> <p>Indica le principali regole, i contenuti e le responsabilità proprie della figura professionale di settore verso cui esprime adesione personale.</p>	<p><b>Riconosce eventi storici e colloca aree geografiche nello spazio mostrando autonomia di approfondimento e metodo di ricerca personale.</b></p> <p><b>Identifica gli elementi maggiormente significativi per distinguere e confrontare periodi e aree diversi e li utilizza per cogliere aspetti di continuità e discontinuità, analogie e differenze.</b></p> <p><b>Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come la realizzazione delle vicende storiche e motiva la sua posizione in merito.</b></p> <p><b>Sa individuare con prontezza le radici culturali che hanno influenzato la tradizione italiana ed europea, facendo riferimento ad una varietà di fonti, e le espone con un linguaggio appropriato e con ricchezza di riferimenti; è in grado di presentare con chiarezza e ricchezza di riferimenti le figure che hanno qualificato la tradizione spirituale italiana ed europea ed espone tali contenuti con proprietà di linguaggio e contributi personali originali.</b></p> <p><b>Comprende le motivazioni ed applica le regole della convivenza civile con un comportamento collaborativo nei diversi contesti.</b></p> <p><b>Comprende ed applica concretamente tutte le regole evidenziando una piena consapevolezza sul significato attribuito al rispetto del diritto e dei doveri reciproci.</b></p> <p><b>Gestisce in modo autonomo e flessibile moduli e richieste specifiche risolvendo eventuali criticità ed individua gli interlocutori adeguati.</b></p> <p><b>Legge e comprende il contratto di lavoro in tutti i suoi aspetti, sa riconoscere le differenti tipologie contrattuali e salariali.</b></p> <p><b>Pianifica, definisce le regole, organizza e conduce con autorità il gruppo tematico di interesse civico, individua i ruoli (segretario, custode dei tempi e della partecipazione...), media tra le parti e redige il verbale</b></p>

(segue)

(segue)

LIVELLI EQF				
1	2	3	4	
			<p><b>In piena autonomia, consapevolezza e sistematicità attua comportamenti di salvaguardia dell'ambiente mettendo in atto strategie di divulgazione di questi comportamenti.</b></p> <p><b>Coglie tutti gli aspetti etici e deontologici della figura professionale e indirizza la propria attività di studio e di lavoro in modo da interiorizzarli e perfezionarli.</b></p>	

<p><b>Competenze:</b> Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri. <b>Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.</b></p>				
<p><b>Evidenze:</b> 1) Identificare i principi, i contenuti e le regole dell'etica del lavoro e della deontologia professionale del settore di riferimento. 2) Riconoscere le diverse tipologie di contratto di lavoro sapendone cogliere i riferimenti normativi e contrattuali; leggere una busta paga e comprenderne i vari elementi. 3) Riconoscere le tappe e le evidenze della storia del settore professionale, in riferimento ai contesti geografici, sociali e culturali.</p>				
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
Nella propria comunità professionale, locale ed allargata, identifica, in piena autonomia, le strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.	Nella propria comunità professionale, locale ed allargata, identifica, abbastanza in autonomia, le strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.	Nella propria comunità professionale, locale e a volte in quella allargata, identifica le principali strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.	Nella propria comunità professionale, locale e quasi mai in quella allargata, identifica con fatica le principali strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.	Nella propria comunità professionale, locale e in quella allargata, non identifica nemmeno le principali strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.
Riconosce in autonomia, nelle diverse tipologie di documenti, i riferimenti normativi e contrattuali che dovrebbero consentirgli di esercitare i propri diritti e doveri nella proprio ambito professionale.	Riconosce quasi in autonomia nelle diverse tipologie di documenti, i riferimenti normativi e contrattuali che dovrebbero consentirgli di esercitare i propri diritti e doveri nella proprio ambito professionale.	Riconosce con alcune difficoltà e richiedendo alcune indicazioni al formatore, nelle diverse tipologie di documenti, i principali riferimenti normativi e contrattuali che dovrebbero consentirgli di esercitare i propri diritti e doveri nella proprio ambito professionale.	Riconosce con grandi difficoltà nelle diverse tipologie di documenti, richiedendo frequenti indicazioni al formatore, rispetto ai principali riferimenti normativi e contrattuali che dovrebbero consentirgli di esercitare i propri diritti e doveri nella proprio ambito professionale.	Non riconosce nelle diverse tipologie di documenti i riferimenti normativi e contrattuali che dovrebbero consentirgli di esercitare i propri diritti e doveri nella proprio ambito professionale.
Ricostruisce in piena autonomia l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando elementi di ulteriore sviluppo.	Ricostruisce quasi in autonomia l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando elementi di ulteriore sviluppo.	Ricostruisce con alcune difficoltà l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando solo se supportato elementi di ulteriore sviluppo.	Ricostruisce con grandi difficoltà l'evoluzione della storia professionale del settore, non riuscendo a prefigurare elementi di ulteriore sviluppo.	Non ricostruisce l'evoluzione della storia professionale del settore, non riuscendo a prefigurare elementi di ulteriore sviluppo.

### 3. LIVELLO DI INGLESE B1

Ogni corso ha orientato la parte del programma d'inglese con l'obiettivo di far raggiungere a ciascuno allievo del corso un Livello PRE-INTERMEDIO B1. Questo livello di competenza garantisce la capacità di comunicare in inglese nelle situazioni professionali e di tutti i giorni in forma sia scritta sia orale, di comprendere a livello essenziale un discorso articolato chiaramente, di leggere i testi scritti di uso frequente collegati alla vita professionale e quotidiana.

LIVELLO B1 INGLESE → Il livello pre-intermedio dell'acquisizione della lingua inglese attesta le capacità comunicative necessarie per usare la lingua inglese con autonomia e in modo adeguato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana. Questo livello di competenza garantisce la capacità di comunicare in inglese nelle situazioni di tutti i giorni in forma sia scritta sia orale (anche se con errori), di comprendere a livello essenziale un discorso articolato chiaramente, di leggere i testi scritti di uso frequente collegati alla vita quotidiana.

#### ATTIVITÀ

Al fine di sviluppare le competenze linguistiche degli allievi sono state realizzate le seguenti attività suddivise per maggior chiarezza in quattro categorie:

##### *Parlato*

- Simulazione di un colloquio di lavoro.
- Simulazione di dialoghi in situazioni lavorative in ambito commerciale.

##### *Ascolto*

- Comprensione orale di dialoghi e situazioni inerenti alla ricerca di un lavoro o relative all'ambito personale e sociale.

##### *Lettura*

- Comprensione scritta di testi di media difficoltà relativi all'ambito professionale del corso (professioni e realtà imprenditoriali in ambito commerciale).
- Analisi linguistica di slogan pubblicitari tratti da riviste, inserzioni su internet e spot televisivi.

##### *Scrittura*

- Redazione di brevi testi nell'ambito del laboratorio autobiografico realizzato in collaborazione con la docente di lingua italiana.
- Elaborazione di slogan pubblicitari.
- Redazione CV (Europass) e covering letter.

##### *Valutazione*

- Gli allievi hanno sostenuto per verificare il raggiungimento del Livello B1 le prove di inglese previste dalla Regione Piemonte nei corsi del mercato del lavoro che mirano a misurare il raggiungimento delle competenze del livello intermedio B1.



#### **PUNTI DI FORZA:**

I ragazzi hanno lavorato divisi in gruppi per poter valorizzare chi già possedeva una buona conoscenza della lingua inglese e stimolare chi ne fosse carente. Si è lavorato poco tramite lezione frontale e i ragazzi hanno proposto numerose attività mettendo a disposizione dei compagni materiale cartaceo professionalizzante.

Le capacità raggiunte dagli allievi di approfondire le loro conoscenze tecniche in lingua inglese attraverso l'utilizzo della tecnologia informatica, oltre all'utilizzo del tradizionale materiale cartaceo distribuito.

Maggiore consapevolezza e capacità della lingua scritta a fronte di progressi realizzati anche sul piano della lingua orale.

→ *Un gruppo classe ha partecipato al Concorso Global English Challenge 2012. Si tratta di un concorso internazionale lanciato dalla EF Education First, in collaborazione con le scuole di tutto il mondo, per testare la conoscenza della lingua inglese. Alla ricerca sono stati invitati circa 4.000 Istituti del nostro Paese, con la finalità di far emergere le differenze tra le diverse fasce d'età e le diverse Regioni, evidenziando la necessità di applicare metodologie ed investimenti differenziati a seconda delle reali esigenze. I ragazzi, che hanno partecipato con entusiasmo, hanno ottenuto degli attestati di partecipazione che attestano un livello compreso tra A1 e B1.*

#### **PUNTI DI MIGLIORAMENTO:**

Non sono emersi aspetti negativi nella gestione e nell'andamento delle lezioni e tutti gli allievi hanno raggiunto il livello previsto.

Alcuni allievi hanno espresso la volontà di voler integrare a titolo personale la loro conoscenza della lingua inglese sostenendo l'esame di certificazione della Cambridge School.

Anche per l'area linguistica inglese è stato costruito l'impianto valutativo del progetto "Sperimentazione di nuovi modelli nel sistema di istruzione e formazione – Diploma professionale di tecnico", definito per livelli EQF e articolato per competenze.

Qui di seguito la rubrica di valutazione dove sono state elencate le competenze, le abilità, le conoscenze previste dagli standard minimi; in grassetto sono state indicate quelle specifiche del IV anno.

Si riportano anche i livelli EQF e le evidenze relative ad ogni area. Infine, le griglie di valutazione in cui si riprendono le competenze e le evidenze.

## COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>- <b>Comprendere una comunicazione in lingua inglese.</b></li> <li>- <b>Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese.</b></li> </ul>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti essenziali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale con la guida dell'insegnante.</li> <li>• Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali con la guida dell'insegnante.</li> <li>• Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.</li> <li>• Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</li> <li>• <b>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</b></li> <li>• Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali con la guida dell'insegnante.</li> <li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</li> <li>• Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</li> <li>• Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio con la guida dell'insegnante.</li> <li>• Capire e riflettere sulla struttura della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale con la guida dell'insegnante.</li> <li>• <b>Leggere una comunicazione in lingua inglese.</b></li> <li>• <b>Ascoltare comunicazioni in lingua inglese.</b></li> <li>• <b>Estrapolare le principali informazioni di una comunicazione orale in ambito quotidiano.</b></li> <li>• <b>Identificare la struttura sintattica del testo.</b></li> <li>• <b>Produrre una comunicazione orale in lingua inglese.</b></li> <li>• <b>Produrre una comunicazione scritta in lingua inglese.</b></li> <li>• <b>Produrre testi con una struttura semplice di tipo narrativo.</b></li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici.</li> <li>• Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale.</li> <li>• <b>Il dizionario monolingue e bilingue.</b></li> <li>• Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</li> <li>• <b>Sistema fonologico, struttura sillabica, accettazione delle parole e intonazione.</b></li> <li>• Elementi socio-linguistici e paralinguistici.</li> <li>• Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale.</li> <li>• <b>Aspetti grammaticali e comunicativi di base della lingua.</b></li> <li>• Ortografia e punteggiatura.</li> <li>• <b>Lessico essenziale dei linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.</b></li> <li>• <b>Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi di cui si studia la lingua.</b></li> <li>• <b>Elementi di sintassi.</b></li> <li>• <b>Lessico.</b></li> <li>• <b>Tecniche di conversazione.</b></li> <li>• <b>Elementi di micro lingua.</b></li> <li>• <b>Elementi di grammatica.</b></li> </ul>

## EVIDENZE

Sapere leggere e capire testi comunicativi scritti e orali, messaggi e annunci su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.

Individuare informazioni all'interno di testi scritti e orali.

Sapere descrivere in forma scritta e orale esperienze ed eventi relativi all'ambito personale, sociale e professionale.

Interagire in conversazioni in lingua su qualsiasi argomento di vita quotidiana o di carattere professionale.

Essere in grado di conversare anche telefonicamente, prendere appunti e messaggi.

Elaborare testi scritti, orali e multimediali con una corretta struttura grammaticale.

Esprimersi in lingua straniera utilizzando linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico) per una comunicazione essenziale.

Cogliere i significati culturali nella lingua.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sulla base di una supervisione continua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconosce e abbina sostantivi ai relativi oggetti;</li> <li>- capisce e risponde, in forma orale o/e scritta, a semplici frasi di uso standard;</li> <li>- legge brevi testi relativi a contesti familiari e sociali.</li> </ul>	<p>Dietro precise indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizza con facilità vocaboli in uso nella lingua quotidiana;</li> <li>- comprende informazioni semplici:</li> <li>- formula frasi per esprimere concetti semplici relativi all'esperienza personale, sociale e professionale;</li> <li>- produce brevi testi scritti su argomenti familiari, sociali e professionali di suo interesse.</li> </ul>	<p>È in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero.</p> <p>Interagisce in situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua studiata.</p> <p>Sa produrre testi semplici e coerenti su argomenti sociali o professionali.</p> <p>È in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, ambizioni, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti.</p>	<p><b>Comprende le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti.</b></p> <p><b>È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa con poca fatica e tensione.</b></p> <p><b>È in grado di utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi in situazioni di vita quotidiana e professionale.</b></p> <p><b>Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni.</b></p> <p><b>Padroneggia i significati non solo comunicativi, ma anche culturali, connessi alla lingua straniera studiata.</b></p>

<b>Competenze:</b> <b>Comprendere una comunicazione in lingua inglese.</b> <b>Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese.</b>				
<b>Evidenze:</b> 1) Sapere leggere e capire testi comunicativi scritti e orali, messaggi e annunci su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. 2) Individuare informazioni all'interno di testi scritti e orali. 3) Sapere descrivere in forma scritta e orale esperienze ed eventi relativi all'ambito personale, sociale e professionale. 4) Interagire in conversazioni in lingua su qualsiasi argomento di vita quotidiana o di carattere professionale. 5) Elaborare testi scritti, orali e multimediali con una corretta struttura grammaticale. 6) Esprimersi in lingua straniera utilizzando linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico) per una comunicazione essenziale.				
<b>Ottimo</b>	<b>Buono</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Iniziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Legge e comprende, correttamente e in totale autonomia, comunicazioni scritte e orali di varia natura, individuando le informazioni al loro interno.	Legge e comprende, correttamente e quasi in totale autonomia, comunicazioni scritte e orali di varia natura, individuando le informazioni al loro interno.	Legge e comprende, abbastanza correttamente, comunicazioni scritte e orali di varia natura, individuando le principali informazioni al loro interno.	Legge e comprende semplici comunicazioni scritte e orali di varia natura, individuando solo alcune delle principali informazioni al loro interno.	Legge e comprende semplici comunicazioni scritte e orali di varia natura, commettendo evidenti errori.
Elabora testi scritti, con una corretta struttura grammaticale, descrivendo esperienze personali e professionali anche ricorrendo ad un linguaggio specialistico.	Elabora testi scritti, con una corretta struttura grammaticale, descrivendo esperienze personali e professionali ricorrendo, a volte, ad un linguaggio specialistico.	Elabora testi scritti, con alcuni errori nella struttura grammaticale, descrivendo esperienze personali e professionali ricorrendo, a volte, ad un linguaggio specialistico.	Elabora testi scritti, solo se supportato, descrivendo esperienze personali e professionali ricorrendo, a fatica, ad un linguaggio specialistico.	Elabora testi scritti, commettendo significativi errori grammaticali, descrivendo esperienze personali e professionali.
Interagisce in conversazioni in lingua, correttamente e in totale autonomia, descrivendo esperienze personali e professionali anche ricorrendo ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, correttamente e quasi in totale autonomia, descrivendo esperienze personali e professionali anche ricorrendo ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, descrivendo sommariamente esperienze personali e professionali anche ricorrendo, a volte, ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, solo se supportato, descrivendo sommariamente esperienze personali e professionali ricorrendo, a fatica, ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, commettendo significativi errori anche se supportato, descrivendo sommariamente esperienze personali e professionali.

#### 4. L'INTEGRAZIONE

Il progetto di integrazione ha coinvolto tre corsi della sperimentazione e si è svolto senza variazioni rispetto alle previsioni indicate nel PFI.

L'azione di sostegno si è così strutturata:

- Sostegno nella fase integrativa: i docenti di sostegno hanno affiancato gli allievi in aula aiutandoli a sistematizzare i materiali, riordinare gli appunti e annotare gli impegni di studio e le scadenze delle consegne.
- Sostegno nella fase professionalizzante: i docenti di sostegno hanno affiancato gli allievi nei laboratori e durante il periodo di stage aiutandoli ad organizzarsi, a strutturare la propria attività per fasi e sequenze di lavoro e a sistematizzare la raccolta dei materiali per il project work

L'integrazione nei gruppi classe non ha comportato particolari difficoltà in quanto, per il tipo di problematiche più che altro riconducibili a fragilità emotive, lievi disagi di tipo relazionale e difficoltà socio-culturali, ciascun allievo ha seguito le attività didattiche senza che fosse necessario definire percorsi differenziati. Pertanto, sia per quanto riguarda i livelli di apprendimento, sia per ciò che concerne le relazioni all'interno della classe e la gestione dei lavori di gruppo non sono da evidenziare problematiche particolari che abbiano reso necessario adottare delle strategie specifiche per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Il periodo di stage ha avuto un esito molto positivo per la maggior parte degli allievi, che sono stati messi "in situazione" ma al tempo stesso protetti e rassicurati grazie alla lungimiranza e accortezza dei tutor aziendale e ai referenti di corso che hanno organizzato molto bene l'inserimento dei ragazzi/e in azienda presentando con precisione la persona e monitorando da subito l'andamento. Il progetto di stage è stato ideato e costruito in autonomia dagli allievi, con un marginale intervento del docente di sostegno.

Tutti gli allievi hanno conseguito il diploma tecnico con risultati sufficienti. Un'allieva, in particolare, ha conseguito il diploma con il risultato migliore della classe (insieme ad un'altra allieva) dimostrando soprattutto nell'area professionale un'ottima competenza in termini di capacità di rielaborare le informazioni e capacità di utilizzare un linguaggio tecnico appropriato ed efficace.



# Capitolo 6 - Sezione B

## Strumenti didattici dei percorsi

---

### 1. TECNICO DELL'ACCONCIATURA

#### 1.1. Aspetti caratterizzanti la formazione della figura di riferimento

Questa figura professionale suppone una formazione mirata, che assicuri competenze professionali di livello polivalente e specialistico insieme, ma anche competenze funzionali all'avvio e alla gestione di un esercizio, con tutto quanto questo comporta in termini di relazioni, di promozione, di igiene e sicurezza del servizio, in un quadro unitario, organico, olistico che superi il tradizionale dualismo tra area culturale ed area tecnico-professionale.

La caratteristica principale di questo tipo di formazione è stata la multidisciplinarietà interdisciplinare, che si esplicita nello sviluppo e nell'attuazione di Unità di Apprendimento, il cui principio fondamentale si basa sulla metodologia induttiva tramite la quale lo studente si confronta con compiti-problema da risolvere mobilitando conoscenze ed abilità in modo da trasformare le proprie capacità in vere e proprie competenze.

#### 1.2. Indicazioni formative

Il Percorso Formativo perseguito dagli allievi per arrivare al Diploma professionale, prevede innanzitutto una disciplina, ovvero un insieme di saperi, tecniche, sistemi di azione e stili professionali, mediante la quale essi sono sollecitati a conoscere se stessi, le proprie possibilità e i propri limiti, le proprie inclinazioni, attitudini, capacità, nella porzione di mondo a cui si estende l'esperienza individuale.

Tale disciplina viene acquisita, integrando continuamente il livello dei saperi, quello delle tecniche ed, infine, quello degli stili di comportamento, confrontandosi, da un lato con le problematiche e le opportunità offerte dal "mondo dell'estetica e dell'acconciatura" e, dall'altro, con il modello rappresentato dai formatori, sia quelli interni al Centro sia quelli appartenenti alle diverse realtà aziendali e sociali con cui gli allievi potranno entrare in contatto.

In particolare, verrà valorizzata la cultura propria dell'area professionale attraverso il confronto con gli attori, il linguaggio, le tecniche, i modelli cognitivi ed operativi, il sistema di relazioni che essa consente. Ciò abilita gli allievi a familiarizzare con i metodi di analisi e le tecniche professionali inerenti i vari ambiti di la-

voro; gli strumenti e le procedure per la prevenzione e la soluzione di problemi inerenti situazioni reali.

La professionalità specifica, oggetto della formazione della comunità professionale dell'acconciatura, conseguita anche attraverso ore di *stage* (200 ore) permetterà agli allievi di acquisire abilità operative ed organizzative e conoscenze tecnico-scientifiche-professionali proprie dei laboratori e dei saloni dell'acconciatura.

Si tratta di un insieme di azioni di tipo professionale che vanno dall'analisi di un "caso", o semplicemente dell'esecuzione di una procedura, fino al controllo degli aspetti organizzativi, procedurali, gestionali e normativi.

Questi elementi costituiscono solo strumenti al fine di perseguire vere e proprie competenze/atteggiamenti quali:

- Saper essere versatile, sia per la varietà delle situazioni che si possono proporre, sia per la variabilità di rapporto interpersonale che si può insaturare con la cliente;
- Saper gestire al meglio i tempi, perché il rapporto qualità/quantità del lavoro eseguito sia ottimale, anche da un punto di vista economico;
- Saper interpretare normative, schede di lavoro, schede tecniche;
- Possedere un adeguato numero di strumenti formali, matematici o comunque logici, e saperli applicare a diversi ambiti di problemi generali e specifici;
- Avere una buona cultura generale e saper curare l'immagine (comunicazione, marketing e promozione);
- Coltivare sensibilità espressive ed anche estetiche che consentano di affrontare in modo efficace i compiti professionali e di rendere il servizio competitivo;
- Acquisire capacità gestionali ed organizzative, funzionali anche all'autoimprenditorialità.

Questa serie di competenze ed atteggiamenti svilupperà una forte motivazione negli allievi, poiché li farà sentire parte attiva nelle realtà in cui opereranno.

Durante la formazione ricoprono un ruolo molto importante le attività di progetto, laboratorio e *stage*. I laboratori e gli *stage* consentono agli allievi un continuo confronto pratico con il lavoro degli operatori del settore; l'area di progetto, invece, assume particolare rilevanza nella formazione degli operatori dell'area Estetica.

Nell'attività formativa, prevalentemente basata sul laboratorio e sui compiti reali, i giovani potranno acquisire una adeguata conoscenza di sé e del "sistema di valori" cui fanno riferimento; concepire progetti di vario ordine, dall'esistenziale al pratico; fare esperienza ed acquisire lo stile del corretto lavoro di gruppo; individuare problemi, coglierne le dimensioni sfidanti, approntare in modo responsabile, indipendente e costruttivo una strategia di soluzione, utilizzando diversi tipi di ragionamento (da quello logico a quello persuasivo), anche con un elevato grado di complessità.

Le attività proposte – fortemente motivanti, poiché consentono agli allievi di misurarsi con compiti simili a quelli esercitati nell'attività concreta futura e perché rende possibile il riscontro concreto con il risultato di tale azione lavorativa – saranno gestite in senso olistico, quindi, non soltanto pratico-operativo, ma anche cognitivo, emotivo, sociale.



### 1.3. Scheda per il piano formativo

La scheda per il piano formativo è un elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'anno formativo.

Si tratta di uno schema di riferimento che i formatori del team di corso, insieme al tutor-coordinatore, devono adattare o riformulare in base all'esperienza del proprio Centro e alle opportunità territoriali.

Proponiamo, come raccolta di buone prassi, un Piano formativo dell'anno formativo, con le raccolte delle Unità di Apprendimento realizzate dai diversi Enti di formazione sui diversi profili della sperimentazione della comunità professionale dei servizi ristorativi.

#### 1.3.1. Scheda per il piano formativo del quarto anno

Di seguito riportiamo la scheda per il piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA): - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE	(2) C (4) P (7) P (8) C (10) P	35	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale. Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona. Normativa ambientale e fattori di inquinamento. Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente. Funzioni e organi delle associazioni di riferimento. Elementi di contabilità generale: Il sistema tributario italiano.	
LA NOSTRA AZIENDA	(4 b) P (7) P (10 a- 11) P (10 c) P	35	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente. Il sistema qualità. Tecniche di visual merchandising. Pari opportunità.	
I NOSTRI FORNITORI DI BENI E SERVIZI	(3 a) P (3 b) P (4 a) C (3 e) C	20	Principali strategie matematiche e modelli scientifici. Applicazioni, strumenti, tecniche, linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure, risultati.	
FATTIBILITÀ	(2) C (3 d) C (3 c) C (4 a) C (5) P (10 a) P (10 b) P	70	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. - Applicazioni, strumenti, tecniche, linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure, risultati. - Comunità professionali e pratica di riferimento. - Tecniche di comunicazione, di time management, per l'utilizzo della scheda tecnica. - Adempimenti contabili e fiscali tipici - Elementi di contabilità generale - Funzioni e organi - Elementi di auto imprenditorialità. Nozioni di marketing - Tecniche di promozione e di vendita.	

(segue)

(segue)

<b>ATTIVITÀ (UdA):</b> - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	<b>COMPETENZE MIRATE</b> <b>P (PREVALENTE)</b> <b>C (CONCORRENTE)</b>	<b>DURATA</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>NOTE/ OSSERVAZIONI</b>
IL MANUALE OPERATIVO	(2) C (5) P (6) P (7) C (8-9) C (12) P (13) P (14 a) P (14 b) P altre competenze veicolari	100	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. Tecniche di comunicazione, di time management, per l'utilizzo della scheda tecnica. Tecniche di counselling. Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature. D.Lsg 81/2008 - elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Tecniche di reporting. Elementi di anatomia e fisiologia della cute e del capello - Principali inestetismi del capello e della cute - Principali strumentazioni di analisi - principi fondamentali di tricologia. Tecniche di monitoraggio e controllo - Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici. Fondamenti della colorimetria applicata. Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.	
IL PROJET WORK	(7) P (8) P (10 a - 11) P (10 b) P vedi Manuale	50	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature. D.Lsg 81/2008 - elementi di ergonomia-Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Tecniche di reporting - Adempimenti contabili e fiscali tipici - Funzioni e organi delle associazioni di riferimento - il sistema qualità. Nozioni di marketing.	
SINFONIA DI ACCONCIATURE: ACCONCIATURE IN MUSICA	(1) C (14 a) P (14 b) P	10	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. Fondamenti della colorimetria applicata. Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.	
CAPIGLIATURA: SCAPIGLIATURA ARTE E BOCCOLI, RICCIOLI,	(1) C (14 a) P (14 b) P	10	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici. Fondamenti della colorimetria applicata. Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.	
EXPO FANTASIA	(8) C (10 a) C (10 b) P (10 c) P (14 a) P (14 b) P altre competenze veicolari	30	D.Lsg 81/2008. Tecniche di visual merchandising. Tecniche di promozione e di vendita. Fondamenti della colorimetria applicata. Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.	

## 1.4. Allegato al Piano formativo

FASE	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>COMPETENZE DI BASE</b>			
<b>LINGUISTICA</b>	<p>1- <b>Gestire</b> la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.</p> <p>2- <b>Gestire</b> la comunicazione in lingua Inglese livello B1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identificare</b> specifiche strategie di lettura e di redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo.</li> <li>- <b>Scegliere</b> modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico formali.</li> <li>- <b>Promuovere</b> il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Caratteristiche</b> e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico amministrativo, tecnico.</li> <li>- <b>Tecniche</b> di comunicazione interpersonale e di negoziazione.</li> </ul>
<b>MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA</b>	<p>3- <b>Rappresentare</b> processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identificare</b> nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li> <li>- <b>Contestualizzare</b>, in riferimento alle competenze tecnico- professionali i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione.</li> <li>- <b>Elaborare</b> rapporti documentali.</li> <li>- <b>Utilizzare</b> linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Principali strategie</b> matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali.</li> <li><b>3 a) Anatomia e scienze dei materiali</b></li> <li><b>3 b) Fisica applicata e contestualizzazione</b></li> <li>- <b>Applicazioni</b>, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati</li> <li><b>3 c) Matematica</b></li> <li><b>3 d) Statistica, mat. finanziaria, rappresentazioni grafiche,...</b></li> <li><b>3 e) Excell</b></li> </ul>
<b>STORICO-SOCIO-ECONOMICA</b>	<p>1- <b>Riconoscere</b> la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identificare</b> le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale locale ed allargata.</li> <li>- <b>Cogliere</b> le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti.</li> <li>- <b>Esprimere</b> modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Strutture associative</b> e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza.</li> <li><b>4 a) Comunità</b> professionali e pratica di riferimento.</li> <li>- <b>Veicolare: Geografia</b></li> <li><b>4 b) Caratteristiche</b> e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.</li> <li><b>4 c) Processi decisionali</b>, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale.</li> <li>- <b>Pari opportunità</b></li> </ul>
<b>PROFESSIONALIZZANTI</b>			
	<p>2- <b>Gestire</b> il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Utilizzare</b> modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente.</li> <li>- <b>Applicare</b> metodiche per la gestione del planning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tecniche</b> di time management.</li> </ul>

(segue)

(segue)

PROFESSIONALIZZANTI			
	3- <b>Predisporre</b> e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Applicare</b> tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato.</li><li>- <b>Utilizzare</b> modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</b></li></ul> <p>Tecniche di counselling. Tecniche di intervista. Tecniche di procedure per l'utilizzo della scheda tecnica.</p>
	4- <b>Organizzare</b> e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Individuare</b> soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi.</li></ul>	<p>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature.</p> <p>Normativa e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona.</p> <p>Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.</p> <p><b>Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.</b></p>
	5- <b>Individuare</b> le norme fondamentali relative ad igiene e sicurezza sul lavoro.  6- <b>Identificare</b> situazioni di rischio potenziali per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Identificare</b> figure e norme di riferimento relative al sistema di prevenzione/protezione.</li><li>- <b>Riconoscere</b> situazioni di rischio.</li><li>- <b>Identificare</b> il rischio relativamente al proprio lavoro.</li><li>- <b>Riconoscere</b> la segnaletica.</li><li>- <b>Applicare</b> criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li><li>- <b>Applicare</b> procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.</li><li>- <b>Prefigurare</b> forme comportamentali di prevenzione.</li><li>- <b>Formulare</b> proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li></ul>	<p>D.Lsg. 81/2008.</p> <p>Elementi di ergonomia.</p> <p>Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</p> <p>Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</p> <p>Strategie di promozione.</p> <p>Tecniche di reporting.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</p>

(segue)

(segue)

PROFESSIONALIZZANTI		
<p>7- <b>Gestire</b> l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p> <p>8- <b>Individuare</b> gli elementi del Sistema Qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Applicare</b> le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche di gestione e organizzazione del magazzino.</li><li>- <b>Applicare</b> procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali giornalieri.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale.</li><li>- <b>Riconoscere</b> gli elementi fondamentali di un Sistema Qualità.</li><li>- <b>Identificare</b> le principali procedure del processo produttivo di riferimento.</li><li>- <b>Identificare</b> ruoli e responsabilità relative al Sistema Qualità.</li><li>- <b>Riconoscere</b> le motivazioni e finalità delle azioni previste dal Sistema Qualità.</li></ul>	<p><b>10 a)</b></p> <p>Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti.</p> <p>Adempimenti contabili e fiscali tipici.</p> <p>Elementi di contabilità generale.</p> <p>Elementi di economia aziendale.</p> <p>Funzioni e organi delle associazioni di riferimento.</p> <p>Il Sistema Qualità.</p>
<p>10- <b>Gestire</b> l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Applicare</b> metodiche di gestione e organizzazione del magazzino.</li><li>- <b>Applicare</b> metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità.</li><li>- <b>Individuare</b> e applicare modalità di promozione dell'attività professionale.</li></ul>	<p><b>10 b)</b></p> <p>Modelli organizzativi.</p> <p>Nozioni di marketing.</p> <p>Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</p> <p>Tecniche di negoziazione commerciale.</p> <p>Tecniche di promozione e di vendita.</p>
<p>10- <b>Gestire</b> l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Individuare</b> e applicare modalità di promozione dell'attività professionale.</li></ul>	<p><b>10 c)</b></p> <p>Tecniche di visual merchandising.</p>
<p>12- <b>Effettuare</b> l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Applicare</b> tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto.</li><li>- <b>Individuare</b> i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.</li><li>- <b>Applicare</b> tecniche di intervento per il trattamento degli inestetismi riscontrati.</li></ul>	<p>La struttura anatomica del capello e della cute.</p> <p>Principali inestetismi del capello e della cute.</p> <p>Principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologia.</p> <p>Tecniche di trattamento degli inestetismi.</p>

(segue)

(segue)

PROFESSIONALIZZANTI			
	<b>13- Individuare</b> prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Scegliere</b> prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li><li>- <b>Valutare</b> i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e la necessità di eventuali correttivi.</li></ul>	Tecniche di monitoraggio e controllo.  Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici.
	<b>14- Individuare</b> tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Applicare</b> principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.</li><li>- <b>Applicare</b> i fondamenti della colorimetria applicata per produrre armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti.</li></ul>	<b>14 a)</b> Fondamenti della colorimetria applicata. <b>14 b)</b> Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.

## 1.5. Descrizione delle Unità di apprendimento

Viene proposta l'Unità di apprendimento più significativa realizzata nella sperimentazione, e indicate nell'elenco seguente.

Ogni Unità di apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
1	DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

### 1.5.1. Unità di Apprendimento

DOSSIER DEL SETTORE - Scheda descrittiva

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	<b>DOSSIER NORMATIVA DEL SETTORE:</b> Le/gli allieve/i attraverso la realizzazione dell'UdA " <b>DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE</b> " intendono acquisire, in modalità cooperativa e in interazione con le altre UdA previste, le competenze necessarie alla ideazione, creazione e gestione di un'attività imprenditoriale "di successo" nell'ambito del benessere: Servizi estetici-acconciatura.	
<b>PRODOTTI</b>	Questa Unità di Apprendimento prevede che le/gli allieve/i creino un DOSSIER che raccolga, in modo organico e funzionale, la normativa di settore (nazionale, specifica del territorio di appartenenza e vigente in alcuni Paesi di lingua inglese) afferente gli ambiti: Igienico – Sanitario; Sicurezza e prevenzione; Fiscale; Associativo di categoria e gli elaborati prodotti dalle/gli allieve/i.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	<p><b>Competenze mirate</b> Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita. Gestire la comunicazione in Lingua Inglese Livello B1.</p> <p>Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali.</p> <p><b>Organizzare</b> e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro. <b>Identificare</b> situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente. <b>Individuare</b> le norme fondamentali relative ad igiene e sicurezza sul lavoro. <b>Gestire</b> l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p>	<p><b>Competenze chiave cittadinanza europea</b> Comunicare. Acquisire ed interpretare l'informazione.</p> <p>Comunicare. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione.</p> <p>Comunicare. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione.</p> <p><b>Competenze in acquisizione agite trasversalmente</b> Imparare ad imparare. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.</p>
<b>DESTINATARI</b>	Prerequisiti: Qualifica di operatore dei trattamenti estetici – acconciatori; giovani disoccupati.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	<b>Durata 34 Ore</b> Periodo di applicazione previsto: Ottobre/Novembre	

### 1.5.2. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA - "DOSSIER DEL SETTORE"

FASE	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 1</b> Tempo: h 2	<p><b>Tutoring</b></p> <p>La/il docente Tutor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spiega alle/agli allieve le finalità peculiari dell'UdA</li> <li>- "DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE" che, interagendo con le altre UdA previste, realizza la simulazione</li> <li>- "Noi imprenditori: Una sfida per il futuro";</li> <li>- esplicita i tempi di effettuazione e le modalità;</li> <li>- fa realizzare alle/gli allieve/i i materiali utili per una razionale identificazione e archiviazione degli elaborati.</li> <li>- fa attivare il Dossier/Prodotto.</li> </ul>	<p>Le/gli allieve/i: ascoltano la presentazione della docente Tutor e pongono le domande necessarie al fine di comprendere i contenuti e le modalità di svolgimento dell'UdA; suggeriscono eventuali azioni di natura in funzione dei loro interessi e dei loro desideri (purché congrui e pertinenti agli obiettivi dell'UDA).</p> <p>In seguito, le/gli allieve/i si avvalgono del personal computer al fine di realizzare gli inserti (da anteporre ai lavori che verranno svolti), che stampati vengono inseriti nel dossier che viene etichettato.</p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Incentivi per gli interventi di gruppo.</p>	<p>Docente Tutor</p>	<p>Personal computer.</p> <p>Fogli bianchi.</p> <p>Cancelleria.</p> <p>Dossier.</p> <p>Cartoncini colorati.</p> <p>Etichette.</p>
<b>T 2</b> Tempo: h 1	<p><b>Tutoring</b></p> <p>Il dtu e i dfo provvedono a formalizzare i sottogruppi del gruppo classe (che si costituiranno in società nell'UdA "La nostra azienda") affidando compiti e mansioni.</p>	<p><b>Tutoring</b></p> <p>Durante la formazione dei gruppi sperimentano dinamiche relazionali e mettono in gioco "capacità e competenze chiave di Cittadinanza".</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Domande libere.</p>	<p>Dfo di riferimento</p>	<p>Lavagna bianca</p> <p>Materiali prestrutturati</p>
<b>T 3</b> Tempo: h 10	<p>Il dfo coinvolto cura l'avanzamento dei lavori di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali che afferiscono a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona.</li> <li>- Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.</li> <li>- Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente: vigilanza e verifiche.</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> </ul>	<p>Le/gli allieve/i: effettuano le attività di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali; acquisiscono i saperi necessari per l'avvio e la gestione dell'attività di accoppiatore anche in proprio; agiscono capacità di analisi e di sintesi; archiviano i materiali nel Dossier/Prodotto.</p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Analisi di documentazione.</p> <p>Approfondimento di testi specifici. Analisi di normative. Esempificazioni. Redazione di testi</p>	<p>Dfo di riferimento</p>	<p>Laboratorio informatico</p> <p>Banche dati</p> <p>Normativa</p> <p>Modulistica</p>
<b>T 4</b> Tempo: h 5	<p><b>Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale.</b></p> <p>Il dfo coinvolto cura l'avanzamento dei lavori di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali che afferiscono a: Il Lavoro; Le Associazioni e gli enti per lo sviluppo, la crescita, la qualificazione, la formazione della professionalità.</p>	<p>Le/gli allieve/i: effettuano le attività di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali; acquisiscono i saperi necessari per l'avvio e la gestione dell'attività di accoppiatore anche in proprio; agiscono capacità di analisi e di sintesi; archiviano i materiali nel Dossier/Prodotto.</p>	<p>Lezione frontale. Lavori di gruppo. Analisi di documentazione. Approfondimento di testi specifici. Analisi di normative. Esempificazioni. Redazione di testi</p>	<p>Dfo di riferimento</p>	<p>Laboratorio informatico</p> <p>Banche dati</p> <p>Normativa</p> <p>Materiale informativo</p>

(segue)



(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>
<b>T 5</b> <b>Tempo: h 5</b>	<b>Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale.</b> Pari opportunità: Normative afferenti	Le/gli allievi/i: effettuano le attività di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali; acquisiscono i saperi necessari per l'avvio e la gestione dell'attività di accoppiatore anche in proprio "al femminile", agiscono capacità di analisi e di sintesi; archiviano i materiali nel Dossier/Prodotto.	Lezione frontale Lavori di gruppo Analisi di documentazione Approfondimento di testi specifici Analisi di normative Esemplificazioni	Dfo di riferimento	Laboratorio informatico Banche dati Normativa
<b>T 6</b> <b>Tempo: h 6</b>	Elementi di economia aziendale: il sistema tributario italiano. Funzioni e organi delle associazioni di riferimento	Le/gli allievi/i: effettuano le attività di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione dei materiali; acquisiscono i saperi necessari per l'avvio e la gestione dell'attività di accoppiatore anche in proprio "al femminile", agiscono capacità di analisi e di sintesi; archiviano i materiali nel Dossier/Prodotto.	Lezione frontale Lavori di gruppo Analisi di documentazione Analisi di normative Esemplificazioni	Dfo di riferimento	Laboratorio informatico Banche dati Normativa
<b>T 7</b> <b>Tempo: h 5</b>		Le/gli allievi/i: effettuano le attività di ricerca, disamina, interpretazione dei materiali; acquisiscono conoscenze circa l'avvio e la gestione dell'attività di accoppiatore in alcuni Paesi di Lingua inglese; confrontano normative di Paesi diversi evidenziando differenze e analogie; agiscono capacità di analisi e di sintesi; archiviano i materiali nel Dossier/Prodotto.	Lezione frontale Lavori di gruppo Analisi di documentazione Analisi di normative Esemplificazioni	Dfo di riferimento	Laboratorio informatico Banche dati Normativa Dizionario di Lingua Inglese

**N.B.:** per le valutazioni il dfo utilizza specifiche griglie di valutazione. È prevista l'autovalutazione da parte degli allievi.

## SCHEDA CONSEGNA COMPITO UdA - “DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE”

### TITOLO - DOSSIER NORMATIVA DI SETTORE

**DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ** - Supportato dai docenti, dovrai effettuare le attività di ricerca, disamina, interpretazione, elaborazione, raccolta dei materiali che afferiscono a:

- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona.
- Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.
- Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente: vigilanza e verifiche.
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento.
- Le Associazioni e gli enti per lo sviluppo, la crescita, la qualificazione, la formazione della professionalità.
- Pari opportunità: normativa.
- Elementi di economia aziendale: il sistema tributario italiano.
- Funzioni e organi delle associazioni di riferimento.
- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici.
- Normativa vigente nei paesi di Lingua Inglese.

**OBIETTIVO** - Acquisire le competenze che afferiscono alla normativa di settore per l'avvio e la gestione dell'attività di acconciatore anche in proprio. Agire capacità di analisi e di sintesi. Acquisire capacità di problem solving.

**RUOLO** - Dovrai simulare il ruolo di futuro imprenditore o di socio di una attività di acconciatura.

**DESTINATARIO** - Il beneficiario del compito/progetto/prodotto siete voi stessi e il gruppo classe.

**SITUAZIONE** - Presso l'A.F. effettuerai ricerche in internet, consulterai banche dati, dispense, testi normativi, ... Presso Enti e associazioni di categoria reperirai documentazione originale e modulistica, presenzierai ad incontri a tema.

**PROGETTO O PRESTAZIONE** - Realizzazione di un DOSSIER di classe che raccoglie la normativa e la modulistica vigente per l'inizio attività e per la successiva gestione di un salone di acconciatura.

**STANDARD DI SUCCESSO** - Dossier esaustivo e di facile consultazione. Sarai valutato/a e ti autovaluterai circa la tua partecipazione e l'agire delle competenze trasversali. Sarà valutata dai dfo l'acquisizione delle competenze professionalizzanti.

## 1.6. Il Portfolio

Il Portfolio è una raccolta finalizzata del lavoro dello studente. Nel Portfolio si possono trovare i suoi progressi, i successi conseguiti, le sua abilità di usare strategie cognitive, le reazioni e le impressioni personali rispetto alle attività proposte. Il Portfolio documenta le attività di insegnamento quanto quelle di apprendimento svolte in un certo arco di tempo; racconta gli effetti di un fenomeno ampio, complesso, privato e imprevedibile come lo sviluppo umano di ogni allievo.

Vengono proposti alcuni stralci.

### ESERCITAZIONE DI FISICA APPLICATA

**La piastra per capelli** è un piccolo elettrodomestico che serve a mettere in piega il capello utilizzando un insieme di calore e pressione. Un accessorio per la bellezza davvero utile, ma soprattutto fondamentale per chi ha i capelli ricci e desidera averli perfettamente lisci. Naturalmente, come tutti gli strumenti per la bellezza ha vantaggi e svantaggi, che vanno valutati con cura.

In scienza delle costruzioni una **piastra** è un elemento strutturale con due dimensioni (lunghezza e larghezza) prevalenti rispetto alla terza (lo spessore) e la cui superficie sia, in media, piana (lastra piana).

**La piastra** ha rivoluzionato il mondo delle acconciature. Dalla sua comparsa, avere ragione dei propri capelli è diventata una possibilità concreta, non più una battaglia persa in partenza, perché con un solo strumento, semplice da usare, i capelli cambiano miracolosamente forma e dimensione, diventando quel che si desidera in quel particolare giorno o in quel particolare momento.

La mattina ci si alza e si desiderano capelli lisci? Mezz'ora di piastra e i capelli che prima si arruffavano in modo incompato all'altezza delle orecchie, ora scendono lisci e ordinati fino alle spalle. Se poi la sera si vuole tornare alla precedente identità – ma questo è un caso assolutamente raro! - basta lavarli e il gioco è fatto.



## 1.7. Il Project Work

L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività. Di seguito il report dei formatori che hanno seguito questa parte significativa dell'anno formativo.



“Per il corso Tecnico dell'Acconciatura erogato per l'Anno Formativo in corso, il periodo di stage è stato programmato nella seconda metà dell'anno, nei mesi di marzo, aprile e maggio.

Gli allievi sono stati impegnati per 200 ore presso alcune delle aziende stage che erano state contattate nel mese di luglio del 2011 e principalmente ci siamo avvalsi della collaborazione di saloni di acconciatura che non avevamo mai utilizzato per gli stage degli allievi che frequentano da noi i percorsi triennali o biennali di Operatore del Benessere - Acconciatura.

Sono stati selezionati saloni di acconciatura di media grandezza, con un certo numero di dipendenti al loro interno e buon giro d'affari, in termini di clientela abituale e di passaggio. I formatori si sono recati personalmente presso i saloni di acconciatura per verificare la disponibilità degli stessi ad accogliere gli allievi in stage e soprattutto per presentare il Project Work collegato all'esperienza di stage degli stessi. C'è stato un confronto costruttivo con le aziende sotto questo punto di vista e la maggioranza di esse hanno accolto benevolmente e con interesse il P.W. Hanno scelto uno dei sette P.W. che avevamo pensato e in quel momento abbiamo potuto abbinare azienda-P.W.-allieva/o. L'abbinamento è stato fatto tenendo conto sia della disponibilità degli allievi a spostarsi sul territorio (residenza, mezzi pubblici), sia del P.W. che avevano scelto e di contro abbiamo abbinato le aziende disponibili.

Nella fase di preparazione allo stage è stato spiegato molto bene ai ragazzi quello che dovevano aspettarsi da questo periodo di alternanza tra scuola e azienda e si è cercato di organizzare e programmare il lavoro dello sviluppo del P.W.

Lo sviluppo del P.W. ha quindi avuto una fase iniziale di preparazione presso il Centro, una fase in itinere di ricerca di informazioni, di stesura, di collaborazione tra allievi e aziende durante il periodo dello svolgimento dello stage e avrà una fase conclusiva, dove gli allievi andranno a presentare il P.W. presso i saloni nei quali hanno fatto lo stage.

La parte più impegnativa è stata sicuramente quella di presentazione del P.W. alle aziende (molte non avevano ben chiaro che cosa volesse dire attuare un progetto di questo tipo e quale tipo di collaborazione con gli stagisti fosse necessaria per la stesura dello stesso) e far passare ai ragazzi che non si trattava di una semplice “tesina stage”, ma di un vero e proprio progetto che doveva essere condiviso passo passo con l'azienda ospitante.

C'è stato un lavoro di equipe del corpo docenti non indifferente e uno sforzo costante nel monitorare l'andamento non solo dello stage (gli allievi stanno andando in stage oppure no) ma anche l'avanzamento lavori del P.W.

È stata un'esperienza sicuramente molto stimolante, ma dall'altro molto impegnativa a livello di lavoro pratico per il raggiungimento degli obiettivi prefissati per un buon svolgimento dello stage dal punto di vista meramente operativo e professionalizzante e della stesura del P.W. concordato con le aziende ospitanti".

Vengono presentati alcuni stralci dei lavori fatti dagli allievi.

#### Aprire il dialogo

Aprire il dialogo con la cliente è possibile con la formulazione di una serie di domande aperte, si chiamano così tutte quelle domande che impediscono risposte chiuse, cioè richiedono un sì o un no (Le risposte chiuse precludono la continuità del dialogo). La domanda aperta è molto semplice da formulare, basta far comparire una delle seguenti parole: CHI, CHE COSA, COME, DOVE, QUANDO, PERCHÉ.

Ecco alcuni esempi:

• Ha quanto risale l'ultimo shampoo?

La risposta e l'esame dell'aspetto dei capelli del cliente danno indicazione sulla velocità della formazione di grasso del cuoio capelluto.

• Quanto shampoo fa alla settimana?

Questa domanda può indicare, attraverso la frequenza dello shampoo, le condizioni della cute.

• Che tipo di shampoo usa?

Questa domanda permette di sapere se i prodotti utilizzati precedentemente erano appropriati oppure no.

• Siete soggette alla forfora?

Questa domanda permetterà di determinare i precedenti problemi del cuoio capelluto.

• Avete problemi di salute?

Lo stato del cuoio capelluto e dei capelli è legato alla salute della persona. Problemi nervosi, digestivi, cardio-vascolari e medicinali, sono spesso cause di problemi alla cute dei capelli.

• Qual è il vostro stile di vita?

Un ritmo di vita irrequieto e irregolare può causare problemi ai capelli (seborrea, caduta e forfora) mentre una vita tranquilla e regolare favorisce una capigliatura migliore.

• Quali sono le vostre abitudini alimentari?

Una cattiva alimentazione, particolarmente se è ricca di Idrati di carbonio, può causare problemi soprattutto di seborrea.

Generalmente, basta una di queste domande per far dire alla cliente tutto o quasi tutto ciò che, secondo lei, non va nella sua capigliatura. Sicuramente dopo una di queste domande la cliente può restare sconcertata, perplessa, di sicuro è necessario aiutarla nella risposta, "guidandola" verso gli argomenti specifici al suo caso, con una o più domande:

• Secondo lei signora i suoi capelli sono grassi, secchi o normali?

• È soddisfatta, Signora.... della morbidezza dei suoi capelli?

• È sempre contenta della lucentezza dei suoi capelli?

La cliente guidata esprimerà con tutta tranquillità, come fosse in presenza del proprio medico, di aver conquistato nei suoi capelli o sulla cute una più anomalies. A questo punto si dovrà chiudere il breve dialogo con una domanda conclusiva con il preciso scopo di fargli ammettere che desidera migliorare le condizioni dei suoi capelli.

• Come desidererebbe avere i suoi capelli?

• Come sono per lei Signora .....i capelli ideali?



## 2. TECNICO DEI SERVIZI SALA E BAR

### 2.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento

Il Tecnico dei servizi di sala e di bar gestisce in autonomia i servizi di sala e di bar, individuando le risorse necessarie, monitorando i risultati conseguiti e implementando procedure di miglioramento continuo.

Interviene direttamente nei processi e nei servizi di riferimento, assumendo la responsabilità di coordinare le attività svolte da altri operatori.

Attività economiche di riferimento: alberghi e strutture simili; ristoranti e attività di ristorazione mobile; fornitura di pasti preparati (catering per eventi); mense e catering, bar e altri esercizi simili senza cucina.

La figura di tecnico dei servizi di sala e bar ha previsto un'integrazione formativa teorico/pratica ai partecipanti già in possesso di una qualifica del settore e quindi con competenze professionali specifiche.

Questa integrazione ha fornito agli studenti le conoscenze necessarie a passare da un lavoro prettamente manuale a compiti anche organizzativi e di coordinamento del settore, quali:

- aiuto nell'indirizzare le scelte strutturali in fase di progettazione, realizzazione o riorganizzazione delle aree di lavoro;
- collaborazione con l'area amministrativa nell'occuparsi della definizione e del controllo dei costi di produzione e di gestione;
- collaborazione al coordinamento della fase di preparazione dei prodotti con la fase della distribuzione;
- partecipazione regolare a fiere e seminari di settore per essere sempre aggiornato rispetto alle nuove tecnologie e ai nuovi prodotti.

In particolare i suoi *compiti professionali* sono:

- gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto;
- identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze;
- curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

## **2.2. Scheda per il piano formativo del quarto anno**

Di seguito riportiamo la scheda per il piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA):	COMPETENZE	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
- COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...  MAESTRI DEL GUSTO (PROGETTO, COMPITO, EVENTI)	<b>COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)</b>  <b>Competenza prevalente</b> – competenza professionalizzante. <b>Competenze concorrenti</b> – linguaggi – lingua madre; – storico, socio, economica.	150 ore	Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio. Elementi di contabilità. Elementi di contrattualistica fornitori. Elementi di tecnica commerciale. Tecniche di approvvigionamento. Elementi di customer satisfaction. Tecniche di ascolto e di comunicazione. Tecniche di negoziazione e problem solving. Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti.  Elementi di gastronomia e di enologia. Tecniche di sala e del servizio di bar. Elementi di sommellerie. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico. Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza. Comunità professionali e di pratica di riferimento.	
ERASMUS (PROGETTO, COMPITO, EVENTI)	<b>Competenza prevalente</b> – linguaggi–lingue straniere. <b>Competenze concorrenti</b> – competenze professionalizzanti; – matematico, scientifico– tecnologica.	150 ore	Elementi di sintassi e grammatica. Utilizzo del dizionario. Elementi di fonetica e lessico. Tecniche di conversazione. Elementi di micro lingua. Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio. Tecniche di sala e del servizio di bar. Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate.	

(segue)

(segue)

ATTIVITÀ (UdA): - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
IL FOOD COST (PROGETTO)	<b>Competenza prevalente</b> - competenza professionaliz- zante. <b>Competenze concorrenti</b> - matematico, scientifico- tecnologico; - linguaggi - lingua madre. <b>Competenza prevalente</b> - competenza professionaliz- zante. <b>Competenza concorrente</b> - matematico, scientifico- tecnologica.	40 ore	Elementi di contabilità. Elementi di tecnica commerciale. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico. Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate.	
ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO (PROGETTO)	<b>Competenza concorrente</b> - matematico, scientifico- tecnologica.	40 ore	Elementi di gastronomia e di enologia. Normativa di settore. Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate.	
IL CONTENUTO NUTRIZIONALE DEL PIATTO (PROGETTO)	<b>Competenza concorrente</b> - matematico, scientifico- tecnologica.	48 ore	Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate. Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali. Operazioni matematiche - calcoli percentuali - proporzioni numeriche - equivalenze. Cartella di lavoro - semplici calcoli - utilizzo delle funzioni - formati numerici. Composizione chimica degli alimenti - contenuto calorico degli alimenti: fabbisogno nutritivo giornaliero.	
PROGETTARE LA PROPRIA CANDIDATURA IN LINEA CON IL PROFILO PROFESSIONALE. REALIZZARE CV E LETTERA DI PRESENTAZIONE	<b>Competenza prevalente</b> - orientamento finale. <b>Competenza concorrente</b> - linguaggi - lingua madre.	30 ore	Definizione e valutazione dei propri progetti: personale e professionale. Valorizzazione dei propri progetti: personale e professionale. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.	
I PRODOTTI DEL TERRITORIO: RICERCA MERCEOLOGICA (COMPITO)	<b>Competenza prevalente</b> - competenza professionaliz- zante. <b>Competenza concorrente</b> - linguaggi - lingua madre.	30 ore	Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico. Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.	
PROJECT WORK	Area progetto	240 ore		
ESAME FINALE	Esame finale	20 ore		

### 2.3. Descrizione delle Unità di Apprendimento

Vengono proposte le Unità di Apprendimento più significative realizzate nella sperimentazione, e indicate nell'elenco seguente.

Ogni Unità di apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
1	<b>MAESTRI DEL GUSTO</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito
4	<b>ENOLOGIA ENOGASTRONOMIA</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

#### 2.3.1. Unità di Apprendimento - Maestri del gusto

##### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA PRODOTTI</b>	<p><b>MAESTRI DEL GUSTO</b></p> <p>Gli allievi dovranno progettare, organizzare e realizzare 2 cene in collaborazione con il circuito "maestri del gusto", occupandosi dell'intero circuito produttivo: selezione dei fornitori, preparazione dei preventivi di spesa e del food cost, organizzazione del reparto, predisposizione del menù, organizzazione del servizio, gestione della clientela italiana e straniera; stilare le relazioni relative alle quattro testimonianze propedeutiche organizzate con slow food ed esperti del settore. Al termine delle cene dovranno somministrare un questionario di valutazione della customer satisfaction da loro elaborato.</p>	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	<p><b>Competenze professionalizzanti (area prevalente):</b> condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto; predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze; curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata; formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente; identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento; identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p> <p><b>Area concorrente:</b> gestire la comunicazione in lingua italiana e straniera, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita; riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive; identificare strategie matematiche, teorie e procedure sperimentali proprie delle diverse scienze attinenti con l'ambito professionale, utilizzandole per applicazioni lavorative di settore.</p>	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	<p><b>Area prevalente:</b> <b>Abilità:</b> applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività; applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi; applicare tecniche di selezione dei fornitori; applicare tecniche di valutazione delle offerte; applicare procedure di gestione degli ordini; applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura; individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela; applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente; applicare criteri di organizzazione del servizio; applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio; applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio; applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela; consigliare abbinamenti; utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria; applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio; applicare tecniche di promozione del contesto di servizio.</p>	

(segue)



(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
ABILITÀ E CONOSCENZE	<p><b>Conoscenze essenziali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio;</li><li>• strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità;</li><li>• tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio;</li><li>• elementi di contabilità;</li><li>• elementi di contrattualistica fornitori;</li><li>• elementi di tecnica commerciale: tecniche di approvvigionamento; elementi di customer satisfaction; tecniche di ascolto e di comunicazione; tecniche di negoziazione e problem solving; attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti; elementi di gastronomia e di enologia; tecniche di sala e del servizio di bar; elementi di sommelieria.</li></ul> <p><b>Abilità concorrente</b></p> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo;</li><li>• scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali;</li><li>• promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore;</li><li>• esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti;</li><li>• elaborare rapporti documentali;</li><li>• conoscenze essenziali:</li><li>• caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico;</li><li>• tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione;</li><li>• strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza;</li><li>• comunità professionali e di pratica di riferimento;</li><li>• applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate.</li></ul>	
DESTINATARI	Allievi del corso tecnico dei servizi di sala bar	
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Il progetto si svolgerà dal mese di settembre 2011 al mese di febbraio 2012. La durata complessiva è stimata in 150 ore.	
SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE	T 0: Introduzione e presentazione del progetto T 1: Prima testimonianza con esperti del settore e relazione T 2: Seconda testimonianza con esperti del settore e relazione T 3: Terza testimonianza con esperti del settore e relazione T 4: Quarta testimonianza con esperti del settore e relazione T 5: Preparazione della prima cena-evento T 6: Realizzazione della prima cena-evento T 7: Preparazione della seconda cena-evento T 8: Realizzazione della seconda cena-evento T 9: Relazione finale del progetto e valutazione	
METODOLOGIA	L'allievo è considerato soggetto attivo, al centro della fase di apprendimento. Si cercherà perciò di: suscitare la sua curiosità con argomenti interessanti o suscettibili di approfondimenti; dargli fiducia e motivarlo rispetto al percorso da compiere, proponendo occasioni di verifica del proprio apprendimento e del proprio "saper fare": dare suggerimenti o consigli adeguati; proporre attività adeguate alla sua età; renderlo protagonista delle sue scoperte, verificandole in modo autonomo; rendere l'allievo autonomo, passando dall'imitazione di modelli dati alla produzione personale con attività guidate. <u>Verranno applicate le seguenti metodologie:</u> attività di counseling; metodologia del compito; peer tutoring; lavoro di gruppo.	
RISORSE UMANE	Docente-formatore dell'area professionale, coordinatrice di corso, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area matematica, formatore dell'area scientifico-tecnologica, esperti dei settori di riferimento.	
STRUMENTI/MATERIALI	Strumentazione tecnica del laboratorio di sala; strumentazione multimediale; diagramma di ishikawa; Portfolio delle competenze; scheda di rilevazione di customer satisfaction.	
VALUTAZIONE	Valutazione unitaria mediante scheda dell'UdA; griglia di autovalutazione.	

### 2.3.2. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA - “MAESTRI DEL GUSTO”

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>
<b>T 0</b> INTRODUZIONE ALL'UdA Tempo: h 4	Fornire e far comprendere il quadro generale in cui si colloca il progetto; presentare i partner; stimolare la curiosità dell'allievo. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Ascolto e comprensione. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.		Coordinatrice di corso.	Strumentazione multimediale
<b>T 1</b> PRIMA TESTIMONIANZA: EDUCAZIONE AL GUSTO Tempo: h 10	Introduzione alla testimonianza, aiuto alla comprensione, guida nella stesura della relazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del proprio metodo di apprendimento e della propria intelligenza. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi dei feed back. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Imparare ad imparare: imparare proprie strategie di metodo di studio/lavoro. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.	Attività di counseling. Lavoro di gruppo	Esperti e figure dei settori di riferimento; coordinatrice di corso; formatore area linguaggi e area professionalizzante.	Strumentazione multimediale
<b>T 2</b> SECONDA TESTIMONIANZA: LE CARNI Tempo: h 10	Introduzione alla testimonianza, aiuto alla comprensione, guida nella stesura della relazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del proprio metodo di apprendimento e della propria intelligenza. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi dei feed back. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Imparare ad imparare: imparare proprie strategie di metodo di studio/lavoro. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.	Attività di counseling. Lavoro di gruppo.	Esperti e figure dei settori di riferimento; coordinatrice di corso; formatore area linguaggi e area professionalizzante.	Strumentazione multimediale

(segue)

(segue)

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 3 TERZA TESTIMONIANZA: I FORMAGGI</b> Tempo: h 10	Introduzione alla testimonianza, aiuto alla comprensione, guida nella stesura della relazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del proprio metodo di apprendimento e della propria intelligenza. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi, mediante l'utilizzo del role playing e l'analisi dei feed back. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Imparare ad imparare: imparare proprie strategie di metodo di studio/lavoro. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.	Attività di counseling. Lavoro di gruppo	Esperti e figure dei settori di riferimento; coordinatrice di corso; formatore area linguaggi e area professionalizzante.	Strumentazione multimediale
<b>T 4 QUARTA TESTIMONIANZA: L'OLIO D'OLIVA</b> Tempo: h 10	Introduzione alla testimonianza, aiuto alla comprensione, guida nella stesura della relazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del proprio metodo di apprendimento e della propria intelligenza. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi dei feed back. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Imparare ad imparare: imparare proprie strategie di metodo di studio/lavoro. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.	Attività di counseling. Lavoro di gruppo.	Esperti e figure dei settori di riferimento; coordinatrice di corso; formatore area linguaggi e area professionalizzante	Strumentazione multimediale.
<b>T 5 PREPARAZIONE PRIMA CENA-EVENTO</b> Tempo: h 40	Fornire gli strumenti necessari, guidare nella realizzazione dei compiti, dare suggerimenti e consigli adeguati; rendere l'allievo autonomo e in grado di autovalutarsi, rendere l'allievo consapevole delle sue scoperte, aiutare l'allievo a contestualizzare le singole attività. Aiutare l'allievo a evidenziare i propri punti di forza e debolezza; a correlare le informazioni e a definire obiettivi coerenti attraverso la prova e la sperimentazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del problema e delle sue caratteristiche, nella formulazione di soluzioni integrate e strutturali, nonché coerenza ed efficaci, infine, accompagnarlo nella verifica della fattibilità della soluzioni individuate, lasciando, via via, maggiori gradi di autonomia. Il formatore non fornirà le soluzioni, ma guiderà l'allievo nelle loro individuazioni, lasciando spazio all'elaborazione di ipotesi non previste dal formatore.	Selezione delle materie prime, stesura budget e food cost, organizzazione del reparto e dei compiti, formulare la proposta enogastronomica, predisporre griglia di valutazione della customer satisfaction, saper individuare i punti critici e le relative soluzioni. Progettare: evidenziare punti di forza e debolezza, correlare le informazioni e definire gli obiettivi coerenti del progetto/compito. Risolvere problemi: individuare le caratteristiche del problema, ipotizzare soluzioni integrando contenuti e metodi delle diverse discipline, verificare la fattibilità delle soluzioni	Attività di counseling. Lavoro di gruppo. Problem solving	Coordinatrice di corso; formatore area linguaggi, formatore area scientifico, matematico-tecnologica e formatore area professionalizzante.	Strumentazione tecnica del laboratorio di sala; diagramma di ishikawa; portfolio delle competenze.

(segue)

(segue)

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 6 REALIZZAZIONE PRIMA CENA-EVENTO</b> Tempo: h 10	Guidare nella realizzazione dei compiti, dare suggerimenti e consigli adeguati, rendere l'allievo autonomo, passando dall'imitazione di modelli dati alla produzione personale con attività guidate, rendere l'allievo consapevole delle sue scoperte, aiutare l'allievo a contestualizzare le singole attività. Supportare l'allievo nella collaborazione e partecipazione, spingendolo ad agire il proprio ruolo maggiormente adeguato al contesto, aiutandolo a saper riconoscere le situazioni conflittuali ed offrendo alternative di reazione a quelle che sorgono meccanicamente e per abitudine. Guidare l'allievo nell'acquisizione di una maggiore autonomia operativa, emotiva e relazionale attraverso l'assegnazione di un compito e il supporto nell'autovalutazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del problema e delle sue caratteristiche, nella formulazione di soluzioni integrate e strutturali, nonché coerenti ed efficaci, infine, accompagnarlo nella verifica della fattibilità delle soluzioni individuate, lasciando, via via, maggiori gradi di autonomia. Il formatore non fornirà le soluzioni, ma guiderà l'allievo nella loro individuazione, lasciando spazio all'elaborazione di ipotesi non previste dal formatore.	Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto; predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze; curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate; promuovere la fidelizzazione del cliente; identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. Collaborare e partecipare: comprendere le aspettative dell'interlocutore, agire il proprio ruolo attraverso contributi personali e reagire assertivamente rispetto a situazioni conflittuali. Agire in modo autonomo e responsabile: collaborare e partecipare in gruppo, individuare i propri e gli altrui diritti e bisogni, riconoscere opportunità comuni, limiti, regole e responsabilità. Risolvere problemi: individuare le caratteristiche del problema, ipotizzare soluzioni integrando contenuti e metodi delle diverse discipline, verificare la fattibilità delle soluzioni.	Metodologia del compito. Peer tutoring. Lavoro di gruppo. Problem solving.	Coordinatrice di corso; formatore area linguaggi, formatore area scientifico-matematico-tecnologica e formatore area professionalizzante.	Strumentazione tecnica del laboratorio di sala; Portafoglio delle competenze; scheda di rilevazione di customer satisfaction.

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>
T 7 PREPARAZIONE SECONDA CENA-EVENTO Tempo: h 40	Fornire gli strumenti necessari, guidare nella realizzazione dei compiti, dare suggerimenti e consigli adeguati; rendere l'allievo autonomo e in grado di autovalutarsi, rendere l'allievo consapevole delle sue scoperte, aiutare l'allievo a contestualizzare le singole attività. Aiutare l'allievo a evidenziare i propri punti di forza e debolezza, a correlare le informazioni e definire obiettivi coerenti attraverso la prova e la sperimentazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del problema e delle sue caratteristiche, nella formulazione di soluzioni integrate e strutturali, nonché coerenti ed efficaci, infine, accompagnarlo nella verifica della fattibilità della soluzioni individuate, lasciando, via via, maggiori gradi di autonomia. Il formatore non fornirà le soluzioni, ma guiderà l'allievo nella loro individuazione, lasciando spazio all'elaborazione di ipotesi non previste dal formatore.	Selezione delle materie prime, stesura budget e food cost, organizzazione del reparto e dei compiti, formulare la proposta enogastronomica, predisporre griglia di valutazione della customer satisfaction, saper individuare i punti critici e le relative soluzioni. Progettare: evidenziare punti di forza e debolezza, correlare le informazioni e definire gli obiettivi coerenti del progetto/compito. Risolvere problemi: individuare le caratteristiche del problema, ipotizzare soluzioni integrando contenuti e metodi delle diverse discipline, verificare la fattibilità delle soluzioni.	Attività di counseling. Lavoro di gruppo. Problem solving.	Coordinatrice di corso; formatore area linguaggi, formatore area scientifico, matematico-tecnologica e formatore area professionalizzante.	Strumentazione tecnica del laboratorio di sala; diagramma di ishikawa; Portafoglio delle competenze.

(segue)

(segue)

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 8</b> REALIZZAZIONE SECONDA CENA-EVENTO Tempo: h 10	Guidare nella realizzazione dei compiti, dare suggerimenti e consigli adeguati, rendere l'allievo autonomo, passando dall'imitazione di modelli dati alla produzione personale con attività guidate, rendere l'allievo consapevole delle sue scelte, aiutare l'allievo a contestualizzare le singole attività. Supportare l'allievo nella collaborazione e partecipazione, spingendolo ad agire il proprio ruolo maggiormente adeguato al contesto, aiutandolo a saper riconoscere le situazioni conflittuali ed offrendo alternative di reazione a quelle che sorgono meccanicamente e per abitudine. Guidare l'allievo nell'acquisizione di una maggiore autonomia operativa, emotiva e relazionale attraverso l'assegnazione di un compito e il supporto nell'autovalutazione. Guidare l'allievo nell'individuazione del problema e delle sue caratteristiche, nella formulazione di soluzioni integrate e strutturali, nonché coerenti ed efficaci, infine, accompagnarlo nella verifica della fattibilità della soluzioni individuate, lasciando, via via, maggiori gradi di autonomia. Il formatore non fornirà le soluzioni, ma guiderà l'allievo nella loro individuazione, lasciando spazio all'elaborazione di ipotesi non previste dal formatore.	Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto; predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze; curare il servizio distribuzione pasti e bevande fornendo proposte di prodotti adeguate; promuovere la fidelizzazione del cliente; identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. Collaborare e partecipare; comprendere le aspettative dell'interlocutore, agire il proprio ruolo attraverso contributi personali e reagire assertivamente rispetto a situazioni conflittuali. Agire in modo autonomo e responsabile; collaborare e partecipare in gruppo, individuare i propri e gli altrui diritti e bisogni, riconoscere opportunità comuni, limiti, regole e responsabilità. Risolvere problemi; individuare le caratteristiche del problema, ipotizzare soluzioni integrando contenuti e metodi delle diverse discipline, verificare la fattibilità delle soluzioni.	Metodologia del compito. Peer tutoring. Lavoro di gruppo. Problem solving.	Coordinatrice di corso; formatore area linguaggi, formatore area scientifico, matematico-tecnologica e formatore area professionalizzante.	Strumentazione tecnica del laboratorio di sala; portfolio delle competenze; scheda di rilevazione di customer satisfaction.
<b>T 9</b> REALIZZAZIONE FINALE E VALUTAZIONE TEMPO: 6 ORE	Guida nella stesura della relazione finale, supporto di strumenti di autovalutazione e di analisi della griglia di customer satisfaction. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi dei feed back. Supportare l'allievo nell'analisi delle fonti, nella loro ricerca e adeguatezza, nonché nella capacità di selezione delle stesse in base al principio dell'autorevolezza e attendibilità delle informazioni stesse.	Saper valutare e sapersi valutare. Acquisire ed interpretare l'informazione; selezionare fonti e strumenti informativi, verificare l'attendibilità delle informazioni. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi.	Lavoro di gruppo. Attività di counseling.	Coordinatrice del corso.	Griglia di valutazione ed autovalutazione; scheda di rilevazione di customer satisfaction.

## SCHEDA CONSEGNA COMPITO Uda - "MAESTRI DEL GUSTO"

### CONSEGNA AGLI ALLIEVI

#### TITOLO

#### MAESTRI DEL GUSTO

#### DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Dovrai, insieme ai tuoi compagni, progettare, organizzare e realizzare due cene in collaborazione con il circuito "maestri del gusto", occupandoti dell'intero circuito produttivo: selezione dei fornitori, preparazione dei preventivi di spesa e del food cost, organizzazione del reparto, predisposizione del menù, organizzazione del servizio, gestione della clientela italiana e straniera; stilare le relazioni relative alle quattro testimonianze propedeutiche organizzate con slow food ed esperti del settore. Al termine delle cene dovrai somministrare un questionario di valutazione della customer satisfaction da loro elaborato.

#### OBIETTIVO

Avere consapevolezza di tutti gli anelli della catena del processo produttivo, saper rilevare le criticità e applicare le soluzioni opportune. Comprendere la complessità di tutto ciò che "sta dietro" l'organizzazione di un evento enogastronomico.

#### RUOLO

Saper gestire i singoli aspetti, o quanto meno averli presenti, di un evento enogastronomico.

#### DESTINATARIO

Personalità delle istituzioni pubbliche, figure dei settori professionali di riferimento e delle associazioni di categoria, aziende del settore, partner de "la piazza dei mestieri".

#### SITUAZIONE

Il progetto nasce in collaborazione con slow food, con le principali associazioni di categoria di riferimento, le aziende del settore e con le istituzioni pubbliche. È un momento fondamentale di presentazione all'esterno delle proprie capacità e competenze. È un'opportunità di presentazione della propria professionalità.

#### PROGETTO O PRESTAZIONE

Il progetto si svolgerà dal mese di settembre 2011 al mese di febbraio 2012. La durata complessiva è stimata in 150 ore.

Introduzione e presentazione del progetto – 29/09/2011 (coordinatrice di corso).

Prima testimonianza con esperti del settore e relazione – (coordinatrice di corso e docente di italiano): partecipare alla conferenza e fare una relazione. Saranno presenti la coordinatrice di corso ed esperti di settore. Si usufruirà della sala polifunzionale e delle strumentazioni multimediali. Per la stesura della relazione ci sarà il supporto della docente di italiano.

Seconda testimonianza con esperti del settore e relazione – (coordinatrice di corso e docente di italiano): partecipare alla conferenza e fare una relazione. Saranno presenti la coordinatrice di corso ed esperti di settore. Si usufruirà della sala polifunzionale e delle strumentazioni multimediali. Per la stesura della relazione ci sarà il supporto della docente di italiano.

Terza testimonianza con esperti del settore e relazione – (coordinatrice di corso e docente di italiano): partecipare alla conferenza e fare una relazione. Saranno presenti la coordinatrice di corso ed esperti di settore. Si usufruirà della sala polifunzionale e delle strumentazioni multimediali. Per la stesura della relazione ci sarà il supporto della docente di italiano.

Quarta testimonianza con esperti del settore e relazione – (coordinatrice di corso e docente di italiano): partecipare alla conferenza e fare una relazione. Saranno presenti la coordinatrice di corso ed esperti di settore. Si usufruirà della sala polifunzionale e delle strumentazioni multimediali. Per la stesura della relazione ci sarà il supporto della docente di italiano.

Preparazione della prima cena – (docente di area professionalizzante e di matematica): elaborazione del menu, del food cost, della brigata di lavoro, scelta delle derrate e delle attrezzature e loro reperimento, valutazione dei punti critici e soluzione, organizzazione dei tempi di lavoro, creare la griglia di rilevazione di customer satisfaction. Questa fase avverrà con il supporto del docente di sala, delle materie professionalizzanti e del docente di matematica. Verranno forniti manuali e strumenti necessari.

Realizzazione della prima cena – (docente di sala): realizzazione dell'evento, conduzione delle fasi di lavoro, applicazione delle tecniche di fidelizzazione del cliente. Questa fase avverrà con il supporto del docente di sala e della coordinatrice di corso. Verranno messi a disposizione il laboratorio di sala e tutte le attrezzature necessarie.

Preparazione della seconda cena – (docente di area professionalizzante e di matematica): elaborazione del menu, del food cost, della brigata di lavoro, scelta delle derrate e delle attrezzature e loro reperimento, valutazione dei punti critici e soluzione, organizzazione dei tempi di lavoro, creare la griglia di rilevazione di customer satisfaction. Questa fase avverrà con il supporto del docente di sala, delle materie professionalizzanti e del docente di matematica. Verranno forniti manuali e strumenti necessari.

Realizzazione della seconda cena – (docente di sala): realizzazione dell'evento, conduzione delle fasi di lavoro, applicazione delle tecniche di fidelizzazione del cliente. Questa fase avverrà con il supporto del docente di sala e della coordinatrice di corso. Verranno messi a disposizione il laboratorio di sala e tutte le attrezzature necessarie.

Relazione finale del progetto e valutazione – entro il 22/12/2011 (docente di area professionalizzante, di area linguaggi e coordinatrice di corso): autovalutazione e stesura della relazione finale. In questa fase ci sarà il supporto della docente di italiano e della coordinatrice di corso.

### 2.3.3. Unità di Apprendimento - Enologia e enogastronomia

#### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA PRODOTTI COMPETENZE MIRATE</b>	<p>ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA</p> <p>Scheda di abbinamento enogastronomica.</p> <p><u>Competenze professionalizzanti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze.</li> </ul> <p><u>Competenze matematico, scientifico e tecnologiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche</li> </ul>	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	<p><u>Area prevalente: (competenze professionali specifiche)</u></p> <p><u>Abilità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare criteri di organizzazione del servizio.</li> </ul> <p><u>Conoscenze essenziali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elementi di gastronomia e di enologia.</li> </ul> <p><u>Area concorrente: (competenze di base - matematico, scientifico e tecnologiche)</u></p> <p><u>Abilità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elaborare rapporti documentali.</li> </ul> <p><u>Conoscenze essenziali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati inerenti ai fenomeni indagati e alle problematiche affrontate.</li> </ul>	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del corso tecnico dei servizi di sala e bar.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO SEQUENZA IN FASI ED ESERIENZE</b>	<p>La durata complessiva è stimata in 40 ore.</p> <p>T 0: Introduzione e presentazione del progetto</p> <p>T 1: Lezione frontale</p> <p>T 2: Esercitazioni</p> <p>T 3: Realizzazione dell'elaborato</p> <p>T 4: Relazione finale del progetto e valutazione</p>	
<b>METODOLOGIA</b>	<p>L'allievo è considerato soggetto attivo, al centro della fase di apprendimento. Si cercherà perciò di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suscitare la sua curiosità con argomenti interessanti o suscettibili di approfondimenti;</li> <li>• dargli fiducia e motivarlo rispetto al percorso da compiere, proponendo occasioni di verifica del proprio apprendimento e del proprio "saper fare";</li> <li>• dare suggerimenti o consigli adeguati;</li> <li>• renderlo protagonista delle sue scoperte, verificandole in modo autonomo;</li> <li>• rendere l'allievo autonomo nelle sue produzioni, passando dall'imitazione di modelli dati alla produzione personale con attività guidate.</li> </ul> <p>Verranno applicate le seguenti metodologie: lezione frontale; lavoro domestico; esercitazione.</p>	
<b>RISORSE UMANE</b>	Formatore dell'area professionalizzante, formatore dell'area matematica, formatore dell'area tecnologica.	
<b>STRUMENTI/MATERIALI</b>	Valigetta delle essenze e profumi; Lim.	
<b>VALUTAZIONE</b>	Valutazione unitaria mediante scheda dell'UdA; griglia di autovalutazione.	



### 2.3.4. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA - “ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA”

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T0</b> INTRODUZIONE ALL'UdA Tempo: h 2	Fornire e far comprendere il quadro generale in cui si colloca il progetto; presentare i partner, stimolare la curiosità dell'allievo. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali.	Ascolto e comprensione. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche.		Formatore dell'area professionalizzante.	
<b>T1</b> LEZIONE FRONTALE Tempo: h 12	Illustrazione delle principali tipologie di prodotto e delle tecniche di abbinamento: illustrazione della catalogazione delle essenze. Guidare l'allievo nell'individuazione del proprio metodo di apprendimento e della propria intelligenza. Supportare l'allievo nell'analisi delle fonti, nella loro ricerca e adeguatezza, nonché nella capacità di selezione delle stesse in base al principio dell'autorevolezza e attendibilità delle informazioni stesse. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi del feed back.	Ascolto e comprensione, imparare a classificare le tipologie di prodotto; imparare a catalogare le essenze. Imparare ad imparare: imparare proprie strategie di metodo di studio/lavoro. Acquisire ed interpretare l'informazione: selezionare fonti e strumenti informativi, verificare l'attendibilità delle informazioni. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi.	Lezione frontale; lavoro domestico.	Formatore dell'area professionalizzante.	LIM
<b>T2</b> ESERCITAZIONI DI RICONOSCIMENTO DELLE ESSENZE E DI ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO Tempo: h 22	Risoluzione dei problemi introdotti con mirata e specifica applicazione delle nozioni matematiche illustrate. Guidare l'allievo nell'individuazione del problema e delle sue caratteristiche, nella formulazione di soluzioni integrate e strutturali, nonché coerenti ed efficaci; infine, accompagnarlo nella verifica della fattibilità delle soluzioni individuate, lasciando, via via, maggiori gradi di autonomia. Il formatore non fornirà le soluzioni, ma guiderà l'allievo nella loro individuazione, lasciando spazio all'elaborazione di ipotesi non previste dal formatore. Aiuto nell'individuazione di collegamenti e relazioni attraverso la lettura guidata di mappe concettuali. Supportare l'allievo nell'analisi delle fonti, nella loro ricerca e adeguatezza, nonché nella capacità di selezione delle stesse in base al principio dell'autorevolezza e attendibilità delle informazioni stesse.	Riconoscimento delle essenze; abbinamenti enogastronomici. Risolvere problemi: individuare le caratteristiche del problema, ipotizzare soluzioni integrando contenuti e metodi delle diverse discipline, verificare la fattibilità delle soluzioni. Individuare collegamenti e relazioni: riconoscere analogie e differenze tra fenomeni, eventi e concetti, descrivere correlazioni logiche. Acquisire ed interpretare l'informazione: selezionare fonti e strumenti informativi, verificare l'attendibilità delle informazioni.	Esercitazioni in laboratorio.	Formatore dell'area professionalizzante.	Vaigetta delle essenze e degli aromi

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>
<b>T 3</b> REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO Tempo: h 2	Guidare nella realizzazione dell'elaborato, dare suggerimenti e consigli adeguati, rendere l'allievo autonomo: con l'imitazione di modelli dati e con produzione personale, aiutare l'allievo a contestualizzare le attività. Aiutare l'allievo a evidenziare i propri punti di forza e debolezza, a correlare le informazioni e a definire obiettivi coerenti attraverso la prova e la sperimentazione. Guidare l'allievo nell'acquisizione di una maggiore autonomia operativa, emotiva e relazionale attraverso l'assegnazione di un compito e il supporto nell'autovalutazione.	Progettare: evidenziare punti di forza e debolezza, correlare le informazioni e definire gli obiettivi coerenti del progetto/compito. Agire in modo autonomo e responsabile: collaborare e partecipare in gruppo, individuare i propri e gli altrui diritti e bisogni, riconoscere opportunità comuni, limiti, regole e responsabilità.	Esercitazioni in aula; problem solving.	Formatore dell'area professionalizzante e matematico, scientifico-tecnologica.	
<b>T 4</b> RELAZIONE FINALE DEL PROGETTO E VALUTAZIONE Tempo: h 2	Guida nella stesura della relazione finale, supporto di strumenti di autovalutazione e di analisi della griglia di customer satisfaction. Guidare l'allievo nell'acquisizione degli strumenti necessari per la comprensione e l'elaborazione di linguaggi diversi mediante l'utilizzo del role playing e dell'analisi dei feed back. Supportare l'allievo nell'analisi delle forti, nella loro ricerca e aderenza, nonché nella capacità di selezione delle stesse in base al principio dell'autorevolezza e attendibilità delle informazioni stesse.	Saper valutare e sapersi valutare. Acquisire ed interpretare l'informazione: selezionare fonti e strumenti informativi, verificare l'attendibilità delle informazioni. Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso, rappresentare eventi, concetti e norme utilizzando linguaggi diversi.	Lezione frontale; lavoro individuale.	Formatore dell'area professionalizzante.	

## SCHEDA CONSEGNA COMPITO UdA - “SCHEDA DI ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO”

### **TITOLO**

#### **SCHEDA DI ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO**

### **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ**

Dovrai realizzare una proposta di abbinamento enogastronomico con elevato contenuto di innovatività e sperimentazione.

### **OBIETTIVO**

Saper riconoscere i gusti ed i sapori e saperli abbinare secondo le tecniche classiche e saper proporre abbinamenti innovativi.

### **RUOLO**

Sperimentare e realizzare proposte enogastronomiche innovative.

### **DESTINATARIO**

Il gestore di un esercizio.

### **SITUAZIONE**

Il progetto nasce per l'esigenza di fornire una consulenza ai gestori di esercizi pubblici per l'inserimento di proposte enogastronomiche innovative.

### **STANDARD DI SUCCESSO**

Relazione finale del progetto e valutazione: verranno valutate la capacità di analisi del contesto, di risoluzione delle criticità e di valutazione della correttezza del risultato.

Verrà inoltre valutato e autovalutato: se sei in grado di elaborare un tuo piano di studi/lavoro e di organizzare il tuo apprendimento; quanto riesci a individuare la tua strategia di metodo di lavoro e studio e sei in grado di progettare, evidenziando i punti di forza e di debolezza, correlando le informazioni e definendo i tuoi obiettivi; le tue capacità di comunicazione sapendo utilizzare i linguaggi e i codici adeguati al contesto; il tuo grado di comprensione di testi e materiali in linguaggi specifici di settore; il tuo grado di collaborazione e partecipazione all'interno del gruppo di studio e lavoro, le tue capacità di utilizzare un ruolo o atteggiamento adeguato al contesto; come reagisci nelle situazioni conflittuali, riuscendo a superare le criticità, piuttosto che alimentando il conflitto; quanto riesci ad essere autonomo e responsabile nell'elaborazione del compito affidato, nella gestione del gruppo, nel rispetto delle regole comuni; la tua capacità di autovalutazione; le tue capacità di risoluzione dei problemi e delle criticità, sapendo individuare il problema, la soluzione e la sua applicazione; quanto riesci a individuare soluzioni a problemi critici e inaspettati e le tue capacità di elaborare soluzioni non previste; il modo in cui riesci a elaborare e leggere le mappe concettuali descrivendo le correlazioni logiche attraverso capacità di analisi e sintesi; le tue capacità di selezione delle fonti di informazione e di verifica della loro attendibilità.

## 2.4. Il Portfolio

Descrizione sintetica delle competenze tecniche e delle caratteristiche personali collegate al profilo professionale:	
Competenze Professionali	Caratteristiche personali
- <u>Bar</u> : capacità e conoscenza delle caratteristiche delle BAR.	- conoscenza della macchina del caffè; - velocità e accuratezza nelle lavorazioni; - comunicazione con la clientela
- <u>Sala</u> : conoscenza delle caratteristiche del cameriere e dei vari servizi	- conoscenza del menu e la carta - igiene personale e buona presenza - comunicazione clientela - lingue straniere - buon rapporto con la cucina
- <u>Sommelier</u> : conoscenza carta dei vini	- conoscenza dei vini e della carta dei vini - abbinamento cibo e vino - presentazione clientela
- <u>Hostess</u> : conoscenze generali	- capacità dell'organizzazione di un evento - conoscenze lingue straniere - organizzazione della sala - responsabilità
- <u>Capacità tecniche</u>	- pulizia della macchina del caffè - conoscenza attrezzature - manutenzione - decorazioni
- <u>Competenze di studio</u> - apprendimento	- inglese, francese, bar, sala, chimamento, qualità, org aziendale, igiene, matematica, enogastronomia, scabrezza, informatica

## 2.5. Il Project Work

*“La diversità tra il biennale e il quarto anno è che nel primo ero un’operatrice, ovvero eseguo gli ordini che mi venivano richiesti; nel secondo ero un tecnico, quindi avevo il compito di organizzare eventi, gestione della sala”.*

L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività.

La produzione della birra, il Top Food, la cucina alla lampada, la produzione dei formaggi, il cammino della miscelazione sono stati i temi di approfondimento conosciuti ed applicati durante l'esperienza di Project Work degli allievi del quarto anno.





Alcuni Project Work hanno avuto come obiettivo quello di sperimentare nuovi ingredienti e nuove ricette dando agli allievi la possibilità di esprimere le loro idee e mettersi alla prova sentendosi completamente protagonisti del loro progetto.

*“Il Project Work che vorrei fare consiste nell’inserire una carta di cocktail dietetici, ovviamente analcolici, accompagnati da una tabella con i valori nutrizionali e le calorie.”*

*Al giorno d’oggi la popolazione si sta sempre più abituando a modificare le abitudini culinarie adottando stili di cibi salutari, biologici e vegetariani; quindi presumo che sia il momento di iniziar a dar voce anche a drink dietetici. Quindi mi piacerebbe oltre all’inserimento di questi drink durante l’aperitivo, un buffet a parte dedicato interamente a questo tipo di bevande e a cibi dietetici”.*

### **3. TECNICO ELETTRICO**

#### **3.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento**

Il Tecnico elettrico interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di realizzazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all’individuazione delle risorse, l’organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla realizzazione e manutenzione di impianti elettrici, con competenze relative alla logistica degli approvvigionamenti, alla rendicontazione delle attività ed alla verifica e collaudo. In termini di competenze il Tecnico elettrico è in grado di:

1. Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l’attività di realizzazione e/o manutenzione dell’impianto.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l’ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l’assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Ricepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.
4. Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione.
5. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.

6. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.
7. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta.

Il processo di lavoro caratterizzante la figura è la realizzazione e manutenzione dell'impianto elettrico che si articola nelle seguenti macro-attività:

- Gestione organizzativa del lavoro.
- Rapporto con i clienti.
- Progettazione.
- Gestione documentaria delle attività.
- Gestione dell'approvvigionamento.
- Verifica dell'impianto.

### **3.2. Scheda per il Piano formativo**

La scheda per il Piano formativo è un elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'anno formativo. Si tratta di uno schema di riferimento che i formatori del team di corso, insieme al tutor-coordinatore, devono adattare o riformulare in base all'esperienza del proprio Centro e alle opportunità territoriali. Proponiamo, come raccolta di buone prassi, un Piano formativo dell'anno formativo, con la raccolta delle Unità di Apprendimento realizzate dai diversi Enti di formazione sui diversi profili della sperimentazione della comunità professionale dei servizi ristorativi.

#### *3.2.1. Scheda per il Piano formativo del quarto anno*

Di seguito riportiamo la scheda per il Piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA): - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<b>Organizzazione del lavoro</b> Lavori di gruppo nei quali i ragazzi, a turno, simulano il coordinamento e monitoraggio tecnico del lavoro degli altri.	<b>Assi culturali:</b> analizzare qualitativamente e quantitativamente le attività legate allo sviluppo e realizzazione del progetto. <b>Area professionale:</b> condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.	40	Gestione e problem solving.	
<b>Prevenzione rischi</b>	<b>Assi culturali:</b> produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. <b>Area professionale:</b> identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.	20	Conoscenza comunicativa.	
<b>Rapporto con il cliente</b> Simulazione di colloqui con il cliente mediante i lavori di gruppo	<b>Assi culturali:</b> applicare tecniche di comunicazione orientate alla negoziazione. <b>Area professionale:</b> recepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.	30	Customer satisfaction.	
<b>Verifica dell'impianto</b>	<b>Assi culturali:</b> analizzare qualitativamente e quantitativamente le fasi di trasformazione dell'energia elettrica; produrre testi per diverso uso comunicativo. <b>Area professionale:</b> applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo; utilizzare strumenti di misura e verifica; applicare tecniche per la compilazione della modulistica.	50	Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta.	
<b>AREA PROGETTO</b> Utilizzo di software uscite didattiche nei cantieri	<b>Assi culturali:</b> analizzare qualitativamente e quantitativamente le attività legate allo sviluppo e realizzazione del progetto. <b>Area professionale:</b> definire specifiche tecniche dell'impianto elettrico; utilizzare tecniche di analisi dei tempi e dell'uso ottimale delle risorse; applicare tecniche di rendicontazione delle attività.	60	Progettare impianti elettrici e costruire e monitorare le fasi progettuali e di realizzazione dell'impianto.	

### 3.3. Descrizione delle Unità di Apprendimento

Viene proposta l'Unità di Apprendimento più significativa realizzata nella sperimentazione, e indicata nell'elenco seguente.

Ogni Unità di Apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
1	<b>PROGETTAZIONE IMPIANTI ELETTRICI ( Uda INTERDISCIPLINARE )</b>	Scheda Uda Canovaccio Scheda consegna compito

#### 3.3.1. Unità di Apprendimento

PROGETTAZIONE IMPIANTI ELETTRICI (UDA INTERDISCIPLINARE) - Scheda descrittiva

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE Uda</b>	Progettazione di un impianto elettrico civile munito di tetto fotovoltaico.	
<b>PRODOTTI</b>	Si tratta di eseguire calcoli di dimensionamento, di eseguire lo schema elettrico per una unità abitativa con potenza installata convenzionale (3kW) mediante pannelli fotovoltaici collocati sul tetto in Provincia di Torino.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e dimensionare i componenti elettrici mediante la lettura di cataloghi tecnici.</li> <li>- Eseguire semplici calcoli di dimensionamento degli elementi di trasporto e protezione dell'energia elettrica.</li> <li>- Applicare la normativa tecnica sulla sicurezza elettrica.</li> <li>- Applicare la normativa nazionale inerente l'utilizzo delle energie alternative (quindi calcolare sgravi fiscali, contributi, ecc.).</li> <li>- Utilizzare strumenti informatici appropriati per il dimensionamento e la realizzazione grafica degli schemi.</li> </ul> <p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le varie tipologie di tecniche di dimensionamento degli impianti elettrici.</li> <li>- Caratteristiche funzionali e tipologie dei dispositivi di comando, protezione e sicurezza.</li> <li>- Legge n. 37 del 22 gennaio 2008 e s.m.i.</li> <li>- I software comuni più dedicati – CAD elettrico.</li> <li>- L'utilizzo di terminologia tecnica in contesti comunicativi.</li> <li>- L'inglese tecnico.</li> </ul>	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del IV anno del corso di Diploma professionale – TECNICO ELETTRICO	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	Dicembre – Gennaio	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE</b>	<p>T 0: Introduzione all'Uda (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire attraverso la scheda di prestazione.)</p> <p>T 1: Organizzazione del lavoro;</p> <p>T 2: Svolgimento dei compiti;</p> <p>T 3: Verifica Intermedia;</p> <p>T 4: Presentazione del lavoro;</p> <p>T 5: Valutazione finale del lavoro in classe.</p>	
<b>METODOLOGIA</b>	Presentazione del lavoro mediante discussione con gli allievi per far nascere l'interesse nel lavoro da fare; formare i gruppi di lavoro, ad ognuno dei quali verrà assegnata una parte del progetto; a lavoro ultimato vi sarà la presentazione delle fasi del progetto mediante presentazione in power point.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Formatori delle materie professionalizzanti e formatori di italiano e inglese per la stesura della parte documentale.	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Software dedicato: Internet.	
<b>VALUTAZIONE</b>	La verifica viene fatta mediante l'analisi del lavoro rispetto ai vincoli assegnati, ovvero: corretta applicazione della normativa; acquisizione della capacità di calcolo elettrico; acquisizione della capacità comunicativa in italiano ed inglese; acquisizione della capacità organizzativa; sviluppo generale del senso critico.	



### 3.3.2. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA “PROGETTAZIONE IMPIANTI ELETTRICI”

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
T 1 Tempo: h 5	Suddivisione del lavoro ai singoli gruppi.	Imparare a lavorare in gruppo prendendosi la responsabilità dei compiti che devono portare a termine.			
T 2 Tempo: h 30	Monitoraggio del lavoro.	Impiegare i metodi di calcolo e di disegno mediante software.	Pratica diretta su PC.		
T 3 Tempo: h 10	Verifica del materiale prodotto.	Eventuale ritocco del materiale prodotto.			
T 4 Tempo: h 5	Osservare e porre domande durante la fase di presentazione dei risultati.	Elabora un discorso per presentare la parte di lavoro svolto.			
T 5 Tempo: h 5	Lavoro di controllo del risultato finale, valutando le scelte procedurali fatte dagli studenti.				

### 3.4. Il Portfolio

Il Portfolio è una raccolta finalizzata del lavoro dello studente. Nel Portfolio si possono trovare i suoi progressi, i successi conseguiti, le sua abilità di usare strategie cognitive, le reazioni e le impressioni personali rispetto alle attività proposte. Il Portfolio documenta le attività di insegnamento quanto quelle di apprendimento svolte in un certo arco di tempo; racconta gli effetti di un fenomeno ampio, complesso, privato e imprevedibile come lo sviluppo umano di ogni allievo.

Vengono proposti alcuni stralci.

PIANO D'AZIONE PERSONALE	
I miei interessi riguardano il settore tecnologico in particolar modo l'informatica e l'impiantistica.	
Amo molto la fotografia ed ho visto mostre e per amici ho realizzato dei book fotografici.	
Terminati gli studi qui all'Engim vorrei cercare lavoro nell'ambito dell'impiantistica elettrica in particolar modo nel settore degli impianti fotovoltaici; questa mia decisione è maturata durante il periodo di stage dove ho potuto approfondire gli aspetti tecnici del settore che mi hanno entusiasmato.	
Nel futuro spero, dopo aver maturato una certa esperienza, di poter aprire una mia attività perché mi piace essere indipendente.	
ESPERIENZE LAVORATIVE	
TIPO DI LAVORO E SPECIFICHE	DATORE DI LAVORO E INDIRIZZO
Esperienza di stage nell'ambito della riparazione manutenzione PC e vendita al dettaglio di componentistica informatica.	Computer hospital
Esperienza di stage nell'ambito dell'impiantistica elettrica relativa all'installazione e dimensionamento di impianti fotovoltaici	M.V.s.n.c. Impianti elettrici

### 3.5. Il Project Work

L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività.

Di seguito il report dei formatori che hanno seguito questa parte significativa dell'anno formativo.

“Il contatto con le aziende è avvenuto mediante la spiegazione di che cosa si intendesse per Project Work per poter differenziare lo stage di qualifica rispetto a quello di diploma. Nel settore elettrico è stato un po' difficile riuscire a trovare un compito specifico per gli allievi in quanto lavorando su più commesse contemporaneamente i tipi di lavori ovvero cantiere, gestione forniture, dimensionamento degli impianti, venivano svolti in parallelo tra di loro; tale difficoltà si è manifestata soprattutto nelle aziende più piccole dove il personale si occupa un po' di tutto.

Quindi ciò che è stato chiesto alle aziende, le quali hanno risposto tutte positivamente, è stato di far vedere e partecipare gli allievi un po' a tutte le fasi di lavoro, vale a dire dal dimensionamento, all'installazione dell'impianto con particolare riferimento alla documentazione che è necessaria per il rilascio e la messa in esercizio dell'impianto elettrico così come richiesto dalla normativa DM 37/08.

Questo tipo di impostazione ha permesso di poter sviluppare i diversi Project Work molto diversificati tra di loro in quanto, a seconda dell'azienda e della sua struttura, gli allievi hanno partecipato sì a tutte le fasi ma poi ognuno di loro in accordo con il tutor aziendale e dell'agenzia formativa ha potuto sviluppare la parte più idonea alle caratteristiche dell'allievo elettrico. Il settore elettrico è molto vasto in quanto si va da i tradizionali impianti elettrici civili ed industriali ma la tecnologia richiede alle ditte dei saperi legati al fotovoltaico, alla telefonia, alla video sorveglianza, alla trasmissione dati.

Tutto questo tiene conto che il titolo conseguito non prepara alla libera professione di progettista (per la quale è richiesta l'abilitazione e l'iscrizione ad albi particolari) ma alla preparazione alla figura professionale di RESPONSABILE TECNICO all'interno della azienda installatrice.

Gli allievi hanno dovuto raccogliere le informazioni su i lavori eseguiti rispettando la seguente scaletta:

**Argomento area del lavoro**

**Problema/i specifico/i affrontato/i**

**Difficoltà riscontrate nell'assolvimento del lavoro**

**Superamento delle difficoltà incontrate**

**Preparazione e stesura presentazione Project Work”.**

Vengono presentati alcuni stralci dei lavori fatti dagli allievi.

**“I miei lavori svolti all'interno dell'azienda**

- Dimensionamento di impianti elettrici civili
- Manutenzione impianti videosorveglianza e impianti luce sicurezza
- Verifica impianto di terra in un condominio
- Modifica ed ampliamento su impianti elettrici già esistenti

- Fare computometrici/preventivi e scelta materiale
- Controllo materiale ordinato

### Cosa sono i dispositivi ad onde convogliate?

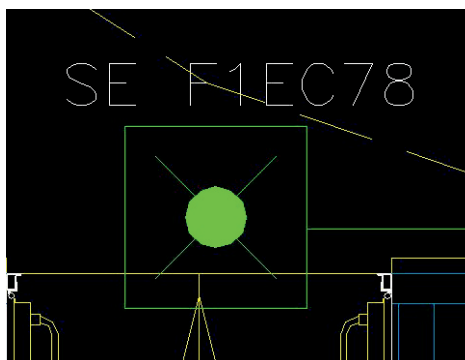
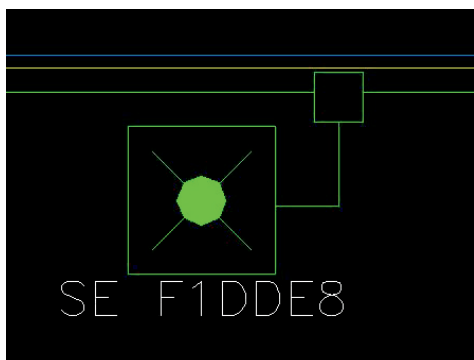
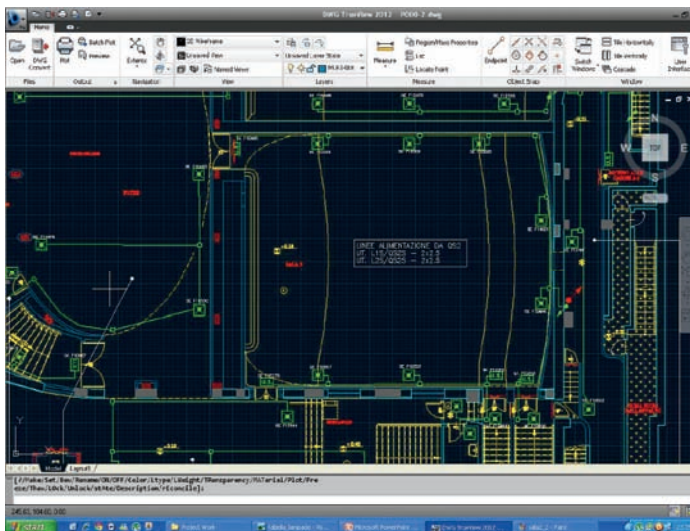
Nelle telecomunicazioni la **powerline** (in inglese **power line communication** o **PLC**, in italiano **onde convogliate**) è una tecnologia per la trasmissione di dati attraverso la rete di alimentazione elettrica”.

### Planimetria impianto luci di sicurezza

*“È stata un’esperienza davvero molto positiva, sinceramente non pensavo di inserirmi così bene nel mondo del lavoro. Sentivo la fiducia del tutor, che era anche il mio datore di lavoro, e quando mi vedeva un po’ in difficoltà si rendeva disponibile ad aiutarmi.*

*Se mi sono inserito bene è soprattutto grazie ai professori che mi hanno preparato bene, anche perché nel mio*

*settore ho fatto solo cose che avevo già visto a scuola, ad esempio fare dimensionamenti di impianti civili/industriali, con relativi calcoli e verifiche. Nel fare le modifiche agli impianti, dovevo ovviamente anche mandare in stampa i disegni aggiornati”.*



## **4. TECNICO DI CUCINA**

### **4.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento**

Il Tecnico di cucina si caratterizza come figura in progressione verticale rispetto a quella dell'Operatore Servizi Ristorativi Cucina e da questo si discosta sia per vastità delle conoscenze in suo possesso e per le abilità/competenze in uscita, sia per grado di responsabilità e autonomia nello svolgimento delle attività. Il Tecnico di cucina esercita il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica che va acquisendo nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

In tale prospettiva il Tecnico di cucina affianca e svolge funzioni di assistenza al Food & Beverage Manager in quelle che sono le attività legate alla ristorazione, considerando tutte le componenti che in esse si articolano. Nel dettaglio:

- Aiuto nell'indirizzare le scelte strutturali in fase di progettazione, realizzazione o riorganizzazione delle aree di lavoro.
- Gestione delle fasi di lavoro, sulla base degli ordini e coordinamento dell'attività di reparto.
- Collaborazione con l'area amministrativa nella fase di definizione e di controllo dei costi di produzione (costo pasto) e formulazione delle proposte di prodotti/servizi volti a promuovere la fidelizzazione del cliente.
- Collaborazione al coordinamento dell'area della preparazione delle vivande con l'area della distribuzione.
- Verifica del grado di soddisfazione del cliente e individuazione delle strategie per migliorare l'efficienza del servizio erogato.
- Partecipazione ad eventi formativi finalizzati all'acquisizione degli elementi che caratterizzano una cucina altamente specializzata e innovativa.

### **4.2. Indicazioni formative**

La comunità professionale turistico alberghiera rappresenta un ambito dotato di una propria cultura umana, tecnica ed esperienziale, di una valenza sociale ed economica tali da costituire una vera e positiva potenzialità educativa nei confronti degli allievi, i quali sono chiamati a sperimentare un percorso formativo stimolante, basato anche su piani formativi personalizzati, in grado di indicare e valorizzare la loro situazione personale. Nello stesso tempo sono sollecitati ad una promo-

zione integrale della propria persona, e accompagnati nell'affrontare la vita in tutte le sue dimensioni, da quella personale/professionale, a quella etica e religiosa.

La comunità turistico alberghiera guida gli allievi nel maturare competenze che arricchiscono la loro personalità e professionalità e li rende autonomi costruttori di se stessi in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale attraverso le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire).

L'insieme delle competenze che compongono le figure professionali della comunità rappresentano, per i giovani che frequentano i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, non solo il necessario bagaglio per potersi inserire positivamente all'interno del mondo del lavoro, ma significativa occasione di crescita personale, ben integrandosi con quanto appreso e sviluppato nell'area dei saperi di base e delle capacità personali.

Il profilo professionale del Tecnico di cucina sottolinea l'importanza dell'acquisizione di una manualità fine (taglio e preparazione degli ingredienti), di una capacità di concentrazione (seguire il processo di preparazione di una determinata ricetta nel rispetto dei tempi e delle quantità), di un bagaglio di conoscenze culturali specifiche relative agli ingredienti, alle ricette e agli abbinamenti (nella cucina regionale, nazionale ed internazionale), di creatività (preparazione e presentazione del piatto finito) ed, infine, di una spiccata attitudine al lavoro di équipe (suddivisione della brigata di cucina in partite che cooperano tra di loro nella realizzazione di un menu).

Nel contesto di un'Europa che cresce e si integra, la capacità di lavorare in team con professionalità diverse all'interno della stessa organizzazione diventa una condizione essenziale per il raggiungimento di un pieno successo professionale. L'acquisizione di capacità comunicative anche in lingua straniera, infatti, permette non solo di interloquire in modo soddisfacente con il potenziale cliente straniero, ma favorisce soprattutto la possibilità di ampliare gli orizzonti di mobilità internazionale. All'interno del percorso formativo di Tecnico di cucina abbiamo pertanto previsto di realizzare le attività di stage in realtà ristorative di alto profilo, caratterizzate da una clientela internazionale e da una cucina altamente innovativa.

In tal senso, il sapere, il fare consapevole e l'agire secondo le metodologie indicate nel progetto, si concretizzano all'interno di Unità di Apprendimento orientate alla progettazione, programmazione, realizzazione e verifica di attività. Esse sono assolutamente congruenti con le mansioni normalmente svolte all'interno dei luoghi di lavoro e consentono ai nostri utenti di percepire come significative ed utili l'insieme delle conoscenze e delle abilità proposte nel percorso formativo.

Il Percorso Formativo che gli allievi seguono per arrivare alla acquisizione di una qualificazione professionale prevede quindi un insieme omogeneo di saperi, tecniche, sistemi di azione e stili professionali, mediante i quali essi sono sollecitati a conoscere se stessi, le proprie possibilità e i propri limiti, le proprie inclinazioni, attitudini, e capacità.

Tale metodologia si ottiene integrando continuamente il livello dei saperi, quello delle tecniche, e infine quello degli stili di comportamento, nonché confrontandosi da un lato con le problematiche e le opportunità offerte dal settore e dall'altro con il modello rappresentato dai formatori, sia quelli interni al Centro sia quelli appartenenti alle diverse realtà aziendali e sociali con cui gli allievi entrano in contatto in diversi momenti dell'attività formativa (corso, stage, visite guidate, etc.).

In un quadro di grande evoluzione, non solo nel campo del lavoro ma anche in quello culturale, diviene prioritario per i soggetti in formazione l'acquisizione di strategie di pensiero critico, altamente flessibile e divergente. In tale ottica, la comunità professionale turistico alberghiera dovrà stimolare negli allievi una piena consapevolezza circa la necessità di un continuo aggiornamento e di una strutturata capacità di lettura dell'evoluzione del settore stesso. Solo attuando questa inversione metodologica rispetto al modo tradizionale di "fare formazione" si potrà elevare il livello culturale dei destinatari cui ci rivolgiamo e renderli spendibili e altamente competitivi anche in una dimensione nazionale, garantendo in primo luogo la nostra cultura e le sue specificità, favorendo allo stesso tempo l'apertura al nuovo e al diverso.

### **4.3. Aspetti metodologici del Percorso Formativo**

Durante l'anno formativo si è adottata una metodologia centrata sulla personalizzazione, sulla pedagogia del compito reale, sulla valutazione autentica ovvero "attendibile" e quindi sull'utilizzo del Portfolio delle competenze personali. Pertanto il modello formativo adottato anche nelle competenze di livello tecnico si è riferito ad una impostazione metodologica organica e peculiare della Formazione Professionale, che ha previsto una metodologia formativa basata su:

- compiti reali,
- didattica attiva,
- apprendimento dall'esperienza anche tramite Project Work/stage formativo in stretta collaborazione con le imprese del settore di riferimento.

Questi elementi metodologici sono stati declinati dai formatori nei piani personalizzati degli studi, organizzati per Unità di Apprendimento, finalizzate al raggiungimento di obiettivi formativi, che hanno avuto una valenza didattica ed educativa. Le tappe più rilevanti del Percorso Formativo sono state così sviluppate sotto forma di Unità di Apprendimento interdisciplinari (o, meglio, inter-area formativa) che hanno mirato alla realizzazione di prodotti concreti.

L'accorpamento delle discipline e delle tecnologie in un numero limitato di aree formative, per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, basati su connessioni e legami significativi in relazione a situazioni di apprendimento (personale, sociale, lavorativo-professionale) attive ed interdisciplinari è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico alle attività formative.

La metodologia adottata si è concretizzata quindi tramite:

- 1) Scheda per il Piano formativo: L'elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'intero percorso.

- 2) Unità di Apprendimento: Correlate di canovaccio e scheda consegna compito sono utilizzate per la valutazione formativa sulla base di un'apposita griglia unitaria pluridimensionale che consente di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, al fine di indicare in forma attendibile ed unitaria i voti degli assi/aree e delle discipline coinvolte oltre che della condotta e di avviare il processo di certificazione progressiva delle competenze.
- 3) Portfolio: Costruito via via contestualmente al percorso, il Portfolio dell'allievo contiene i prodotti significativi e dotati di valore realizzati lungo l'anno formativo.

#### **4.4. Scheda per il Piano formativo**

La scheda per il Piano formativo è un elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'anno formativo. Si tratta di uno schema di riferimento che i formatori del team di corso, insieme al tutor-coordinatore, devono adattare o riformulare in base all'esperienza del proprio Centro e alle opportunità territoriali. Proponiamo, come raccolta di buone prassi, un Piano formativo dell'anno formativo, con la raccolta delle Unità di Apprendimento realizzate dai diversi Enti di formazione sui diversi profili della sperimentazione della comunità professionale dei servizi ristorativi.

##### *4.4.1. Scheda per il Piano formativo del quarto anno*

Di seguito riportiamo la scheda per il Piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA): – COMPITI – PROGETTI – ALTERNANZA – EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<p><b>Compilo: progettare una propria attività</b></p> <p><b>Attività:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– realizzazione di un dossier personale di presentazione (caratteristiche personali, aspirazioni, esperienze lavorative pregresse, CV...);</li> <li>– stesura del business plan (business idea, analisi del territorio/mercato/concorrenza);</li> <li>– elaborazione di strategie e strumenti di promozione;</li> <li>– testimonianza di esperto (sportello creazione d'impresa);</li> <li>– visita guidata (uffici e sportelli utili per la creazione d'impresa).</li> </ul>	<p>P = spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale, competenze sociali e civiche</p> <p><u>Area professionalizzante</u> (tecnica alberghiera, tecnica prof.le cucina, enogastronomia, geografia)</p> <p>C = comunicazione nella madrelingua, competenza matematica e scientifico tecnologica, competenza digitale, imparare ad imparare</p> <p>Asse storico socio economico, lingua italiana, matematica, tecnologie informatiche</p>	70 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di tecnica professionale di cucina.</li> <li>– Elementi di contabilità e tecnica di approvvigionamento.</li> <li>– Elementi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>– Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici.</li> </ul>	<p>Da erogare a inizio anno formativo per esplicitare aspettative, interessi, aspirazioni e fornire quadro d'insieme sul profilo professionale atteso (ottobre).</p>
<p><b>Compilo: pianificazione ed esecuzione di un ciclo di manifestazioni cittadine</b></p> <p><b>Attività:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– individuazione delle manifestazioni a cui partecipare; pianificazione dell'evento (eventi, menu, studio ricette, redazione lista spesa, gestione ordini; calcolare il costo del menu, compilazione schede HCCP dedicate, predisposizione volantini e materiale promozionale anche in lingua straniera); simulazione/esecuzione serata (controfferta e composizione brigata di cucina, assegnazione ruoli, preparazione della linea di lavoro, esecuzione); monitoraggio e verifica dell'esperienza (analisi del prodotto finito e sua valutazione-punti di forza e debolezza, sintesi del livello di gradimento della clientela); forum di discussione sul tema a cura degli studenti.</li> </ul>	<p>P = spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>Area professionalizzante (tecnica prof.cucina, tecnica alberghiera, enogastronomia, geografia)</p> <p>C = comunicazione nella madrelingua, comunicazione nelle lingue straniere, imparare ad imparare, competenze sociali e civiche, competenze digitali</p> <p>Lingua italiana, lingua inglese, qualità e igiene, principi di alimentazione</p>	130 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tecnica professionale di cucina.</li> <li>– Elementi di contabilità, gestione fornitori e ordini, approvvigionamenti.</li> <li>– Elementi di customer care e fidelizzazione del cliente.</li> <li>– Tecniche di negoziazione e comunicazione.</li> <li>– Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici.</li> <li>– Elementi di tecnica turistica ed enogastronomia.</li> </ul>	<p>In questa UdA ci si avvale della modalità di simulazione d'impresa "Ristorante Didattico", già ampiamente consolidata dal nostro Centro.</p> <p>Si prevede di erogare questa UdA durante la prima fase del corso (ottobre/dicembre).</p>

(segue)



(segue)

ATTIVITÀ (UDA): – COMPITI – PROGETTI – ALTERNANZA – EVENTI,...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<p>Compilo: <b>organizzare e gestire una cena di solidarietà</b></p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ricerca e documentazione su Paesi selezionati;</li><li>– ricerca e documentazione su nord/sud del Mondo;</li><li>– visita a un negozio del Commercio equo e solidale</li><li>– intervento di esperto su progetti di cooperazione internazionale (Vides?);</li><li>– scelta di un progetto da sostenere con i ricavi della cena;</li><li>– attività laboratoriali (scelta e preparazione piatti, calcolo costo);</li><li>– promozione dell'evento;</li><li>– realizzazione evento.</li></ul>	<p>P = <b>spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale, competenze sociali e civiche</b></p> <p>Area storico socio economica</p> <p><u>Area professionalizzante</u> (tecnica prof.cucina, enogastronomia, geografia)</p> <p>C = <b>comunicazione nella madrelingua, comunicazione nelle lingue straniere, competenza matematica e scientifico tecnologica, competenza digitale, imparare ad imparare</b></p> <p>Lingua italiana, lingua inglese, igiene e sicurezza, tecnologie informatiche.</p>	100 ore	<ul style="list-style-type: none"><li>– Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici.</li><li>– Elementi di tecnica professionale di cucina.</li><li>– Conoscenza di base dell'assetto geopolitico mondiale.</li><li>– Conoscenze matematiche.</li><li>– Elementi di enogastronomia e geografia turistica.</li></ul>	<p>L'UdA è progettata per sviluppare in primo luogo le competenze tecnico specifiche con continui riferimenti all'asse storico sociale.</p> <p>Si può erogare all'inizio del percorso formativo (gennaio/febbraio)</p>
<p>Compilo: <b>manuale di qualità aziendale</b></p> <p><b>SOMMI</b></p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ricerca e documentazione sui principi della sostenibilità applicati al settore ristorazione;</li><li>– mappatura delle realtà aziendali del territorio ispirate a questi principi;</li><li>– visita guidata a realtà del territorio;</li><li>– interviste a testimoni privilegiati/storie di successo (azienda a Km 0, esperto ARPA raccolta e differenziazione rifiuti);</li><li>– applicazione dei principi di sostenibilità ambientale in cucina;</li><li>– ideazione ed esecuzione di un menu ecosostenibile.</li></ul>	<p>P = <b>spirito di iniziativa ed imprenditorialità, competenze sociali e civiche, competenza matematica e scientifico tecnologica</b></p> <p><u>Area professionalizzante</u> (tecnica prof.cucina, tecnica alberghiera, enogastronomia, geografia).</p> <p>C = <b>comunicazione nella madrelingua, comunicazione nelle lingue straniere, imparare ad imparare, consapevolezza ed espressione culturale</b></p> <p>Lingua italiana, lingua inglese, qualità e igiene, principi di alimentazione, principi di ecologia e sostenibilità.</p>	100 ore	<ul style="list-style-type: none"><li>– Tecnica professionale di cucina.</li><li>– Aspetti generali e specifici di sostenibilità.</li><li>– Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici in madrelingua e lingua straniera.</li><li>– Principi di alimentazione.</li><li>– Elementi di enogastronomia e geografia turistica.</li></ul>	<p>Si prevede di erogare questa UdA a metà percorso (gennaio/marzo)</p>

(segue)

(segue)

ATTIVITÀ (UdA): – COMPITI – PROGETTI – ALTERNANZA – EVENTI,...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<p>Completamento del piano di emergenza e sicurezza della scuola</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– esame della normativa di riferimento;</li><li>– analisi delle caratteristiche della struttura e documentazione fotografica;</li><li>– costruzione del piano di gestione delle emergenze;</li><li>– restituzione in plenaria delle considerazioni fatte.</li></ul>	<p>P = spirito di iniziativa e imprenditorialità Area professionalizzante Igiene e sicurezza.</p> <p>C = consapevolezza ed espressione culturale, comunicazione nella madrelingua, comunicazione nelle lingue straniere, imparare ad imparare, competenze sociali e civiche Lingua inglese, lingua italiana, asse storico socio economico.</p>	50 ore	<ul style="list-style-type: none"><li>– Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.</li><li>– Diritti e doveri del lavoratore e del datore di lavoro.</li><li>– Aspetti generali e specifici di sostenibilità.</li><li>– Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici in madrelingua e lingua straniera.</li></ul>	Si prevede di erogare questa UdA a metà anno formativo

## 4.5. Descrizione delle Unità di Apprendimento

Vengono proposte le Unità di Apprendimento più significative realizzate nella sperimentazione, e indicate nell'elenco seguente.

Ogni Unità di apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
1	<b>La mia idea imprenditoriale</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito
4	<b>Sapori dal mondo</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

### 4.5.1. Unità di Apprendimento - La mia idea imprenditoriale

DOSSIER DEL SETTORE - Scheda descrittiva

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	La mia idea imprenditoriale	
<b>PRODOTTI COMPETENZE MIRATE</b>	<p>Progettazione e stesura di un <i>business plan</i> e di strumenti di promozione dell'attività.</p> <p><b>P = spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale, competenze sociali e civiche.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente -&gt; <u>Area professionalizzante</u> (tecnica alberghiera, tecnica prof.le cucina, enogastronomia, geografia).</li> <li>Riconoscere la comunità professionale e allargata di riferimento.</li> </ul> <p><b>C = comunicazione nella madrelingua, competenza matematica e scientifico tecnologica, competenza digitale, imparare ad imparare.</b></p> <p>Asse storico socio economico, lingua italiana, matematica, tecnologie informatiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati.</li> <li>Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore.</li> </ul>	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	<p><u>Abilità prevalenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti.</li> </ul> <p><u>Abilità concorrenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.</li> <li>Elaborare rapporti documentali.</li> <li>Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li> </ul> <p><u>Conoscenze prevalenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementi di tecnica professionale di cucina.</li> <li>Elementi di contabilità e tecnica di approvvigionamento.</li> <li>Elementi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>Padronanza degli strumenti espressivi e linguistici.</li> </ul>	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del IV anno Diritto/Dovere	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	La durata è approssimativamente di 70 ore, da svolgersi all'inizio dell'anno formativo	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE</b>	<p>Costituisce l'elenco delle fasi di applicazione in cui si articola l' UdA.</p> <p>T 0 – Introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire attraverso la scheda di prestazione)</p> <p>T 1 – Realizzazione dossier personale</p> <p>T 2 – Testimonianza dell'esperto</p> <p>T 3 – Uscita didattica</p> <p>T 4 – Stesura business plan</p> <p>T 5 – Ideazione strumenti e strategie di promozione</p> <p>T 6 – Verifica e rielaborazione</p>	

(segue)

(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>METODOLOGIA</b>	T 1 - Attività individuale T 2 - Testimonianze T 3 - Visite didattiche T 4/T 5 - Cooperative Learning T 4/T 5 - Simulazione d'impresa T 6 - Attività individuale	
<b>RISORSE UMANE</b>	<u>Formatore coordinatore</u> : responsabile della parte introduttiva dell'UdA, della supervisione generale dell'attività e del coordinamento tra i formatori d'area. <u>Formatore tutor</u> : responsabile della gestione dei rapporti tra gli allievi e tra allievi e formatori. <u>Formatori d'area</u> : responsabili dello svolgimento delle attività di loro competenza (Area professionalizzante, area linguaggi, area scientifico tecnologica, area storico sociale).	
<b>STRUMENTI/MATERIALI</b>	Laboratorio informatico.	
<b>VALUTAZIONE</b>	Griglia di osservazione attività. Sintesi delle osservazioni dei diversi formatori presenti.	

#### 4.5.2. Strumenti allegati

##### CANOVACCIO UdA

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI	NOTE/OSSERVAZIONI
<b>T 1</b> <b>DOSSIER PERSONALE</b> Tempo: h 8	I formatori forniscono una traccia di lavoro agli allievi e ne seguono lo sviluppo.	Gli allievi riflettono sul proprio bagaglio di esperienze progressive e relazionano in un testo complesso aspettative, aspirazioni, paure, difficoltà.	Lavoro individuale – elaborazione di un testo con strumenti informatici.	Formatore tutor. Formatore area linguaggi. Orientatore.	Laboratorio informatico. Kit didattico in uso all'allievo.	<b>Formatori coinvolti</b> Bianchi Pesce De Sieno
<b>T 2</b> <b>TESTIMONIANZA ESPERTO</b> Tempo: h 2	Supporto all'intervento dell'esperto.	Gli allievi incontrano un esperto dello "Sportello Creazione d'Impresa" e/o un testimone privilegiato.	Testimonianza. Brainstorming.	Formatore tutor. Esperto/testimone.	Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	Longo
<b>T 3</b> <b>BUSINESS PLAN</b> Tempo: h 13	I formatori forniscono la traccia di lavoro che contiene i punti da sviluppare; ogni formatore interviene nell'area di propria competenza.	Gli allievi, a piccoli gruppi, sviluppano l'idea imprenditoriale: business idea; analisi del mercato; target e obiettivi; copertura finanziaria; calcolo costi.	Cooperative learning.	Formatore coordinatore. Formatore tutor. Formatori area professionalizzante (tecnica alberghiera, enogastronomia e territorio ...)	Laboratorio informatico. Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	Porta Pesce Bianchi
<b>T 4</b> <b>USCITA DIDATTICA</b> Tempo: h 5	I formatori accompagnano gli allievi nel percorso di visita didattica.	Gli allievi visitano i principali uffici di riferimento per l'avvio di un'attività nel settore ristorazione: Comune, ASL, CPI, Camera di Commercio ...	Uscita didattica. Brainstorming.	Formatore coordinatore. Formatore tutor. Formatore area storico socio economica.		Bianchi

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>	<b>NOTE/OSSERVAZIONI</b> Formatori coinvolti
<b>T 5</b> <b>PROMOZIONE</b> <b>ATTIVITA</b> <b>Tempo: h 10</b>	I formatori di area forniscono agli allievi alcune linee guida e spunti per sviluppare le attività di promozione della propria attività.	Gli allievi analizzano il contesto in cui è inserita la propria attività e progettano strumenti di promozione: volantino; pagina Facebook; sito web dedicato; articolo di giornale.	Cooperative learning.	Formatore e coordinatore. Formatore tutor. Formatore area tecnologica. Formatori area linguaggi.	Laboratorio informatico. Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	De Sieno Cazzola Bianchi
<b>T 6</b> <b>VERIFICA E RIELABORAZIONE</b> <b>Tempo: h 2</b>	Il formatore coordinatore e il formatore tutor esaminano con gli allievi punti di forza e debolezza dell'attività. Esprimono la loro valutazione sull'attività.	Gli allievi si auto valutano in merito ad autonomia, responsabilità e qualità del lavoro svolto. Selezionano i materiali migliori per collocarli nel Portfolio delle competenze.	Lavoro di gruppo. Attività individuale.	Formatore coordinatore. Formatore tutor. Formatori area linguaggi.	Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	Bianchi

## CONSEGNA AGLI ALLIEVI

<b>Titolo</b>	<b>La mia idea di impresa</b>
<b>Descrizione dell'attività</b>	<p>In questa UdA sarai impegnato in diverse attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dossier personale (individuale) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ è una guida che riassume le tue caratteristiche più significative, aspettative, paure, dubbi e aspirazioni;</li> <li>○ in formato file e poi stampato, da realizzare nella veste grafica che preferisci.</li> </ul> </li> <li>• Testimonianza dell'esperto, in cui ascolterai i suggerimenti per chi desidera avviare una nuova attività.</li> <li>• Uscita didattica, per conoscere da vicino gli uffici e i servizi utili alla professione nella città di Asti.</li> <li>• Business plan (gruppo) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ è la vostra idea imprenditoriale;</li> <li>○ in formato file, poi stampato, nella veste grafica suggerita dal formatore.</li> </ul> </li> <li>• Promozione attività (gruppo) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ in questa fase dovrai ideare dei metodi per pubblicizzare e promuovere la tua impresa: volantini, sito web, articolo di giornale, evento ...</li> </ul> </li> <li>• Valutazione e rielaborazione.</li> </ul>
<b>Obiettivo</b>	Questa UdA ti aiuta ad iniziare il percorso formativo in modo consapevole, facendoti ragionare su un progetto e sulle fasi di realizzazione. Il dossier personale che costruisci diventerà un allegato del tuo <i>curriculum vitae</i> .
<b>Ruolo</b>	In questa UdA ti è richiesto di fare l'imprenditore, dando vita ad una tua/vostra idea di impresa.
<b>Destinatario</b>	L'UdA è adattata agli allievi del IV anno (Diploma IeFP)
<b>Situazione</b>	
<b>Progetto o prestazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per prima cosa rifletterai sul tuo bagaglio di esperienze pregresse e rielaborerai in un testo complesso aspettative, aspirazioni, paure, difficoltà.</li> <li>• Poi incontrerai un esperto dello "Sportello Creazione d'Impresa" e/o un testimone privilegiato.</li> <li>• In seguito visiterai i principali uffici di riferimento per l'avvio di un'attività nel settore ristorazione: Comune, ASL, CPI, Camera di Commercio ...</li> <li>• A questo punto, in piccoli gruppi, svilupperai l'idea imprenditoriale: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ business idea;</li> <li>○ analisi del mercato;</li> <li>○ target obiettivi;</li> <li>○ copertura finanziaria;</li> <li>○ calcolo costi.</li> </ul> </li> <li>• In seguito dovrete inventare metodi e strumenti per promuovere la vostra attività, con volantini, sito web, articolo di giornale ...</li> <li>• Al termine, valuterai la tua prestazione in termini di autonomia e qualità del lavoro.</li> </ul>
<b>Standard di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dossier personale completo, stampato e rilegato.</li> <li>• Business plan completo di tutte le sue parti.</li> <li>• Almeno uno strumento di promozione ideato.</li> </ul>

#### 4.5.3. Unità di Apprendimento - Sapori dal mondo

Compito: ORGANIZZARE E GESTIRE UNA CENA SOLIDALE - ANNUALITÀ: IV anno

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
Denominazione UdA	<b>Sapori dal mondo</b>	
Prodotti	Organizzazione e gestione di una cena multietnica e solidale	
Competenze mirate	<p><b>P = spirito di iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale, competenze sociali e civiche.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Area storico socio economica</li> <li>• <u>Area professionalizzante</u> (tecnica prof. cucina, enogastronomia, geografia)</li> </ul> <p><b>C = comunicazione nella madrelingua, comunicazione nelle lingue straniere, competenze matematica e scientifica tecnologica, competenza digitale, imparare ad imparare.</b></p> <p>Asse storico socio economico, lingua italiana, matematica, tecnologie informatiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati.</li> <li>• Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore.</li> </ul>	
Abilità e conoscenze	<p><u>Abilità prevalenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti.</li> </ul> <p><u>Abilità concorrenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.</li> <li>• Elaborare rapporti documentali.</li> <li>• Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.</li> <li>• Fronteggiare situazioni che si possono presentare viaggiando in una Regione dove si parla la lingua straniera.</li> </ul> <p><u>Conoscenze prevalenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnica professionale di cucina.</li> <li>• Principali fenomeni geopolitici del mondo contemporaneo.</li> </ul> <p><u>Conoscenze concorrenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di civiltà e cultura del Paese straniero di riferimento.</li> </ul> <p>Allievi del IV anno Diritto/Dovere</p>	
Destinatari	Allievi del IV anno Diritto/Dovere	
Sequenza in fasi ed esperienze	<p>T 0 – introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire attraverso la scheda di presentazione).</p> <p>T 1 – Divisione in gruppi di lavoro per le attività di cooperazione.</p> <p>T 2 – Ricerca e documentazione sulla globalizzazione e il divario Nord/Sud del Mondo.</p> <p>T 3 – intervento di esperto su progetti di cooperazione internazionale.</p> <p>T 4 – Visione di un film sul tema.</p> <p>T 5 – Visita ad un punto vendita del Commercio Equo.</p> <p>T 6 – Scelta di piatti tipici delle tradizioni gastronomiche dei Paesi scelti.</p> <p>T 7 – Realizzazione dei piatti e del buffet di condivisione.</p> <p>T 8 – Rielaborazione e autovalutazione dell'esperienza e valutazione degli allievi.</p>	

(segue)



(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>Metodologia</b>	T 1 – Cooperative learning T 2 – Lavoro individuale e restituzione in gruppo ristretto T 3 – Lezione con supporto multimediale T 4 – Tesimonianza T 5 – Visita guidata T 6 – Cooperative learning T 7 – Attività di laboratorio T 8 – Lavoro individuale e osservazione	
<b>Risorse umane</b>	Formatore coordinatore: responsabile della parte introduttiva dell'UdA, della supervisione generale dell'attività e del coordinamento tra i formatori d'area. Formatore tutor: responsabile della gestione dei rapporti tra gli allievi e tra allievi e formatori. Formatori d'area: responsabili dello svolgimento delle attività di loro competenza (Area professionalizzante, area linguaggi, area scientifico tecnologica, area storico sociale). Laboratorio informatico. Laboratorio professionale di cucina. Punti vendita di circuito Fair Trade.	
<b>Strumenti/materiali</b>	Griglia di valutazione del prodotto di gruppo. Griglia di osservazione del metodo di lavoro con particolare riferimento ad autonomia e responsabilità. Autovalutazione da parte degli allievi (tramite relazione finale dell'attività).	
<b>Valutazione</b>		

## CANOVACCIO

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI	NOTE/OSSERVAZIONI
<b>T 1</b> DIVISIONE IN GRUPPI E SCELTA DEL PAESE Tempo: h 2	Il formatore tutor presenta l'UdA agli allievi e gestisce la formazione dei gruppi.	Gli allievi costituiscono i gruppi di lavoro in base alle indicazioni del formatore; stabiliscono i ruoli e i compiti.	Cooperative learning.	Formatore tutor. Formatore area linguaggi. Orientatore.	Laboratorio informatico. Kit didattico in uso all'allievo.	
<b>T 2</b> RICERCA E DOCUMENTAZIONE Tempo: h 12 (di cui 6 di lavoro domestico)	I formatori forniscono una traccia di lavoro agli allievi e ne seguono lo sviluppo.	Gli allievi approfondiscono le tematiche della globalizzazione e del divario Nord/Sud del Mondo.	Lavoro individuale – elaborazione di un testo con strumenti informatici.	Formatore tutor. Formatore lingua italiana. Formatore lingua inglese.	Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	

(segue)

(segue)

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI	NOTE/OSSERVAZIONI
<b>T 3</b> TESTIMONIANZA DI ESPERTI Tempo: h 6	I formatori gestiscono il momento formativo e mediano l'incontro con gli esperti.	Gli allievi incontrano tre testimoni di aree del Sud del Mondo: Nepal, Palestina, Senegal. Approfondiscono gli aspetti culturali legati alle diverse tradizioni gastronomiche.	Testimonianze.	Formatore coordinatore. Formatore tutor. Formatore area storico socio economica. Esperti.	Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	
<b>T 4</b> VISIONE DI FILM "BLOOD DIAMONDS" Tempo: h 3	Il formatore tutor gestisce la visione del film e cura la ricaduta e l'analisi della proiezione.	Gli allievi, dopo la visione del film, commentano le tematiche affrontate e le mettono in relazione con gli argomenti della ricerca.	Cooperative learning.	Formatore coordinatore. Formatore tutor.	Laboratorio informatico. Aula attrezzata. Kit allievo.	
<b>T 5</b> VISTA GUIDATA Tempo: h 3	I formatori accompagnano gli allievi durante la visita e forniscono spunti di riflessione con l'ausilio di schede strutturate.	Gli allievi effettuano una visita guidata presso un punto vendita del Commercio Equo e Solidale.	Visita guidata.	Formatore coordinatore. Formatore tutor.	Kit allievo. Kit docenza.	
<b>T 6</b> SCELTA DEI PIATTI E LORO ESECUZIONE Tempo: h 14	Il formatore dell'area professionale gestisce il momento formativo e cura l'organizzazione autonoma dell'attività.	Gli allievi scelgono i piatti da eseguire, ne studiano le fasi di realizzazione e scrivono il menu.	Cooperative learning.	Formatore dell'area professionale.	Laboratorio di cucina. Kit allievo. Kit docenza.	
<b>T 7</b> REALIZZAZIONE DEL BUFFET DI CONDIVISIONE Tempo: h 7	Il formatore dell'area professionale gestisce il momento formativo e cura l'organizzazione autonoma dell'attività.	Gli allievi realizzano i piatti prefissati in esecuzione del menu.	Cooperative learning.	Formatore dell'area professionale.	Laboratorio di cucina.	
<b>T 8</b> AUTOVALUTAZIONE E VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ Tempo: h 3	Il formatore coordinatore e il formatore tutor esaminano con gli allievi punti di forza e debolezza dell'attività. I formatori esprimono la loro valutazione sull'andamento dell'attività, con particolare riferimento ad autonomia, precisione e rispetto dei tempi e delle consegne.	Gli allievi si auto valutano in merito ad autonomia, responsabilità e qualità del lavoro svolto. Selezionano i materiali migliori per collocarli nel Portfolio delle competenze.	Lavoro di gruppo. Attività individuale.	Formatore coordinatore. Formatore tutor. Formatori area linguaggi.	Aula attrezzata. Kit allievo. Kit docenza.	

## CONSEGNA AGLI ALLIEVI

<b>Titolo</b>	<b>Sapori dal mondo</b>
<i>Descrizione dell'attività</i>	<p>In questa UdA sarai impegnato in diverse attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• approfondimento della situazione economica e culturale mondiale, con particolare riferimento ai concetti chiave "globalizzazione", "Nord e Sud del Mondo", "Commercio Equo";</li> <li>• ascolto di testimonianze di persone che hanno vissuto direttamente le situazioni di alcuni Paesi del Sud del Mondo (Nepal, Palestina, Senegal);</li> <li>• visione di un film sulle tematiche analizzate ("Blood diamonds");</li> <li>• visita guidata presso un punto vendita del Commercio Equo e Solidale;</li> <li>• scelta dei piatti da elaborare nel laboratorio di cucina;</li> <li>• realizzazione di un buffet di condivisione dal sapore multiculturale;</li> <li>• valutazione e rielaborazione delle attività.</li> </ul>
<i>Obiettivo</i>	In questa UdA rivestirai il ruolo di volontario con competenze di cucina in un'organizzazione no profit legata al Commercio Equo e Solidale.
<i>Destinatario</i>	L'UdA è adatta agli allievi del IV anno (Diploma IeFP).
<i>Situazione</i>	La tua organizzazione ha necessità di raccogliere fondi per un progetto di cooperazione internazionale che sta seguendo, decide perciò di organizzare un buffet "Sapori dal mondo" in cui presentare piatti delle tradizioni gastronomiche dei Paesi del Sud del Mondo e te ne affida l'organizzazione, l'esecuzione e la promozione.
<i>Progetto o prestazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approfondirai la situazione economica e culturale mondiale, con particolare riferimento ai concetti chiave "globalizzazione", "Nord e Sud del Mondo", "Commercio Equo".</li> <li>• Ascolterai le testimonianze di persone che hanno vissuto direttamente le situazioni di alcuni Paesi del Sud del Mondo (Nepal, Palestina, Senegal).</li> <li>• Vedrai una trasposizione cinematografica dei gravi problemi economici e politici dei Paesi africani ("Blood diamonds").</li> <li>• Effettuerai una visita guidata presso un punto vendita del Commercio Equo e Solidale.</li> <li>• Sceglierai quali piatti elaborare nel laboratorio di cucina.</li> <li>• Realizzerai un buffet di condivisione dal sapore multiculturale.</li> <li>• Al termine, valuterai la tua prestazione in termini di autonomia e qualità del lavoro.</li> </ul>
<i>Standard di successo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesina di approfondimento completa, stampata e rilegata.</li> <li>• Elaborazione del menu multiculturale e del relativo ricettario.</li> <li>• Stesura dell'articolo di giornale di promozione dell'evento.</li> <li>• Realizzazione del buffet.</li> </ul>

### 4.6. Il Portfolio

Il portfolio è una raccolta finalizzata del lavoro dello studente. Nel Portfolio si possono trovare i suoi progressi, i successi conseguiti, le sua abilità di usare strategie cognitive, le reazioni e le impressioni personali rispetto alle attività proposte. Il Portfolio documenta le attività di insegnamento quanto quelle di apprendimento svolte in un certo arco di tempo; racconta gli effetti di un fenomeno ampio, complesso, privato e imprevedibile come lo sviluppo umano di ogni allievo.

Vengono proposti alcuni stralci.

## UNO SGUARDO AL PASSATO...

Scava nei ricordi alla ricerca del primo giorno trascorso alla scuola alberghiera...Racconta!

HO INIZIATO 2 ANNI FA E MI RICORDO CHE IL MIO PRIMO GIORNO ERO AGITATO PERCHE NON CONOSCEVO I MIEI COMPAGNI E IL TIMORE DI CONOSCERE NUOVI PROFESSORI.

I tuoi compagni di viaggio: le persone importanti e quelle con cui hai fatto fatica ad ingranare

IN QUESTI 2 ANNI DI ALBERGHIERA LE PERSONE CHE MI SONO RIMASTE NEL CUORE E NEI MOMENTI DI BISOGNO SONO: ALEXANDER, FRANCESCA, SIMONE, JOSE.

Alti e bassi del percorso: i momenti da ricordare e quelli più difficili

I MOMENTI PIÙ DIFFICILI SONO STATI I GLI ULTIMI GIORNI DI SCUOLA PERCHÈ C'ERA L'ESAME DI STATO

Le esperienze di stage: sintetizza brevemente dove le hai svolte e cosa ti sei portato dietro da quell'esperienza

1° STAGE LO FREQUENTATO ALL'ENOTECA DI CANELLI E MI SONO PORTATO DIETRO UN SACCO DI ESPERIENZA E HO CAPITO COME SI LAVORA IN UN RISTORANTE

2° STAGE LO FREQUENTATO DA GIOVINE E GIOVINE IN PASTICCERIA E MI SONO PORTATO DIETRO NUOVE ATTREZZATURE CHE NON AVEVO MAI VISTO HO TROVATO PERSONE CON TANTE ESPERIENZE E HO IMPARATO COSE NUOVE

## UNO SGUARDO AL FUTURO...

Cosa ti aspetti per il prossimo anno? Esprimi desideri e aspettative

USCIRE DA SCUOLA E USCIRE ~~DA~~ CON UN BEL VOTO.  
E POI FARÒ DEI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE PER MIGLIORARE

Hai già qualche progetto lavorativo e di vita, qualche sogno nel cassetto?

SÌ, DI APRIRE UN BEL RISTORANTE AL MARE

Quali sono i tuoi timori e le tue preoccupazioni per il futuro?

LE MIE PREOCCUPAZIONI SONO: LA CRISI ECONOMICA MONDIALE CHE  
CI HA COLPITO.

## 4.7. Il Project Work

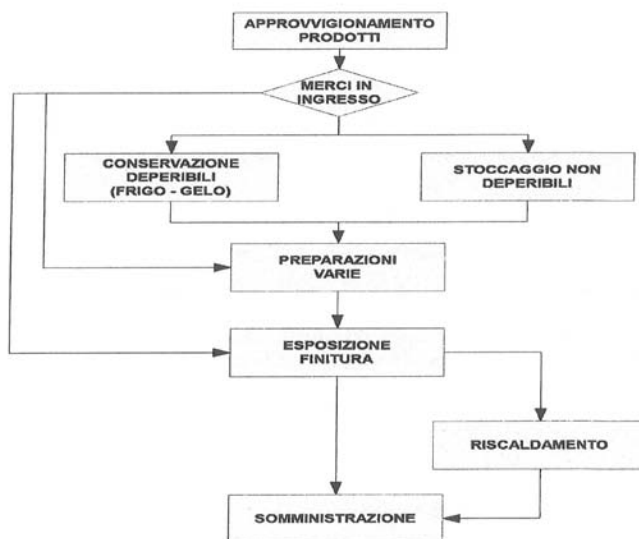
L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività.

Di seguito il Portfolio del Project Work di un'allieva del percorso formativo.

BAR GASTRONOMICO – SAPORI DI UNA  
VOLTA-  
Via Carlo Alberto 2  
14049 Nizza Monferrato AT

MANUALE SOMMI

DIAGRAMMA DI FLUSSO





## **BUONE PRASSI IGIENICHE**

Di seguito riportiamo le principali misure adottate per prevenire la contaminazione degli alimenti. Inoltre il personale provvede a seguire regole di igiene personale e dell'ambiente.

Acciughe sotto sale al Bagnèt Verde e Rosso: le acciughe sotto sale vengono dissalate sotto acqua corrente e poste in un apposito contenitore. Dopodichè vengono sfilettate e sono pronte all'uso.

Bagnèt : pulire e lavare accuratamente il prezzemolo avendo cura di togliere le foglie una ad una. Le acciughe seguono il procedimento sopra elencato.

Carne all'Albese : la carne viene privata delle sue eventuali parti grasse (paratura), dopodichè viene tagliata all'affettatrice (al momento del servizio). L'affettatrice verrà pulita e sanificata per evitare la proliferazione batterica.

Battuta al coltello : seguire la stessa procedura della carne all'albese. Il tagliere deve essere pulito e sanificato, così come il trinciante.

Salsa tonnata : il tonno in scatola viene privato dell'olio in cui viene conservato. Lavare e pulire le acciughe sotto acqua corrente. Per la maionese controllare la freschezza e la qualità dell'uovo, precedentemente lavato in acqua e aceto. Il mixer deve essere necessariamente pulito e funzionante.

Salsa al Castelmagno : utilizzare tagliere e coltello rigorosamente a norma. Il formaggio viene privato della sua crosta e messo in una bastardella idonea per la preparazione della salsa.

Salumi : i salumi, che arrivano dal nostro fornitore, vengono depositati in un frigorifero idoneo alla conservazione degli stessi. Al momento del servizio i salumi verranno affettati e serviti su un tagliere di legno.

Formaggi : i formaggi, che arrivano dal nostro fornitore, vengono depositati in un frigorifero idoneo alla conservazione degli stessi. Al momento del servizio i formaggi verranno privati della loro crosta, tagliati e serviti su un tagliere di legno.

Insalate e pinzimoni : l'insalata e le verdure vengono controllate per verificarne la qualità e la freschezza. Dopodichè entrambi vengono inseriti nel frigorifero delle verdure. Le verdure e le insalate vengono lavate ripetutamente per evitare la presenza di terra e altri corpi estranei.

Acciughe sotto sale : prestare attenzione durante l'apertura della scatola di metallo, dopo l'uso deporre le acciughe in un contenitore con il lotto e la scadenza. Pulire le acciughe su un tagliere a parte, alla fine sanificare il tagliere per evitare contaminazioni.

Il Bagnèt Rosso e Verde : pulire bene il prezzemolo (evitare terra), pulire l'aglio, sanificare i taglieri della verdura.

Carne cruda all'Albese/Battuta al coltello : tagliare la carne al momento con l'affettatrice e pulire l'affettatrice dopo l'utilizzo. Mentre per la carne battuta, al momento del servizio tritarla con il coltello e infine sanificare il tagliere utilizzato.

Insalate e pinzimoni : pulire benissimo le verdure per evitare la presenza di terra (contaminazione)

Tagliere di salumi : tagliare i salumi al momento con l'affettatrice e dopo questa operazione pulire accuratamente l'affettatrice.

Salsa al Castelmagno : tagliare il formaggio, farlo sciogliere, aggiungere la panna e infine la salsa espressa.

Salsa tonnata : dissalare i capperi, pulire bene le acciughe, aggiungere il tonno e preparare la maionese. Attenzione alla conservazione per eventuali proliferazioni batteriche.

Terrina di robiola con verdure grigliate e frutta glassata : pulire e lavare le verdure che verranno poi grigliate, mentre la frutta verrà pulita, lavata e in seguito glassata. La frutta e la verdura devono essere lavate correttamente per evitare che siano presenti residui di terra.

Pomodori farciti con riso, spuma di piselli e robiola mantecata : pulire e far cuocere i piselli e in seguito verrà realizzata la spuma di piselli. Pulire e lavare i pomodori che verranno poi farciti con il riso cotto precedentemente e con la robiola mantecata.

#### **PUNTI DI CONTROLLO**

I punti di controllo sono fasi di lavoro dove bisogna mantenere un più alto livello di attenzione.

#### **Ricevimento merci e rintracciabilità – punto controllo 1**

All'interno della nostra attività all'arrivo dei fornitori le merci vengono controllate seguendo dei particolari criteri per garantire qualità e sicurezza ai prodotti che verranno in seguito da noi rielaborati. I piatti che ci vengono consegnate dalle gastronomie che abbiamo selezionato vengono trasportati su camion-frigo a temperatura controllata per evitare eventuali contaminazioni e proliferazioni di microrganismi.

I nostri fornitori devono consegnare le merci con particolari criteri nel rispetto della normativa vigente, sarà nostra cura effettuare il controllo dei seguenti punti:

- Controllare che le merci non presentino anomalie al momento della consegna
- Controllare la freschezza e la qualità dei prodotti
- Controllare la data di preparazione e la data di scadenza del prodotto
- Controllare che siano state trasportate in modo adeguato
- Controllare che le merci in bottiglia siano chiuse ermeticamente e intatte
- Controllare l'eventuale presenza di terra o insetti all'interno delle verdure
- Controllare l'integrità degli imballaggi e la conformità dell'etichettatura

#### **Rintracciabilità**

La rintracciabilità di un alimento deve permettere di ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi della filiera. È disciplinata dal Regolamento CE n.178/2002.

I nostri fornitori sono invitati a fornirci tutte le informazioni relative a origine e provenienza dei prodotti. Il nostro personale mantiene queste informazioni durante le lavorazioni interne.

#### Conservazione prodotti deperibili – punto controllo 2

I prodotti deperibili vengono conservati negli appositi frigoriferi e congelatori divisi per categorie. Per garantire una buona conservazione bisogna seguire diverse regole tra cui effettuare il controllo giornaliero delle temperature dei frigoriferi e dei congelatori:

- FRIGO CARNI = 2 °C
- FRIGO VERDURE = 4 / 6°C
- FRIGO SALUMI & FORMAGGI = 2 / 6°C
- FRIGO SEMILAVORATI = 2 / 4°C
- FRIGO PRODOTTI FINITI = 2 / 4° C
- FRIGO DOLCI = 2 / 4°C
- CONGELATORI = - 20°C

Le temperature vengono trascritte sulla scheda di registrazione delle temperature.

#### Altri controlli

Verificare l'integrità e la qualità dei cibi presenti nei frigoriferi e nei congelatori

Verificare le date di scadenza.

### Preparazione prodotti – punto controllo 3

Alcuni prodotti preparati a freddo (es. carne salmistrata) vengono allestite con gli ingredienti tipici e poste in frigorifero. Il personale indica sul contenitore la data di inizio e fine preparazione (es. due giorni) e la data di scadenza (es. quattro giorni).

I prodotti così preparati vengono tenuti in un frigorifero separato.

### Riscaldamento prodotti e esposizione – punto controllo 4

Le preparazioni da servire calde, acquistate già pronte, vengono riscaldate con forno a microonde o forno elettrico. Il personale usa programmi già provati, per portare i piatti a temperature di almeno 75°C. Ogni tanto si fa un controllo con un termometro a sonda.

In caso di buffet (es. apericena) il personale espone i prodotti a rotazione e in piccole quantità, e fornisce materiali per il prelievo da parte della clientela. È sempre pronto a intervenire in caso di necessità, se un prodotto deve essere ritirato perché non più idoneo

## 4.d PARTE 4: PROMOZIONE E SOSTEGNO ATTIVITA'

Come arrivare:



Il bar gastronomico si trova in via Carlo Alberto 15 a Nizza Monferrato (AT).  
Il locale si trova in una zona traffico limitato e non è possibile parcheggiare nelle immediate vicinanze, ma nelle adiacenze del locale di trova piazza Garibaldi dove è possibile parcheggiare comodamente.  
Entrando a Nizza tenere corso AIS si arriva direttamente in piazza Garibaldi a destra si trova "I Sapori di una volta".  
A-BAR GASTRONOMICO.

ARRIVANDO DA TORINO:  
Prendere l'autostrada A31 TORINO-PIACENZA uscire ASTI, seguire indicazioni stradali per Acqui Terme, arrivare a Montegrosso proseguire sempre dritto fino arrivare a Nizza Monferrato.  
ARRIVANDO DA MILANO:  
Prendere autostrada A7 direzione Genova, seguire indicazioni stradali per Alcumino, prendere l'uscita Alessandria SUD, seguire indicazioni per Nizza Monferrato.  
ARRIVANDO DA GENOVA:  
Prendere autostrada direzione A28 direzione Alcumino, uscire Alessandria SUD, seguire i cartelli direzione Nizza Monferrato, proseguire e entrare in Nizza.

ORARI DI APERTURA:

DA LUNEDÌ AL SABATO:  
DALLE 11.30 ALLE 14.30  
DALLE 19.00 ALLE 21.30

(Quando sono programmate le serate a tema la chiusura sarà alle ore 23.30)

DOMENICA CHIUSO

CONTATTI:

BAR GASTRONOMICO

"Sapori di una volta"

Via Carlo Alberto 2

0141 722558

14049 Nizza Monferrato (AT)

[www.saporidunavolta.it](http://www.saporidunavolta.it)

Bar Gastronomico

*"Sapori di una volta"*



Vieni da noi a provare il piacere delle specialità piemontesi.  
Aiuta anche tu a sostenere i prodotti a filiera corta direttamente dal produttore al consumatore.

VI ASPETTIAMO!!

## **5. Tecnico delle lavorazioni artistiche**

### **5.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento**

Il Tecnico delle lavorazioni artistiche attua il processo di produzione di manufatti e beni artistici, attraverso l'individuazione delle risorse, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità di carattere economico gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'ideazione e realizzazione di manufatti artistici, con competenze nella gestione del laboratorio, nella lavorazione e finitura del manufatto / bene artistico, nella cura dei rapporti con il cliente ed i fornitori.

Il "Tecnico delle lavorazioni artistiche" si configura come l'evoluzione dei profili tradizionali nel contesto monoeconomico quale quello della città di Valenza, capitale internazionale della gioielleria. Il profilo, padrone di competenze tecnico-progettuali nell'ambito dell'alta formazione si inserirà nei contesti manifatturieri che producono gioielleria esclusiva ed oreficeria fine, sviluppando le proprie attitudini e capacità nei processi di progettazione e di interpretazione di modelli di gioielleria, lavorazioni artigianali che richiedono elevati requisiti artistici e che realizzano valore economico strettamente collegato alla tipicità delle tecniche e dei materiali e alla cultura del Distretto Orafo. Conosce le tecniche realizzative più idonee all'esecuzione, conosce le proprietà dei metalli, delle leghe preziose e le loro reazioni alle lavorazioni. Il "Tecnico delle lavorazioni artistiche" è una figura in grado di:

- Analizzare stili e tendenze del gioiello.
- Individuare l'intera sequenza realizzativa del gioiello.
- Individuare i componenti di un gioiello.
- Individuare le fasi di lavorazione.

### **5.2. Scheda per il Piano formativo del quarto anno**

Di seguito riportiamo la scheda per il Piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA) - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI ...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<p><b>L'azienda orafa. Modelli organizzativi e cicli di produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relazione individuale su un gioiello scelto, descrivendone le caratteristiche principali (materiali, forme, tecniche costruttive, emozioni evocate, etc.)</li> <li>- Job description in riferimento al ruolo che ciascun allievo vorrebbe ricoprire all'interno di un'azienda orafa strutturata.</li> </ul>	<p><u>Area prevalenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consumo l'utilizzo.</li> <li>• Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.</li> </ul> <p><u>Area concorrenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.</li> <li>• Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</li> <li>• Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.</li> </ul>	52 ore	<p>Elementi di organizzazione aziendale/del lavoro. Modello organizzativo e organigramma dell'azienda. Tecniche di analisi e segmentazione della clientela. Tecniche di customer satisfaction. Caratteristiche del mercato di riferimento. Elementi di economia e gestione delle imprese. Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.</p>	
<p><b>Il processo creativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di un bozzetto.</li> <li>- Relazione di gruppo sulle scelte operate.</li> </ul>	<p><u>Area prevalenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.</li> <li>• Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</li> </ul> <p><u>Area concorrenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.</li> <li>• Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.</li> </ul>	32 ore	<p>Caratteristiche del mercato di riferimento. Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato. Elementi di customer satisfaction. Tecniche di analisi e segmentazione della clientela. Tecniche di ascolto e di comunicazione. Tecniche di negoziazione e problem solving. Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. Comunità professionali e di pratica di riferimento.</p>	

(segue)

(segue)

ATTIVITÀ (UdA) - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI ...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<p><b>Il processo di progettazione e sviluppo prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Realizzazione del progetto con l'ausilio di software CAD.</li><li>– Realizzazione del prototipo con macchinari per la prototipazione.</li><li>– Redazione della scheda tecnica.</li><li>– Redazione scheda relativa all'"analisi di fattibilità".</li></ul>	<p><u>Area prevalenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consumo l'utilizzo.</li><li>• Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</li></ul> <p><u>Area concorrenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.</li><li>• Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</li></ul>	100 ore	<p>Elementi di budgeting. Elementi di contabilità dei costi. Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi. Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/beni artistici. Elementi di economia e gestione delle imprese. Metodi di calcolo del break-even point. Elementi di contabilità. Elementi di contrattualistica fornitori. Elementi di tecnica commerciale. Tecniche di approvvigionamento. Principali strategie e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali. Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.</p>	

(segue)

(segue)

ATTIVITÀ (UDA) - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI ...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<b>Il processo di produzione</b> - Relazione sul ciclo di lavoro: fase di lavorazione, centri di lavoro coinvolti, elenco attrezzature, programmazione collaudi e controlli qualità, calcolo dei costi e consuntivo.	<u>Aree prevalenti:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.</li><li>• Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</li></ul> <u>Aree concorrenti:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.</li><li>• Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo.</li><li>• Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</li></ul>	90 ore	Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/beni artistici. Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro. Elementi e procedure di gestione delle risorse umane. Sistema di qualità e principali modelli. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche e strumenti per il controllo di qualità della produzione. D Lgs. 81/2008. Elementi di ergonomia. Metodi per la riorganizzazione delle situazioni di rischio. Normativa ambientale e fattori di inquinamento. Strategie di promozione. Tecniche di reporting, Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio. Elementi di customer satisfaction. Attrezzature, risorse umane e tecnologiche della produzione manufatti/beni artistici. Elementi di contabilità e costi. Elementi di organizzazione aziendale/del lavoro. Processo di servizio/lavoro. Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi. Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali. Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.	
<b>ESAME FINALE</b>	ESAME FINALE	20 ore		



### 5.3. Descrizione delle Unità di Apprendimento

Vengono proposte le Unità di Apprendimento più significative realizzate nella sperimentazione.

Ogni Unità di Apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
2	<b>IL PROCESSO CREATIVO</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito
4	<b>IL PROCESSO DI PRODUZIONE</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

#### 5.3.1. Unità di Apprendimento - Il processo creativo

DOSSIER DEL SETTORE - Scheda descrittiva

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
DENOMINAZIONE UdA	Il processo creativo	
PRODOTTI COMPETENZE MIRATE	Realizzazione di un bozzetto. Relazione di gruppo sulle scelte operate. <u>Aree prevalenti:</u> Formulare le proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente. Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi. Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita. Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.	
ABILITÀ E CONOSCENZE	<u>Aree prevalenti:</u> <u>Abilità:</u> Applicare tecniche di interazione col cliente. Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target/esigenze di clientela. Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente. Effettuare la valutazione tecnica dei reclami. <u>Conoscenze essenziali:</u> Elementi di customer satisfaction: tecniche di analisi e segmentazione della clientela. Tecniche di ascolto e di comunicazione. Tecniche di negoziazione e problem solving. <u>Abilità:</u> Applicare tecniche di stima dei ricavi. Applicare tecniche di analisi della domanda/tendenze mercato/concorrenza. <u>Conoscenze essenziali:</u> Caratteristiche del mercato di riferimento. Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato. <u>Aree concorrenti:</u> <u>Abilità:</u> Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo. Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali. Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore. <u>Conoscenze essenziali:</u> Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. <u>Abilità:</u> Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti. <u>Conoscenze essenziali:</u> Comunità professionali e di pratica di riferimento.	s
DESTINATARI	Studenti del IV anno Tecnico delle Lavorazioni Artistiche.	
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Durata: n. 32 ore (di cui 24 ore di attività d'aula e n. 8 ore di studio individuale). Periodo di applicazione: Novembre 2011.	
SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE	T 0: Introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire. Attraverso la scheda di presentazione). T 1: studio delle tendenze e delle produzioni attuali in gioielleria (linee stilistiche, materiali e costi). T 2: Elaborazione formale di un gioiello (bozzato). T 3: Relazione di gruppo sulle scelte operate.	

(segue)

(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>METODOLOGIA</b>	T 1: Visita guidata, didattica attiva, lezione frontale. T 2: Compito individuale, studio individuale. T 3: Lavoro di gruppo.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi e formatore dell'area storico-socio-economica.	
<b>STRUMENTI/MATERIALI</b>	Pubblicazioni del settore, riviste specializzate di design e moda. Catalogo Valenza Gioielli e relativo materiale informativo. Biblioteca dell'A.F.T. di Valenza. Laboratorio di disegno e laboratorio di informatica con connessione ad internet.	
<b>VALUTAZIONE</b>	Realizzabilità del gioiello. Gradevolezza/impatto emotivo del bozzetto. Coerenza tra la proposta e il target di riferimento. Problemi incontrati/strategie risolutive adottate.	

### 5.3.2. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA - "IL PROCESSO CREATIVO"

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 1</b> Studio delle tendenze e delle produzioni attuali in gioielleria (linee stilistiche, materiali e costi)  Tempo: h 10	Docenza frontale, accompagnamento, testimonianza.	Ricerca e documentazione su stili attuali e riferimenti storici.	Visita guidata, didattica attiva, lezione frontale.	Formatore dell'area professionale e formatore dell'area storico-socio-economica.	Pubblicazioni del settore, riviste specializzate di design e moda. Catalogo Valenza Gioielli e relativo materiale informativo. Biblioteca dell'A.F.T. di Valenza e laboratorio di informatica con connessione ad Internet.
<b>T 2</b> Elaborazione formale di un gioiello (bozzetto)  Tempo: h 20	Supervisione.	Elaborazione delle informazioni raccolte; disegno di un gioiello scaturito da una libera creazione.	Compito individuale, studio individuale.	Formatore dell'area professionale.	Laboratorio di disegno.
<b>T 3</b> Relazione di gruppo sulle scelte operate  Tempo: h 2	Supervisione.	Descrizione del processo creativo. Analisi e riflessione critica sulle scelte operate nell'elaborazione del bozzetto del gioiello (difficoltà incontrate e metodi di risoluzione).	Lavoro di gruppo.	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi.	Laboratorio di informatica.

## SCHEDA CONSEGNA COMPITO

<b>Titolo</b>	<b>NEW JEWEL: ELABORA UNA NUOVA PROPOSTA CREATIVA</b>
<b>Descrizione dell'attività</b>	<p>Ciascuno di voi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elabori una proposta creativa di un gioiello o di una linea di gioielli.</li> </ul> <p>Successivamente, si attivi all'interno di ciascun gruppo di lavoro un confronto al fine di scegliere il bozzetto ritenuto migliore e ciascun gruppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rediga una relazione in cui giustifichi le scelte operate sia dal punto di vista stilistico sia in rapporto alla segmentazione della clientela.</li> </ul>
<b>Obiettivo</b>	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuare idee innovative;</li> <li>- rinnovare schemi classici.</li> </ul>
<b>Ruolo</b>	Appartieni ad un team di designer a cui è stata attribuita una commessa.
<b>Destinatario</b>	Azienda committente.
<b>Situazione</b>	Un'azienda che produce linee di gioielli tradizionali vuole rinnovarsi e si rivolge ad un team di designer che sviluppi gioielli in linea con le tendenze contemporanee, reinterpretando gli stili classici della gioielleria.
<b>Progetto o prestazione</b>	<p>Tempi: n. 14 ore di lavoro individuale e di gruppo – n. 8 ore di studio individuale.</p> <p>Risorse: formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi.</p> <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laboratorio di disegno;</li> <li>- laboratorio di informatica.</li> </ul>
<b>Standard di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzabilità del gioiello;</li> <li>- gradevolezza/impatto emotivo del bozzetto;</li> <li>- coerenza tra la proposta e il target di riferimento;</li> <li>- problemi incontrati/strategie risolutive adottate.</li> </ul>

### 5.3.3. Unità di Apprendimento - Il processo di produzione

#### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO DENOMINAZIONE Uda	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO IL PROCESSO DI PRODUZIONE	OSSERVAZIONI
PRODOTTI	Relazione sul ciclo di lavoro (fasi di lavorazione, centri di lavoro coinvolti, elenco attrezzature, programmazione collaudi e controlli qualità, calcolo dei costi a consuntivo).	
COMPETENZE MIRATE	<p><u>Area prevalenti:</u> Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p> <p><u>Area concorrenti:</u> Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente. Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo. Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</p>	
ABILITÀ E CONOSCENZE	<p><u>Area prevalenti:</u> Abilità: Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività. Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei collaboratori. Individuare anomalie e segnalare non conformità. Individuare problematiche esecutive. Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio produzione. Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</p> <p><u>Conoscenze essenziali:</u> Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/beni artistici. Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro. Elementi e procedure di gestione delle risorse umane. Sistema di qualità e principali modelli. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche e strumenti per il controllo di qualità della produzione.</p> <p>Abilità: Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione. Applicare procedure per la riorganizzazione e segnalazione delle non conformità. Predisporre forme comportamentali di prevenzione. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p><u>Conoscenze essenziali:</u> D.Lgs. 81/2008. Elementi di ergonomia. Metodi per la riorganizzazione delle situazioni di rischio. Normativa ambientale e fattori di inquinamento. Strategie di promozione. Tecniche di reporting. Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</p>	<p><u>Area concorrenti:</u> Abilità: Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio.</p> <p><u>Conoscenze essenziali:</u> Elementi di customer satisfaction.</p> <p>Abilità: Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili e necessarie. Applicare tecniche di analisi tempi/metodi. Applicare tecniche di analisi dei costi. Applicare tecniche di redazione di report dei costi.</p> <p><u>Conoscenze essenziali:</u> Attrezzature, risorse umane e tecnologiche della produzione manufatti/ beni artistici. Elementi di contabilità dei costi. Elementi di organizzazione aziendale/del lavoro. Processo di servizio/lavoro. Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi.</p> <p>Abilità: Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche. Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione. Elaborare rapporti documentali. Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</p> <p><u>Conoscenze essenziali:</u> Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali. Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.</p>

(segue)

(segue)

PARAMETRO DESTINATARI	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Studenti del IV anno delle Lavorazioni Artistiche. Durata: n. 90 ore (di cui n. 80 ore di attività d'aula e n. 10 ore di studio individuale). Periodo di applicazione: da Febbraio a Maggio 2012.	
SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE	T 0: Introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire. Attraverso la scheda di prestazione). T 1: Analisi dei dati relativi alla Disimta Base e alla Scheda Tecnica. T 2: Verifica, durante le esercitazioni di laboratorio, della congruenza tra le operazioni ciclo stimate nella Scheda Tecnica e l'effettiva realizzazione del prodotto (sia dal punto di vista operativo che dei tempi impiegati per ogni operazione). T 3: Redazione di una relazione sul ciclo di lavoro.	
METODOLOGIA	T 1: Dibattito coordinato dal formatore, lezione frontale. T 2: Compito individuale, lezione frontale, esercitazioni di laboratorio. T 3: Compito individuale, lavoro di gruppo. Formatori dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area matematica e scientifico-tecnologica.	
RISORSE UMANE	Materiali/documenti in uscita dall'UdA n. 3; laboratorio di orificeria; laboratorio di informatica.	
STRUMENTI/MATERIALI		
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Completezza della relazione.</li><li>- Congruenza tra i dati della relazione e i dati dell'esame di fattibilità elaborato in precedenza (UdA n. 3) oppure, in presenza di scostamenti, adeguata giustificazione/argomentazione delle varianti presenti nella relazione.</li><li>- Corretta sequenza delle operazioni previste dal flusso di sviluppo realizzativo.</li><li>- Chiarezza espositiva e appropriatezza del linguaggio.</li></ul>	

### 5.3.4. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA - "IL PROCESSO DI PRODUZIONE"

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
<b>T 1</b> Analisi dei dati relativi alla Distinta Base e alla Scheda Tecnica.  Tempo: 4 h	Supporto, docenza frontale.	Valutazione dei parametri presenti sui documenti redatti nell'UdA precedente.	Dibattito coordinato dal formatore, lezione frontale.	Formatori dell'area professionale.	Materiali/documenti in uscita dall'UdA n.3.
<b>T 2</b> Verifica della congruenza tra le operazioni ciclo stimate nella Scheda Tecnica e l'effettiva realizzazione del prodotto.  Tempo: 74 h	Supervisione, supporto, docenza frontale.	Esercitazioni in laboratorio di Oreficeria.	Compito individuale, lezione frontale, esercitazioni di laboratorio.	Formatori dell'area professionale, formatore dell'area matematica.	Materiali/ documenti in uscita dall'UdA n. 3; laboratorio di oreficeria.
<b>T 3</b> Redazione di una relazione sul ciclo di lavoro.  Tempo: 12 h	Supervisione.	Stesura di una relazione individuale e scelta di una relazione rappresentativa a livello di ciascun gruppo di lavoro.	Compito individuale, lavoro di gruppo.	Formatori dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area matematica e scientifico-tecnologica.	Materiali/ documenti in uscita dall'UdA n. 3; laboratorio di informatica.

## SCHEDA CONSEGNA COMPITO

<b>Titolo</b>	<b>RELAZIONE SUL CICLO DI LAVORO</b>
<b>Descrizione dell'attività</b>	<p>Premesso che con l'esame di fattibilità precedentemente eseguito è stato deciso il percorso realizzativo dell'oggetto (microfusione, lavorazione meccanica CNC, stampaggio, ...) e che hai a disposizione sia la Distinta Base che la Scheda Tecnica quali strumenti utili alla pianificazione, ti chiediamo di redigere una relazione di max n. 3 cartelle in cui:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. elenchi i Centri di Lavoro interessati nel percorso realizzativo, con la corretta cronologia;</li> <li>2. spieghi sinteticamente le operazioni da eseguire in ciascun Centro di Lavoro dedicando più spazio alle operazioni qualificanti (per esempio il processo di aggiustaggio ed assemblaggio dei particolari di cui si compone l'oggetto);</li> <li>3. decidi l'inserimento delle fasi di controllo/collaudo all'interno del flusso di avanzamento produttivo;</li> <li>4. decidi se e quali componenti sono da acquistare esternamente (i cosiddetti particolari a commercio), indicando il momento richiesto per l'arrivo degli stessi in sintonia con il flusso produttivo;</li> <li>5. infine, ti chiediamo di trattare il tema dello "sviluppo sostenibile" (smaltimento rifiuti, risparmio energetico, etc.) in relazione al processo di produzione orafa.</li> </ol>
<b>Obiettivo</b>	Gestire il lancio in produzione del pezzo o del lotto nel rispetto dei tempi, dei mezzi e dei costi preventivati.
<b>Ruolo</b>	Sei il responsabile di produzione.
<b>Destinatario</b>	Il reparto produzione della tua azienda.
<b>Situazione</b>	Devi pensare a come gestire il lancio in produzione del pezzo unico o del lotto di prodotti.
<b>Progetto o prestazione</b>	<p>Tempi: n. 10 ore di attività d'aula e n. 2 ore di studio individuale.</p> <p>Risorse: formatori dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area scientifico tecnologica.</p> <p>Materiali: materiali/documenti in uscita dall'UdA n.3; laboratorio di informatica.</p>
<b>Standard di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Completezza della relazione.</li> <li>- Congruenza tra i dati della relazione e i dati dell'esame di fattibilità elaborato in precedenza (UdA n. 3) oppure, in presenza di scostamenti, adeguata giustificazione/argomentazione delle varianti presenti nella relazione.</li> <li>- Corretta sequenza delle operazioni previste dal flusso di sviluppo realizzativo.</li> <li>- Chiarezza espositiva e appropriatezza del linguaggio.</li> </ul>

### 5.4. Il Portfolio

Il portfolio è una raccolta finalizzata del lavoro dello studente. Nel Portfolio si possono trovare i suoi progressi, i successi conseguiti, le sua abilità di usare strategie cognitive, le reazioni e le impressioni personali rispetto alle attività proposte. Il Portfolio documenta le attività di insegnamento quanto quelle di apprendimento svolte in un certo arco di tempo; racconta gli effetti di un fenomeno ampio, complesso, privato e imprevedibile come lo sviluppo umano di ogni allievo.

Vengono proposti alcuni stralci.

<i>Denominazione Profilo professionale</i>	<i>Tecnico delle Lavorazioni Artistiche</i>
<i>Competenze Professionali</i>	<i>Caratteristiche personali</i>
<b>Lavorazione al banco</b>	<b>Capacità di lavorare al banco attraverso diverse tecniche, puntualità nelle consegne, precisione nelle lavorazioni, serietà e collaborazione con alcuni colleghi.</b>
<b>Organizzazione aziendale</b>	<b>Capacità di capire un organigramma e buone capacità di realizzare una distinta base, un preventivo e un esame di fattibilità.</b>
<b>Disegno</b>	<b>Capacità nel realizzare un bozzetto con prova colore, serietà e impegno nelle ricerche che mi servono per aiutarmi ad avere idee, puntualità nelle consegne.</b>
<b>Lavorazione a CAD</b>	<b>Capacità base di realizzare oggetti e capirne forma e dimensione anche attraverso le quote.</b>
<b>Gemmologia</b>	<b>Capacità base di identificare le diverse pietre più comuni nel campo dell'oreficeria e conoscenza delle loro caratteristiche principali.</b>
<b>Inglese</b>	<b>Buone capacità nel comprendere testi e discorsi in lingua inglese.</b>

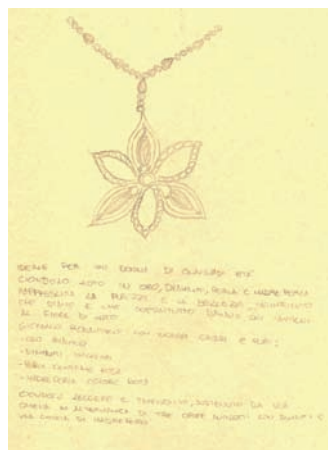
## Il mio progetto professionale

*“In un futuro non troppo lontano, vorrei lavorare in una grande azienda come orefice al banco, successivamente mi piacerebbe viaggiare per lavoro, come manager per qualche grande azienda orafa o aprire un’attività che potrebbe diventare famosa a livello nazionale.*

*Le mie capacità riguardanti il mio mestiere sono dovute all’assidua frequentazione di Valenza da sei anni. Grazie a tre anni di scuola e due di lavoro come orefice in una piccola realtà familiare, ho imparato come si lavora al banco, come si utilizzano gli attrezzi del mestiere e le tecniche principali per una lavorazione attenta ai dettagli.*

*L’interesse che metterò in gioco è la voglia di imparare sempre di più, crescere e aumentare le mie capacità.*

*Perché, come disse un grande maestro orafo: “Ho lavorato 60 anni, e molte cose le ho imparate insegnando”.*



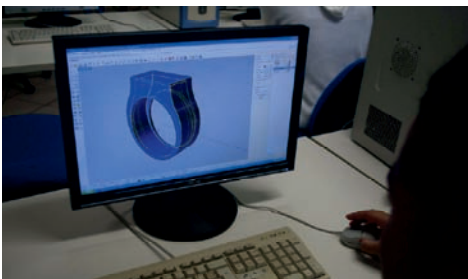
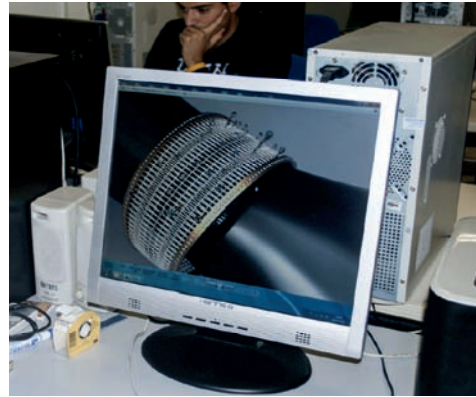
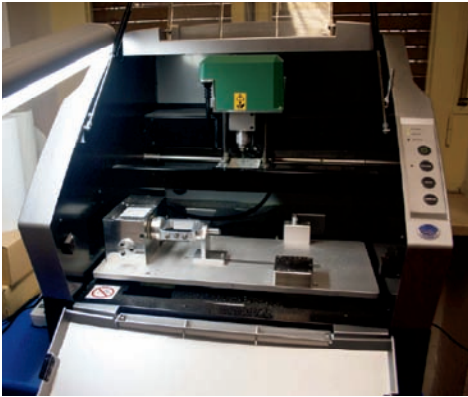
*L’opportunità imminente è lo stage che mi viene offerta da una rinomatissima azienda internazionale, dovrò riuscire a impressionare positivamente per una futura assunzione.*

*Essendo una fabbrica molto grande e “popolata”, la mia paura più grande è di non riuscire a farmi vedere, ma contando sulla mia esperienza, sulla mia voglia di imparare e la voglia di lavorare dovrò riuscire a dare il massimo e ancora più di quello che posso”.*

*“Ho realizzato un ciondolo che rappresenta il fiore di loto, per facilitare la sua creazione ho fatto anche una ricerca sul suo significato e sulla sua importanza nelle culture del passato e di oggi. Questo rappresenta per me un enorme passo avanti, perché ho sempre considerato il disegno una parte fondamentale del mio lavoro, ma non ho mai creduto di avere fantasia, delicatezza, sensibilità e gusto per poter disegnare io stessa un gioiello”.*







## 5.5. Il Project Work

L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività.

### **“Relazione sull’esperienza di Stage**

Dal 14 Febbraio al 27 Marzo ho svolto il mio stage presso una famosa ditta di gioielleria, l'obiettivo era di vedere tutte le fasi di lavorazione. L'azienda è suddivisa in diversi reparti, in collaborazione fra loro: Il reparto di “Ricerca e Sviluppo”, dove sono stato inserito come stagista, si occupa della prototipazione degli oggetti tramite un software di modellazione 3D. Vengono disegnati gli oggetti e successivamente tramite macchine prototipiche, vengono realizzate le resine con i giusti volumi dell'oggetto. Successivamente vengono fatti gli stampi dell'oggetto, con le gomme a freddo, per fare una produzione a catena. Vi è il “Reparto delle Cere”, dove tramite macchine, vengono fatte delle cere per avere una produzione in serie. Le cere vengono montate su alberelli, che successivamente vengono mandati al “Reparto della Fusione” dove viene effettuata la fusione a cera persa. Vi è il reparto “Produzione”. Si occupa dell'assemblaggio dei pezzi e dove si esegue la produzione in serie. Il reparto finale è il “Reparto Controllo Qualità” dove vengono controllati i pezzi uno per uno, se ci sono delle imperfezioni vengono rimandati al reparto “Ricerca e Sviluppo” per ripararle.

Nel reparto “Ricerca e Sviluppo” mi sono dedicato principalmente all’assemblaggio di un bracciale serpente. Questo bracciale è da poco entrato nella catalogazione della Bulgari, ne esistono di diversi modelli e funzioni, alcuni comprendono l’applicazione di un orologio e altri con l’applicazione di materiali come smalti ed elementi in madre perla. Mi è stata assegnata una commessa, ho avuto il compito di selezionare le diverse maglie in ordine crescente per farmi un’idea iniziale del bracciale finito. Dopo averli selezionati, li ho “passati di carta” nei minimi dettagli, all’inizio con la carta 320, per sgrassare l’oggetto dai difetti della fusione senza lasciare imperfezioni. Tramite una fresa a fessura ho eliminato tutte le “bavette” lasciate dalla fusione, successivamente ho “passato di carta” con la carta 400 per rifinire meglio l’oggetto. Infine ho fatto la lucidatura finale ripassando le maglie del bracciale con la carta 600. Ho rivisto i difetti di fusione rimasti e riparati con il laser. Successivamente ho bustrattato i pezzi per verificarne eventuali imperfezioni non eseguite correttamente (mi è stato spiegato che questo passaggio lo eseguono poche aziende). Ho successivamente saldato la parte sottostante delle maglie con un riporto, che serve per decorare le maglie. Ho “riburrattato” i pezzi e successivamente mandati al reparto di pulitura, dove la pulitrice aveva il compito di lucidarli. Infine ho preparato le maglie per l’imperatura e successivamente li ho assemblati e verificato la funzionalità. Ho saltato a laser i perni con le maglie e ho formato il bracciale definitivo.



## **6. TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI**

### **6.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento**

Il Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo – in rapporto ai diversi ambiti di esercizio – al presidio del processo di produzione automatizzata, attraverso la partecipazione all’individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l’organizzazione operativa delle lavorazioni, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relativa alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze relative alla produzione di documentazione tecnica, alla conduzione, al controllo e alla manutenzione di impianti automatizzati.

Il Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati è in grado di:

1. Produrre documentazione tecnica d’appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.

2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.
4. Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.

## **6.2. Indicazioni formative**

L'automazione è ormai sempre più diffusa nelle imprese del territorio. Nonostante la grande diversità di applicazioni, esistono delle basi comuni che possono essere ritrovate in ogni sistema di automazione. È quindi possibile apprendere un approccio di progettazione unico, che permetterà di acquisire autonomia nella gestione dei diversi sistemi. Tale approccio si basa sulla conoscenza dei componenti fondamentali di un sistema di automazione – a livello sia hardware che software – delle norme e dei linguaggi di programmazione. Le figure che operano nell'ambito di sistemi d'automazione industriale dovranno quindi avere spiccate caratteristiche di flessibilità e autoapprendimento al fine di gestire in modo ottimale i processi produttivi con particolare riferimento alla manutenzione e conduzione degli impianti automatizzati. È previsto l'inserimento nel percorso di allievi con curricula differenti, in particolare è consentito l'accesso al percorso di qualificati in ambito elettrico e meccanico. Al fine di porre l'allievo proveniente da percorsi formativi diversificati nella condizione di inserirsi positivamente nel nuovo percorso, è prevista l'erogazione di interventi individualizzati nell'ambito dell'Unità formativa di Personalizzazione prevista dal percorso. I formatori si impegnano a mirare l'azione educativa in riferimento ad obiettivi formativi significativi e motivanti per gli allievi, nella forma dei piani personalizzati degli studi che ogni gruppo docente è chiamato a realizzare strutturandoli in Unità di Apprendimento. Pertanto le tappe più rilevanti del Percorso Formativo vengono sviluppate sotto forma di Unità di Apprendimento interdisciplinari (o, meglio, inter-area formativa) che mirano alla realizzazione di prodotti concreti.

## **6.3. Scheda per il Piano formativo**

La scheda per il Piano formativo è un elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'anno formativo. Si tratta di uno schema di riferimento che i formatori del team di corso, insieme al tutor-coordinatore, devono adattare o riformulare in base all'esperienza del proprio Centro e alle opportunità territoriali. Proponiamo, come raccolta di buone prassi, un Piano formativo dell'anno formativo, con la raccolta delle Unità di Apprendimento realizzate dai diversi Enti di formazione sui diversi profili della sperimentazione della comunità professionale dei servizi ristorativi.

### 6.3.1. Scheda per il Piano formativo del quarto anno

Di seguito riportiamo la scheda per il Piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA) - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI ...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
<b>Descrizione di un simulatore didattico</b>	Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti. Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti. Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati. Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica. Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.	60 ore	Disegno tecnico. Tecnologia e proprietà dei materiali. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico. Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.	Obiettivo: allineamento delle competenze.
<b>Brochure "Italia 150"</b>	Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.	25 ore	Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti.	
<b>La plastica</b>	Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.	16 ore	Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.	
<b>Video curriculum</b>	Sviluppare il proprio progetto formativo, di vita personale e professionale, in rapporto alle proprie risorse ed orizzonti valoriali e ai vincoli ed opportunità del contesto. Ipotesizzare soluzioni diverse per il proprio progetto formativo e professionale e verificarne la fattibilità.	10 ore	Definizione e valutazione dei propri progetti: personale e professionale. Valorizzazione dei propri progetti: personale e professionale.	
<b>ESAME FINALE</b>	ESAME FINALE	20 ore		

## 6.4. Descrizione delle Unità di Apprendimento

Viene proposta l'Unità di Apprendimento più significativa realizzata nella sperimentazione, e indicata nell'elenco seguente.

Ogni Unità di Apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
2	<b>Descrizione di un simulatore didattico</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito
4	<b>La plastica</b>	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

### 6.4.1. Unità di apprendimento - Descrizione di un simulatore didattico

#### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	Descrizione di un simulatore didattico.	
<b>PRODOTTI</b>	In questa attività dovrai produrre una documentazione contenente la descrizione di un simulatore didattico.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti. Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti. Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati. Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica. Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita.	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	Disegno tecnico. Tecnologia e proprietà dei materiali. Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico. Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.	
<b>DESTINATARI</b>	I destinatari dell'attività proposta sono molteplici: <b>gli allievi del quarto anno</b> : per imparare a lavorare in gruppo, per acquisire nuove conoscenze, per trasferire le conoscenze acquisite ad altri; <b>gli allievi del secondo e del terzo anno</b> : hanno la possibilità, di acquisire informazioni da altri allievi (peer education), circa le caratteristiche del simulatore didattico impiegato per il collaudo funzionale durante le esercitazioni pratiche.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	La somministrazione dell'UdA è prevista per il primo periodo formativo (da ottobre a gennaio), la durata è di 50 h.	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIMENTI</b>	T 0: Introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire. Attraverso la scheda di prestazione). T 1: Suddivisione della classe in gruppi di lavoro (max 4-3 per gruppo) 1h T 2: Riconoscimento delle parti costituenti il simulatore didattico 4h T 3: Confronto con il formatore 12h T 4: Produzione descrizione del simulatore didattico 20h T 5: Correzione documenti prodotti 8h T 6: Presentazione documenti prodotti 4h	
<b>METODOLOGIA</b>	Le metodologie impiegate per lo svolgimento dell'UDA sono: lezione frontale, brain storming, ricerca, lavoro di gruppo, peer education.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Le figure che possono costituire tali risorse umane sono: formatore dell'area professionale, per guidare il gruppo di lavoro nella produzione della descrizione del simulatore didattico (analisi parti meccaniche, elettropneumatiche e elettriche); <i>tutor</i> -coordinatore, per il monitoraggio dell'attività svolta; formatore dell'area dei linguaggi: lingua italiana, per supportare il gruppo di lavoro nella realizzazione di una descrizione comprensibile e corretta.	

(segue)

(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>STRUMENTI/ MATERIALI</b>	Gli strumenti e i materiali utilizzati per la realizzazione dell'UdA sono: attrezzatura (cacciaviti, chiavi); strumenti di misura; pc.	
<b>VALUTAZIONE</b>	La valutazione viene svolta a partire dalla griglia unitaria proposta. Indica i criteri adottati, coerenti con l'insieme dei fattori mobilitati dalla UDA, ovvero: efficacia, completezza, precisione, relazioni con i compagni e i formatori, gestione dei tempi, linguaggio, riflessione, come la persona affronta il compito, la strategia adottata, l'uso degli strumenti e delle tecniche compresi i comportamenti preventivi, le relazioni con i compagni e i formatori, il prodotto e le sue specifiche tecniche compreso il tempo e la tenuta in ordine dell'ambiente, la maturazione stimolata dall'esperienza. Si prevede inoltre anche l'autovalutazione da parte dell'allievo. La valutazione riferita alle UdA consente di rilevare, tramite specifiche rubriche, il grado di padronanza delle competenze e nel contempo delle conoscenze essenziali e le abilità acquisite dall'allievo, da riportare poi nel certificato progressivo delle competenze. L'allievo riporterà nel suo portfolio personale i prodotti ritenuti più significativi.	

#### 6.4.2. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/ STRUMENTI
T 0 Presentazione alla classe del lavoro da svolgere.  Tempo: 1 h	Informano gli allievi sulle attività che intraprenderanno durante lo svolgimento dell'UdA.	Ascolto e analisi critica.	Metodologia inductiva	Tutor-coordinatore	
T 1 Suddivisione della classe in gruppi di lavoro (max 4-3 per gruppo)  Tempo: 1h	Costituire i gruppi. I gruppi saranno formati dai formatori del corso per garantire l'eterogeneità degli stessi, ovvero nel gruppo saranno presenti allievi provenienti dal settore meccanico e allievi provenienti dal settore elettrico, prendendo anche in considerazione le conoscenze/abilità del singolo, in modo da creare dei gruppi equilibrati.	Costituiscono i vari gruppi e eleggono il capogruppo, il quale può confrontarsi con il formatore o tutor, per la risoluzione di eventuali problemi emersi durante l'attività proposta.	Confronto tra formatori	Tutor-coordinatore	
T 2 Riconoscimento delle parti costituenti il simulatore didattico  Tempo: 4 h	Presentano dei quesiti per coinvolgere i gruppi di lavoro nell'esprimere le proprie idee circa le parti costituenti il simulatore. Alcuni esempi: Il simulatore didattico è caratterizzato da varie parti. Classificale (meccanica,...) Quali sono le parti meccaniche? Quali sono le parti elettriche? Quali sono le parti elettropneumatiche? Quali sono i dispositivi di input? Quali sono i dispositivi di output? Quali sono gli attuatori? Quali sono gli organi di movimento? etc...	Rispondono ai vari quesiti in modo libero, secondo la metodologia proposta: brain storming. Il capogruppo prende nota del quesito e delle varie risposte, riportandole all'interno di un insieme.	Brain storming	Formatore dell'area professionale	Questa fase si svolge nel locale in cui è presente il simulatore didattico, oggetto dell'UdA. I vari quesiti vanno posti ad ogni gruppo separatamente. Ad ogni formatore sono abbinati alcuni quesiti, da porre agli allievi, in base alla propria

(segue)

(segue)

T 3 Confronto con il formatore.  Tempo: 12 h	Fornisce informazioni circa le varie risposte individuate nella fase "T2".	Ascolto e analisi critica. Utile per poter produrre la descrizione del simulatore didattico e il glossario, suddiviso per categorie, contenente le varie parti: meccaniche, elettriche, elettropneumatiche (prevedere eventuali sottocategorie: dispositivi di input, output, attuatori, etc ...).	Lezione frontale	Formatore dell'area professionale	Ogni formatore si confronta con gli allievi, prendendo in considerazione i quesiti abbinati alla sua UF.
T 4 Produzione descrizione del simulatore Didattico.  Tempo: 20 h	Osservano i gruppi di lavoro. Rispondono ad eventuali domande proposte dal Capogruppo.	Osservano e manipolano il simulatore didattico per acquisire informazioni utili per produrre la descrizione dello stesso.	Lavoro di gruppo Osservazione diretta	Formatore dell'area professionale	Per allievi: Attrezzatura (cacciaviti, chiavi); strumenti di misura; pc. Per il formatore: griglia di osservazione strutturata.
T 5 Correzione documenti prodotti.  Tempo: 8 h	Analizzano i documenti prodotti e si confrontano con il capogruppo per sistemare eventuali errori.	Ascoltano le informazioni acquisite dal capogruppo e apportano eventuali migliorie, ai documenti prodotti, secondo le indicazioni fornite dai formatori.	Lezione frontale Lavoro di gruppo	Formatore dell'area: professionale; dei linguaggi (lingua italiana)	

## CONSEGNA AGLI ALLIEVI

<b>Titolo</b>	<b>Descrizione di un simulatore didattico</b>
<b>Descrizione dell'attività</b>	In questa attività dovrai produrre una documentazione contenente la descrizione di un simulatore didattico. Il simulatore didattico che sei chiamato a descrivere è impiegato per la verifica del funzionamento degli impianti industriali realizzati dagli allievi del secondo e terzo anno (destinatari dell'attività), iscritti al corso di Operatore Elettrico. La documentazione prodotta dovrà, successivamente, essere consegnata e presentata agli allievi del secondo e terzo anno. La presentazione deve avvenire in modo da facilitare la comprensione delle caratteristiche del simulatore didattico, per permettere ciò puoi anche utilizzare il supporto informatico.
<b>Obiettivo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire nuove conoscenze grazie al confronto con i membri del gruppo a cui sarai assegnato;</li> <li>• produrre la descrizione del simulatore didattico, e consegnarla agli allievi del secondo e del terzo anno, completa di glossario dei termini, componenti e particolari impiegati (descrizione più foto laddove è richiesto);</li> <li>• spiegare, agli allievi del secondo e del terzo anno (secondo la Peer education: l'educazione tra pari che passa conoscenze), da quali parti è costituito il simulatore didattico (la modalità può essere scelta da te, in accordo con i membri del gruppo a cui sarai abbinato. Eventuali modalità di intervento: consegna della documentazione cartacea e successiva spiegazione; proiezione di una presentazione, prodotta con PP, e successiva spiegazione; altro, concordato con il formatore).</li> </ul>
<b>Ruolo</b>	L'attività che sei chiamato a svolgere si attua all'interno di un gruppo (i gruppi saranno formati dai formatori del corso per garantire l'eterogeneità degli stessi, ovvero nel gruppo saranno presenti allievi provenienti dal settore meccanico e allievi provenienti dal settore elettrico, prendendo anche in considerazione le conoscenze/abilità del singolo, in modo da creare dei gruppi equilibrati). Il tuo compito sarà quello di produrre la descrizione del simulatore didattico, collaborando con i membri del gruppo di lavoro. Essendo il simulatore didattico caratterizzato da parti meccaniche, elettriche ed elettropneumatiche, dovrai contribuire alla realizzazione del compito assegnato: fornendo, agli altri membri del gruppo le tue conoscenze, acquisite durante il corso di operatore, precedentemente frequentato, e grazie all'esperienza di stage; ascoltando, il contributo dei tuoi compagni di lavoro, accettando eventuali critiche.
<b>Destinatario</b>	<p>I destinatari dell'attività proposta sono molteplici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• te stesso: per imparare a lavorare in gruppo, per acquisire nuove conoscenze, per trasferire le conoscenze acquisite ad altri;</li> <li>• gli allievi del secondo e del terzo anno: grazie a questa attività, oltre ad utilizzare il simulatore didattico potranno venire a conoscenza delle sue caratteristiche, facilitando, in questo modo, la comprensione di eventuali anomalie, riscontrate durante il collaudo funzionale del proprio pannello, che possono derivare dal pannello prodotto o dal mal funzionamento del simulatore). L'aspetto più interessante è sicuramente la possibilità, per gli allievi del secondo e del terzo anno, di acquisire informazioni da altri allievi (peer education).</li> </ul>
<b>Situazione</b>	Durante le ore di laboratorio elettrico viene richiesto agli allievi, del secondo e terzo anno, di realizzare degli impianti elettrici secondo delle specifiche assegnate. Ad ogni realizzazione segue il collaudo funzionale su simulatore didattico. Il formatore, oltre a verificare il corretto funzionamento, dell'impianto prodotto, può anche simulare alcune anomalie intervenendo, all'insaputa dell'allievo, manomettendo l'impianto, realizzato dall'allievo, oppure il simulatore stesso. Il tuo intervento, la produzione della descrizione del simulatore, risulta quindi indispensabile per fornire, all'allievo, una maggiore comprensione delle parti costituenti il simulatore per poter intervenire sullo stesso e ricercare eventuali anomalie (manomissioni prodotte dal formatore). Senza dubbio questo tipo di approccio può fare comprendere che risulta indispensabile conoscere, in modo accurato, le caratteristiche di una macchina per poter intervenire in modo puntuale.
<b>Progetto o prestazione</b>	Tempi di svolgimento dell'attività: 50 ore, di cui 20 in orario extrascolastico. Risorse coinvolte: collaudo elettrico per l'analisi del simulatore didattico; l'aula per il confronto con i formatori e lo svolgimento dell'attività di gruppo; il laboratorio di informatica per la ricerca su internet delle informazioni necessarie alla realizzazione della documentazione/descrizione del simulatore didattico.
<b>Standard di successo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacità di costituirsi come "gruppo di lavoro" (vedi griglia di osservazione strutturata, allegata);</li> <li>• produzione della descrizione del simulatore didattico e del glossario, che prenda in considerazione le seguenti dimensioni:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ COMPLETEZZA (completa di tutte le parti costituenti il simulatore didattico);</li> <li>○ LINGUAGGIO TECNICO (impiego del linguaggio tecnico specifico del settore);</li> <li>○ GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE IN LINGUA ITALIANA (redazione scritta della documentazione richiesta);</li> <li>○ INFORMAZIONI ATTENDIBILI (fonte autorevole);</li> <li>○ ORDINE (ordine logico sia nelle fasi operative che in quelle espositive);</li> </ul> </li> <li>• capacità di esporre la documentazione prodotta ad un pubblico esterno, che prenda in considerazione le seguenti dimensioni:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ COMPLETEZZA (completa di tutte le parti costituenti il simulatore didattico);</li> <li>○ LINGUAGGIO TECNICO (impiego del linguaggio tecnico specifico del settore);</li> <li>○ GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE IN LINGUA ITALIANA (chiarezza espositiva);</li> <li>○ ORDINE (ordine logico nella descrizione del simulatore).</li> </ul> </li> </ul>



### 6.4.3. Unità di Apprendimento - La plastica

#### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	La plastica	
<b>PRODOTTI</b>	Raccogliere informazioni utili per la conoscenza su diversi piani e livelli della plastica, che è un materiale largamente utilizzato nel settore di riferimento.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati. Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali.	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del IV anno.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	Dicembre 2011/febbraio 2012 25 h	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE</b>	T 0: Introduzione all'UdA (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire. Attraverso la scheda di prestazione). T 1: Presentazione alla classe del lavoro da svolgere 1 h T 2: Analisi criticità emerse nel lavoro di ricerca ed analisi svolta fino all'inizio dell'UdA 1 h T 3: Lettura della guida allievo e formazione dei gruppi 1 h T 4: Scelta dell'argomento di gruppo e del "sottoargomento" da sviluppare 1 h T 5: Ricerca dei dati 6 h T 6: Materiale di supporto del docente (sitografia, link multimediali) 1 h T 7: Composizione del lavoro di gruppo e singolo 2 h T 8: Presentazione al gruppo classe 3 h	
<b>METODOLOGIA</b>	Ricerca, lavoro di gruppo.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Indica le diverse figure coinvolte nell'UdA con le relative funzioni che devono assolvere. Le figure che possono costituire tali risorse umane sono: <i>tutor</i> -coordinatore, formatore/trice dell'area matematica e scientifica.	
<b>STRUMENTI/MATERIALI</b>	Materiale scientifico disponibile su WEB, filmati forniti dai docenti, laboratorio informatico con programmi di gestione testi e immagini.	
<b>VALUTAZIONE</b>	La valutazione viene svolta a partire dalla griglia unitaria proposta. Indica i criteri adottati, coerenti con l'insieme dei fattori mobilitati dalla UdA, ovvero: efficacia, completezza, precisione, relazioni con i compagni e i formatori, gestione dei tempi, linguaggio, riflessione, come la persona affronta il compito, la strategia adottata, l'uso degli strumenti e delle tecniche compresi i comportamenti preventivi, le relazioni con i compagni e i formatori, il prodotto e le sue specifiche tecniche compreso il tempo e la tenuta in ordine dell'ambiente, la maturazione stimolata dall'esperienza. Si prevede inoltre anche l'autovalutazione da parte dell'allievo. La valutazione riferita alle UdA consente di rilevare, tramite specifiche rubriche, il grado di padronanza delle competenze e nel contempo delle conoscenze essenziali e le abilità acquisite dall'allievo, da riportare poi nel certificato progressivo delle competenze. L'allievo riporterà nel suo Portafoglio personale i prodotti ritenuti più significativi.	

#### 6.4.4. Strumenti allegati

##### CANOVACCIO UDA

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
T 0 Presentazione alla classe del lavoro da svolgere.  Tempo: 1 h	Si informano gli allievi sulle attività che intraprenderanno durante lo svolgimento dell'UdA.	Ascolto e analisi critica.	Con questa didattica gli studenti devono affrontare e risolvere un problema attivando una serie di capacità, afferenti a diverse UF. L'unità didattica è volta a valutare, ma contemporaneamente consolidare e/o incrementare determinate competenze definite in fase progettuale, chiedendo agli allievi di lavorare per uno scopo concreto. Il risultato dell'attività di ogni singolo allievo è raccolto e documentato nel Portfolio Personale.	Tutor e docente dell'UF comunicare in lingua inglese, italiana, storico socio economica.	Progetto dell'UdA.
T 1 Lettura della guida allievo e formazione gruppi.  Tempo: 1 h	Lettura della guida allievo e valutazione delle UF coinvolte da questa UdA.	Ascolto e analisi critica. Richieste di chiarimenti.	""	Tutor e docente dell'UF comunicare in lingua inglese.	Guida allievo e rubriche di valutazione.
T 2 Analisi criticità emerse nel lavoro di ricerca ed analisi svolta fino all'inizio dell'UdA.  Tempo: 1 h	Presentare alla classe le difficoltà riscontrate e proporre soluzioni da adottare.	Richiesta chiarimenti. Esperienza personale.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	Appunti personali.
T 3 Lettura della guida allievo e formazione dei gruppi.  Tempo: 1 h	Presentare il compito degli allievi e formare i gruppi di lavoro sulla base di scelte strategiche inerenti l'abbinamento delle caratteristiche degli stessi.	Eventuali proposte.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	UdA
T 4 Scelta dell'argomento di gruppo e del "sottoargomento" da sviluppare.  Tempo: 2 h	Gestire le scelte degli allievi.	Sceita sulla base delle esperienze e delle attitudini personali.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	
T 5 Ricerca dei dati.  Tempo: 6 h	Gestire il lavoro di ricerca degli allievi stimolando e aiutando la stessa con eventuali consigli e/o chiarimenti.	Ricerca in internet o con altri materiali didattici/informativi.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	PC, internet. Altro.

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>MATERIALI/STRUMENTI</b>
T 6 Materiale di supporto del docente (sitografia, link multimediali). Tempo: 1 h	Fornire altro materiale di spunto per gli allievi all'interno del periodo di ricerca degli allievi	Ascolto e visione del materiale.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	PC, filmati, videoproiettore, internet.
T 7 Composizione del lavoro di gruppo e singolo. Tempo: 2 h	Fornire eventuali spunti o consigli ai gruppi per la redazione finale del lavoro.	Redazione della relazione di gruppo in formato Word e delle singole relazioni con eventuali supporti multimediali.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	PC
T 8 Presentazione al gruppo classe. Tempo: 3 h	Analisi critica del materiale prodotto.	Presentazione ai docenti e/o alla classe del lavoro svolto.	""	Docente delle UF matematica e scientifica.	Materiale prodotto per la presentazione singola. Relazione in Word.

## CONSEGNA AGLI ALLIEVI

<b>Titolo</b>	<b>La plastica</b>
<b>Descrizione dell'attività</b>	Raccogliere informazioni utili per la conoscenza su diversi piani e livelli della plastica, che è un materiale largamente utilizzato nel settore di riferimento.
<b>Obiettivo</b>	Stimolare la ricerca sulla composizione dei materiali plastici. Saper redigere l'esito della ricerca in modo chiaro, semplice, filtrato sul livello di appartenenza degli allievi. Saper gestire eventuali domande poste dagli ascoltatori inerenti il tema presentato. Gestire la presentazione con mezzi adeguati (presentazioni multimediali, uso della voce, tempi).
<b>Ruolo</b>	Siete un gruppo di tecnici assunti da un'azienda specialistica di settore.
<b>Destinatario</b>	Allievi del IV anno di "Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati".
<b>Situazione</b>	Si devono dare ad alcuni colleghi delle informazioni relative all'utilizzo della plastica sotto vari aspetti per poter affrontare un nuovo progetto lavorativo.
<b>Progetto o prestazione</b>	Raccogliere informazioni sull'argomento di tua scelta. Redigere una relazione di gruppo. Presentare al gruppo classe e al docente la parte di relazione da te scelta utilizzando la metodologia che ritieni la più efficace.
<b>Standard di successo</b>	Il tuo obiettivo sarà raggiunto se: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frasi corrette.</li> <li>• Linguaggio specifico.</li> <li>• Informazioni semplici e coerenti.</li> <li>• Relazione di circa 10 pagine, font 12 punti, interlinea doppia, formato Word.</li> <li>• Presentazione chiara, accattivante, ben giudicata.</li> </ul>
<b>Tempi</b>	Dicembre/Febbraio 25 h
<b>Risorse</b>	Raccolta di materiale sul web, altro.

## **7. TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE**

### **7.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento**

Il Tecnico riparatore di veicoli a motore interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo della riparazione di veicoli a motore attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione/pianificazione operativa dei reparti di riferimento, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte. Esso è in grado di:

1. gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore;
2. individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro;
3. presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi;
4. identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
5. predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali;
6. definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento;
7. effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista.

### **7.2. Indicazioni formative**

Attualmente il settore dell'autoriparazione conta oltre 62.000 punti di assistenza dei quali 46.000 circa sono costituiti da officine indipendenti e quasi 16.000 si qualificano come punti di assistenza autorizzati. Nella maggior parte dei casi si tratta di piccole e medie imprese, spesso a conduzione familiare, i cui titolari necessitano di specifici interventi di aggiornamento o riqualificazione dal punto di vista formativo per quanto riguarda: il prodotto (tecniche di riparazione e diagnosi), logistica (approvvigionamento e gestione ricambi), informatizzazione e gestione d'impresa, promozione dei servizi (acquisizione e fidelizzazione clienti), nuove competenze relativamente a specifiche normative circa sicurezza e qualità. Se per le officine appartenenti a reti organizzate la formazione e l'aggiornamento sono in gestione alle Case madri, per le piccole e medie officine indipendenti, i succitati bisogni formativi oltre ad essere una necessità rischiano di diventare un problema

serio da affrontare. La necessità emerge dal bisogno di assimilare nuovi contenuti tecnici e acquisire diverse metodologie di lavoro utili ad intervenire sui sistemi elettronici di controllo a bordo, sui motori ibridi o a propulsione elettrica, sui sistemi di sicurezza attiva e passiva, ecc... La problematicità, invece, risiede nella difficoltà da parte degli autoriparatori ad affidarsi ad Agenzie formative qualificate in grado di rispondere validamente ed efficacemente alle specifiche esigenze di aggiornamento alla preparazione di nuove specializzazioni. Per rispondere alle suddette esigenze occorre pertanto mettere a punto un Percorso Formativo utile ad assicurare un'adeguata preparazione professionale degli operatori del settore ed a soddisfare le specifiche necessità espresse dall'attuale mercato occupazionale. Tale finalità sottintende da parte dell'Ente formativo erogatore un incremento di valore della propria offerta basata su:

- precise conoscenze del prodotto;
- puntuale aggiornamento sulle più recenti tecnologie;
- opportuna disponibilità di attrezzature innovative di controllo e diagnosi;
- possibilità di usufruire di impianti ed aule specificatamente attrezzate;
- puntuale aggiornamento dei formatori;
- organizzazione di stages finalizzati ad accompagnare un corretto inserimento nel mondo del lavoro.

### **7.3. Scheda per il Piano formativo**

La scheda per il Piano formativo è un elenco cronologico di tutte le Unità di Apprendimento proposte durante l'anno formativo. Si tratta di uno schema di riferimento che i formatori del team di corso, insieme al tutor-coordinatore, devono adattare o riformulare in base all'esperienza del proprio Centro e alle opportunità territoriali. Proponiamo, come raccolta di buone prassi, un Piano formativo dell'anno formativo, con le raccolte delle Unità di Apprendimento realizzate dai diversi Enti di formazione sui diversi profili della sperimentazione della comunità professionale dei servizi ristorativi.

#### *7.3.1. Scheda per il Piano formativo del quarto anno*

Di seguito riportiamo la scheda per il Piano formativo del quarto anno.

ATTIVITÀ (UdA): - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/ OSSERVAZIONI
La Tv dell'ambiente.	P: Identificare situazione di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. C: Matematica, scienze e tecnologia.	150 ore	D.lgs. 81/2008. Elementi di ergonomia. Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio. Normativa ambientale e fattori di inquinamento. Tecniche di reporting. Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.	È previsto il supporto della piattaforma di E-learning realizzata da AFP.
Professore per un giorno.	P: Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi. C: Personalizzazione.	100 ore	Attrezzature, risorse umane e tecnologiche. Elementi di organizzazione del lavoro. Elementi e procedure di gestione delle risorse umane. Strategie tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	
Mi metto in proprio.	P: Competenze di base relative all'area Economica. C: Predisporre documenti relative alle attività e ai materiali.	100 ore	Elementi di Budgeting. Elementi di contabilità dei costi. Tecniche di rendicontazione.	
Car Doctor.	P: Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro. C: Matematica scienze e tecnologia.	150 ore	Elementi di organizzazione del lavoro. Manuali per preventivazione tempi. Tecniche e strumenti di diagnosi. Strumenti di misura e controllo.	
Studio relazione del passaggio tra combustibili tradizionali a energie alternative.	P: Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche. C: Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.	40 ore	Le fonti alternative sui mass media (tv, giornali, internet). Normativa vigente in Italia. Fonti alternative nei Paesi esteri: dove sono e relazioni con l'Italia. Situazione sociale collegata. Contributi statali. Sviluppo delle fonti negli ultimi 20 anni. L'atteggiamento delle industrie automobilistiche, progetti realizzati e in itinere (il kers: recupero energia cinetica). Tecniche di comunicazione multimediale attraverso l'utilizzo di sw di presentazione (strutture e layout di diapositive). Ricerca di materiale attraverso connessione internet.	UdA area matematica fisica.
ESAME FINALE	ESAME FINALE	20 ore		

#### 7.4. Descrizione delle Unità di apprendimento

Viene proposta l'Unità di apprendimento più significativa realizzate nella sperimentazione, e indicate nell'elenco seguente.

Ogni Unità di apprendimento viene descritta tramite una scheda, un canovaccio e la scheda consegna compito agli allievi.

N°	NATURA	STRUMENTI
2	La tv dell'ambiente	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito
4	Passaggio tra combustibili tradizionali a energie alternative	Scheda UdA Canovaccio Scheda consegna compito

## 7.4.1. Unità di apprendimento - La Tv nell'ambiente

### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	La tv nell'ambiente.	
<b>PRODOTTI</b>	Videolezioni caricate su una piattaforma di e-learning e relazione individuale.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	<p><b>COMPETENZE DI BASE IN SCIENZA E TECNOLOGIA</b> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p><b>COMPETENZE DI BASE IN MATEMATICA</b> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p><b>COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE</b> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p><b>COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE</b></p> <p><b>COMPETENZA DIGITALE</b> Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>IMPARARE AD IMPARARE</b></p>	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	P: Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. C: Matematica, scienze e tecnologia.	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del IV anno Tecnico riparatore dei veicoli a motore.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	L'UdA avrà una durata indicativa di 150 h con decorrenza dal 17/10/2011 e termine il 26/11/2011.	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE</b>	<p>T 0: Introduzione all'UdA.</p> <p>T 1: Concetti fondamentali di diritto ambientale.</p> <p>T 2: Incontro con il responsabile della BRA Servizi (ditta specializzata in materia di smaltimento rifiuti).</p> <p>T 3: Visita presso la BRA Servizi.</p> <p>T 4: Redazione di una relazione tecnica sui temi precedentemente trattati.</p> <p>T 5: Nozioni informatiche sulla creazione di video.</p> <p>T 6: Caricamento di video sulla piattaforma di e-learning.</p>	
<b>METODOLOGIA</b>	Ricerca, lavoro di gruppo, didattica del progetto, studio di casi, peer education, visite in azienda, partecipazione a conferenze.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area scientifico-tecnologica e formatore dell'area storico-socio-economica.	
<b>STRUMENTI/ MATERIALI VALUTAZIONE</b>	<p>Tecnologie informatiche (PC, videocamere). Riviste specializzate. Testi legislativi.</p> <p>La valutazione viene svolta a partire dalla griglia unitaria proposta. Indica i criteri adottati, coerenti con l'insieme dei fattori mobilitati dalla UdA, ovvero: efficacia, completezza, precisione, relazioni con i compagni e i formatori, gestione dei tempi, linguaggio, riflessione, come la persona affronta il compito, la strategia adottata, l'uso degli strumenti e delle tecniche compresi i comportamenti preventivi, le relazioni con i compagni e i formatori, il prodotto e le sue specifiche tecniche compreso il tempo e la tenuta in ordine dell'ambiente, la maturazione stimolata dall'esperienza. Si prevede inoltre anche l'autovalutazione da parte dell'allievo. La valutazione riferita alle UdA consente di rilevare, tramite specifiche rubriche, il grado di padronanza delle competenze e nel contempo delle conoscenze essenziali e le abilità acquisite dall'allievo, da riportare poi nel certificato progressivo delle competenze. L'allievo riporterà nel suo Portfolio personale i prodotti ritenuti più significativi.</p>	

## 7.4.2. Strumenti allegati

### CANOVACCIO UdA

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI/STRUMENTI
T 1 <b>Concetti fondamentali di diritto ambientale</b>  Tempo: 10 h	Il docente illustrerà con lezioni frontali i concetti fondamentali in materia di diritto ambientale e procurerà agli allievi il materiale necessario.	Gli allievi dovranno essere in grado di consultare i testi legislativi.	Lezione frontale, lavoro di gruppo.	Formatore dell'area storico-socio-economica.	Decreti legislativi. Leggi in materia.
T 2 <b>Incontro con il responsabile della BRA SERVIZI</b> (ditta specializzata in materia di smaltimento rifiuti)  Tempo: 5 h	Coordinamento del dibattito con il relatore esterno.	Capacità di integrare con personale del mondo del lavoro utilizzando linguaggio tecnico specifico ed appropriato.	Partecipazione ad una conferenza.	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area scientifico-tecnologica.	Videoproiezioni e depliant di presentazione. Campioni di materiale riciclato.
T 3 <b>Visita presso la BRA SERVIZI</b>  Tempo: 4 h	Accompagnamento presso la BRA SERVIZI.	Conoscenza del ciclo del trattamento di rifiuti, in particolare quelli prodotti dalle officine meccaniche. Conoscenza dei costi e procedure di smaltimento.	Visita in azienda.	Formatore dell'area scientifico-tecnologica.	Materiale aziendale.
T 4 <b>Redazione di una relazione tecnica sui temi precedentemente trattati</b>  Tempo: 15 h	Assistenza alla stesura di una relazione tecnica. Creazione di un glossario anche in lingua inglese.	Stesura di una relazione tecnica utilizzando i termini del glossario, tramite strumenti informatici.	Ricerca, lavoro di gruppo.	Formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area scientifico-tecnologica.	Aule informatiche. Ricerche sul web. Riviste specializzate.
T 5 <b>Nozioni informatiche sulla creazione di video</b>  Tempo: 50 h	Lezione sulle nozioni di base per la creazione e trattamento di un video. Assistenza alla creazione di un video sul web.	Creazione di video in materia di smaltimento rifiuti. Trattamento di un video.	Lezione frontale, lavoro di gruppo.	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area scientifico-tecnologica	Aule informatiche. Ricerche sul web. Videocamera. Software specializzato per la creazione video.
T 6 <b>Caricamento di video sulla piattaforma di e-learning</b>  Tempo: 50 ore	Lezione sulle nozioni di base per l'utilizzo di piattaforme di e-learning. Assistenza al caricamento di un video sul web.	Gli allievi saranno in grado di utilizzare la piattaforma di e-learning e caricare il video realizzato sulla piattaforma stessa.	Lezione frontale, lavoro di gruppo.	Formatore dell'area professionale, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area scientifico-tecnologica.	Piattaforma di e-learning.



## CONSEGNA AGLI ALLIEVI (*utilizzare un linguaggio diretto e chiaro*)

<b>Titolo</b>	Specifica il nome del compito/progetto/prodotto da sviluppare.
<b>Descrizione dell'attività</b>	Gli allievi, dopo una serie di incontri con il personale dell'azienda BRA SERVIZI e dopo una visita didattica nell'azienda stessa, dovranno realizzare dei video inerenti gli argomenti affrontati durante le diverse ore di lezione e successivamente caricarli sulla piattaforma e-learning A.F.P.
<b>Obiettivo</b>	Gli allievi arriveranno a comprendere le diverse tipologie di raccolta differenziata, i problemi legati allo smaltimento dei rifiuti e la modalità e smaltimento dei rifiuti negli altri Paesi stranieri.
<b>Ruolo</b>	Gli allievi parteciperanno attivamente nei dibattiti con il personale dell'Azienda BRA SERVIZI raccogliendo tutto il materiale e le notizie utili per la creazione dei video.
<b>Destinatario</b>	Allievi del corso IV Tecnico riparatore dell'autoveicolo.
<b>Situazione</b>	Gli allievi rielaboreranno in classe le notizie ed i materiali raccolti durante le visite didattiche e le ricerche e osservazioni personali.

### 7.4.3. *Unità di Apprendimento* - Studio relazione del passaggio tra combustibili tradizionali a energie alternative

#### SCHEDA DESCRITTIVA

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>DENOMINAZIONE UdA</b>	Studio relazione del passaggio tra combustibili tradizionali a energie alternative	
<b>PRODOTTI</b>	Ideazione, realizzazione e verifica della funzionalità dello studio relativo alle diverse tipologie di combustibili. Scheda di confronto tra alimentazioni tradizionali (benzina, gasolio), evoluzione con GPL o Metano sino a giungere all'analisi dell'auto ibrida alimentazione a combustione ed elettrica. La scheda sintetica deve contenere alcuni criteri che possano portare a paragone il diverso utilizzo dell'alimentazione con pregi e difetti dei vari sistemi analizzati.	
<b>COMPETENZE MIRATE</b>	<u>Prevalenti</u> Capacità di analisi dei vari sistemi di alimentazione. Capacità di reperire informazioni sui sistemi di alimentazione da riviste, manuali o web, in modo da potere mettere in relazione critica le varie tipologie di combustibile. Analisi critica sui sistemi di alimentazione in prospettiva di un impatto eco compatibile. Capacità di sintesi e di mettere a confronto le varie proposte provenienti dalle case costruttrici. <u>Concorrenti</u> Competenze informatiche sulla realizzazione di una scheda d'osservazione. Basilari competenze di statistica per mettere a confronto i parametri ricercati. Verifica del prodotto/scheda, con il Team, per l'ottimizzazione e l'utilizzo.	
<b>ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	<u>Prevalenti</u> Conoscere le tipologie di alimentazione dei veicoli a motore. Avere adeguate competenze e conoscenze teorico/pratiche relative agli autoveicoli: settore meccanico settore elettrico/elettronico. Saper reperire informazioni tecniche sia da supporti cartacei che informatici per la soluzione di problematiche legate all'alimentazione dei veicoli a motore ed ibridi. Sapere mettere a confronto tesi diverse sulle soluzioni tecnologiche legate all'alimentazione dei veicoli. <u>Concorrenti</u> Acquisire tutti i dati tecnici dell'autoveicolo per poter completare il ciclo di analisi dei sistemi di alimentazione. Elencare dettagliatamente con padronanza di termini tecnici le componenti legate al veicolo e quelle legate al combustibile o all'alimentazione ibrida. Considerare l'aspetto della sicurezza personale e di terzi con l'applicazione delle norme di legge contro gli infortuni e sul rispetto delle normative ecologiche.	
<b>DESTINATARI</b>	Allievi del IV Anno Tecnico riparatore dei veicoli a motore.	
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	L'UdA avrà una durata di 100 h.	
<b>SEQUENZA IN FASI ED ESPERIENZE</b>	Vedi canovaccio.	

(segue)

(segue)

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	OSSERVAZIONI E CORREZIONI
<b>METODOLOGIA</b>	Vedi canovaccio.	
<b>RISORSE UMANE</b>	Formatore dell'area scientifico-matematica: responsabile della presentazione, piano di lavoro, valutazione tecnico e morfologica del prodotto, valutazione intermedia e finale. Formatore dell'area tecnologica: responsabile del supporto tecnico necessario per la realizzazione del prodotto. Tutor - coordinatore: responsabile del supporto del team, della valutazione finale, della comunicazione, dell'interazione del gruppo, della valutazione della pro socialità.	
<b>STRUMENTI/MATERIALI</b>	Supporti didattici e dispense teorico/pratiche. Riviste del settore automotive. Supporti informatici/web. Attori privilegiati BRC Gas Equipment.	
<b>VALUTAZIONE</b>	Vedi patto d'aula. Rubriche di valutazione.	

#### 7.4.4. Strumenti allegati

#### CANOVACCIO UdA

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE MATERIALI	RISORSE UMANE	TEMPI
<b>T 0</b> Presentazione sintetica del lavoro da svolgere.	Presentazione dell'Unità di Apprendimento, scopo del progetto e finalità dell'utilizzo.	Presa visione dell'Unità di Apprendimento, domande e chiarimenti in merito, discussione sul servizio dell'oggetto UdA descritto.	Esposizione frontale.	Presentazione della scheda progetto denominata "Consegna agli allievi".	Formatore area Scientifico-Matematica.	3h
<b>T 1</b> Verifica dei saperi indispensabili per la realizzazione del progetto.	Verifica orale in plenaria gruppo classe dei saperi mediante domande tecniche e di conoscenze generiche dell'argomento alimentazione, per misurare competenze e livellare la formazione degli allievi; segue controllo e spiegazioni di base, se richieste, sulle risposte non evase.	Gli allievi rispondono per iscritto al questionario solo con l'esperienza acquisita nel triennio precedente e formulano domande sulle lacune emerse. Segue discussione e autovalutazione sul motivo delle stesse.	Esposizione frontale.	Dispense tecniche didattiche sugli argomenti in esame.	Formatore area Scientifico-Matematica e Socio Culturale.	5h

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE MATERIALI</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>TEMPI</b>
<b>T 2</b>  Parte teorica e pratica necessaria per la realizzazione del prodotto UdA.	I formatori dell'area scientifico-matematica e socio culturale guidano gli allievi nell'apprendimento teorico pratico dei saperi per affinare le competenze, sviluppare il lavoro di gruppo e per formare un team affiatato che realizzerà il compito/progetto.	Presentazione a livello generale delle tipologie di alimentazione dei veicoli a motore ed ibridi. Filosofia delle case costruttrici di veicoli. Metodiche standard per l'alimentazione dell'autoveicolo con la conoscenza dei protocolli europei inerenti alla circolazione ed in materia di sicurezza antinquinamento. Creazione di gruppi di lavoro (formati in autonomia dagli allievi con la nomina all'interno di un responsabile che si occupa di coordinare il lavoro di gruppo). Politica e logica delle energie alternative in materia di alimentazione dei veicoli a motore e ibridi.	Esposizione frontale. Trasformazione della (classe/allievi) in Team di lavoro. Formazione di gruppi separati per un migliore accrescimento della collaborazione. Esposizione del programma di lavoro della giornata a cura del formatore. Autovalutazione al termine di ogni lezione coordinata dal formatore.	Manuali tecnici e informatici. Dispense tecniche e di argomenti legati agli argomenti da trattare. Attrezzature di officina generiche e specifiche meccaniche ed elettrico elettroniche.	Formatore area scientifico-tecnologica e socio culturale.	10h

(segue)

(segue)

<b>FASI</b>	<b>COMPITO FORMATORI</b>	<b>ESPERIENZA ALLIEVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>RISORSE MATERIALI</b>	<b>RISORSE UMANE</b>	<b>TEMPI</b>
<b>T 3</b> Realizzazione della "SCHEDE ENERGIE ALTERNATIVE"	Dopo le fasi T1 e T2 che hanno fornito tutti gli elementi tecnico-teorici necessari al progetto, i formatori dell'area scientifico matematica, socio culturale, in collaborazione con il docente di informatica e il corpo docenti, ognuno per le proprie competenze, osservano gli allievi durante la realizzazione della "Scheda Energie alternative" sia nella parte informatica che in quella cartacea, senza suggerimenti, ma stimolandone la corretta e completa costruzione.	Preso visione del compito affidatogli, i gruppi di lavoro si riuniscono per determinare, tramite le esperienze e le capacità acquisite, i campi di utilizzo che dovranno essere presenti nella "Scheda Energie Alternative" per poi passare alla costruzione. Al termine del lavoro si riuniranno nuovamente tutti insieme per determinare la stesura completa e definitiva del prodotto richiesto, mettendo così a confronto le loro idee realizzative al fine di ottenere l'efficacia e la funzionalità teorica dell'oggetto del lavoro.	Esposizione frontale.	Materiale informatico determinato dal docente di materiali atti allo scopo e materiali di cancelleria per la parte di bozza.	Formatori area scientifico matematica, socio culturale, e docenti collegati alle materie inerenti alla realizzazione del prodotto "Scheda Energie Alternative".	5h
<b>T 4</b> Verifica finale della funzionalità del prodotto.	Il formatore dell'area scientifico matematica, verifica il prodotto e predispone la prova pratica di funzionalità illustrando al Team le modalità della stessa.	Il Team avrà la possibilità di verificare praticamente l'efficacia del prodotto ideato, progettato e realizzato. La prova finale consisterà nel confrontare le schede relative ai vari gruppi facendo confluire le modalità di approccio adottate dai singoli gruppi.	Esposizione frontale. Prova pratica confronto schede ed analisi dei risultati.	Attrezzature tecniche e informatiche, supporti di materiale adeguati allo scopo (già citate nel T2).	Formatori area scientifico matematica, socio culturale.	15h
<b>T 5</b> Auto valutazione.	Il formatore verifica il risultato, esprime una valutazione complessiva, indicando, se presenti, lacune ed errori.	Gli allievi divisi nei gruppi che hanno operato nella realizzazione della scheda esaminano il lavoro svolto come Team, esaminando criticamente e con obiettività globale la bontà, la funzionalità del prodotto. Valutano l'esperienza acquisita nell'UdA partecipando all'autovalutazione prima come gruppo (tramite il responsabile del gruppo) e poi singolarmente ogni allievo.	Lavoro del Team. Lavoro di gruppo. Lavoro individuale.	Scheda Energie Alternative.	Formatori area scientifico matematica, socio culturale.	2h

## CONSEGNA SCHEDA ENERGIE RINNOVABILI

<b>Descrizione e caratteristiche del prodotto</b>	Ti viene richiesto dalla concessionaria dove operi di creare una scheda che raccolga tutti i dati utili per analizzare il sistema di alimentazione delle automobili e come questo sistema si è evoluto rispetto agli scenari economici futuri. L'elaborato dovrà reperire informazioni utili relativamente alle tipologie ed al numero di veicoli presenti sulla Provincia di appartenenza. La scheda avrà un supporto comparativo che colga e focalizzi gli aspetti macro economici ed ambientali che l'evoluzione della situazione parco macchine potrebbe rilevare negli scenari futuri dei prossimi anni. Indica chiaramente gli interventi da eseguire richiesti dal cliente e da te proposti in base al caso. Gli interventi eseguiti in officina. Prevedi una sintetica ma completa relazione tecnico economica che vada a collocare la situazione degli scenari prevedibili da oggi al 2014. La scheda dovrà essere prodotta in formato A4 con un numero di fogli adeguati allo scopo.
<b>Obiettivo</b>	La scheda Energie Rinnovabili è stata pensata come uno degli strumenti di analisi per lo svolgimento del processo di gestione dei flussi di acquisto legato alla proposta commerciale e di sviluppo delle principali case costruttrici. Valutare i possibili e futuri orientamenti legati a qualità, prezzo, leggi di mercato e spostamento sostenibile.
<b>Ruolo</b>	Il tuo cliente è la stessa Concessionaria presso cui operi, che ti incarica di creare questo prodotto nell'ambito del miglioramento del servizio interno e con la clientela
<b>Destinatario</b>	Allievi del corso IV Tecnico riparatore dell'autoveicolo.
<b>Situazione</b>	Tu sei presso l'Istituto Salesiano dove opera il CFP ed hai a disposizione tutto il materiale necessario: le risorse tecniche, didattiche informatiche e umane per produrre la "Scheda energie rinnovabili".
<b>Progetto/Prestazione</b>	L'UdA "Scheda Energie Rinnovabili" avrà la durata di n.40 ore e saranno a tua disposizione tutti gli strumenti necessari, banche dati informatiche, manuali tecnico teorici, le risorse umane (Docenti) per la determinazione dei campi da inserire nell'oggetto dell'UdA.
<b>Standard di successo</b>	Il criterio di standard di successo sarà valutato in base ai passaggi ed i metodi utilizzati, svolgendo il lavoro singolo e di equipe. La prova della bontà del prodotto sarà costituita dalla prova della funzionalità della scheda, e l'effettiva capacità di essere strumento efficace e completo per le scelte da operare sulle future scelte della concessionaria.

### 7.5. Il Portfolio

Il Portfolio è una raccolta finalizzata del lavoro dello studente. Nel Portfolio si possono trovare i suoi progressi, i successi conseguiti, le sua abilità di usare strategie cognitive, le reazioni e le impressioni personali rispetto alle attività proposte. Il Portfolio documenta le attività di insegnamento quanto quelle di apprendimento svolte in un certo arco di tempo; racconta gli effetti di un fenomeno ampio, complesso, privato e imprevedibile come lo sviluppo umano di ogni allievo.

Vengono proposti alcuni stralci.

Riflessione sul compito-progetto
<p><b>Breve descrizione delle attività:</b> Le principali attività-lavorazioni che mi venivano affidate riguardavano la sostituzione di alternatori e motorini di avviamento di vario tipo, comprendenti il loro smontaggio e dove era possibile la loro rigenerazione tramite sostituzione dei componenti principali. Assieme a questo ho svolto molte altre attività, dal classico tagliando con cambio olio e pastiglie, all'autodiagnosi su ogni tipo di veicolo.</p> <p><b>Le attività svolte sono collegate alle seguenti conoscenze essenziali:</b> Mi hanno permesso di portare a termine molte delle lavorazioni che mi sono state assegnate la conoscenza dell'elettronica di base, la capacità di lettura degli schemi, l'utilizzo del diagnostico e le varie esperienze e prove effettuate in laboratorio sia di meccanica che di elettrotecnica.</p> <p><b>Ho scelto di inserire nel mio Portfolio le attività previste in questo modulo perché:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Rappresentano per me un grande passo in avanti nella mia professione</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sono collegate ad argomenti che mi interessano molto</p> <p><input type="checkbox"/> Devo migliorare</p> <p><b>Nell'eseguire questa attività penso di aver imparato:</b></p> <p>a) L'uso del diagnostico</p> <p>b) Lavorare in gruppo con i colleghi.</p> <p>c) La metodologia di lavoro.</p> <p>d) L'ampliare delle mie conoscenze sia teoriche che pratiche riguardo al mio Project Work "gli Alternatori".</p> <p><b>Di ciò che ho fatto, mi è piaciuto soprattutto questo:</b></p> <p>a) L'uso del diagnostico Texa.</p> <p>b) Lo smontaggio e il rimontaggio, comprendente di revisione ove era possibile di alternatori e motorini di avviamento.</p> <p>c) Il risolvimento di problemi sui circuiti elettrici dei veicoli.</p>

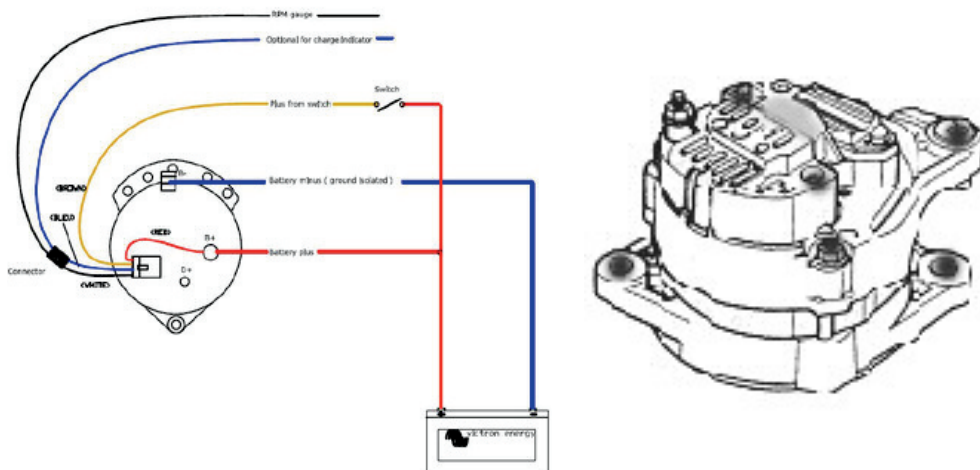
(segue)

(segue)

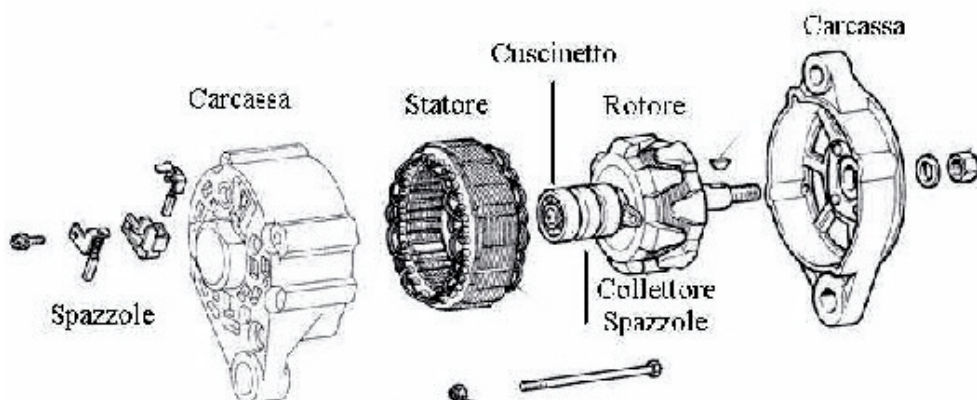
**Sinteticamente, valuto così il lavoro che ho svolto:** Secondo la mia opinione ritengo di aver svolto un buono Stage, poiché sono sempre riuscito a portare a termine i compiti assegnatomi senza mai lamentarmi, con voglia e impegno cercando in ogni occasione di fare un buon lavoro; sia per obiettivo personale che per rispetto nei confronti della fiducia datami dai miei colleghi nel lasciarmi eseguire lavorazioni anche abbastanza complesse.

## Documentazione del compito/progetto: Fotografie

### Foto/disegni/altro



(fig 1) Balmar alternator wiring





## 7.6. Il Project Work

L'accorpamento delle discipline per dare vita a processi di formazione di tipo olistico, è stata una strategia che ha permesso un approccio teorico-pratico anche nello svolgimento del Project Work. Gli allievi prima e durante il Project Work in azienda hanno approfondito e studiato origini, storia, tecnologie e metodologie dell'attività a cui si stavano affiancando con incontri preliminari formativi e ricerche sul campo durante le attività.

Di seguito il report dei formatori che hanno seguito questa parte significativa dell'anno formativo.

“L'organizzazione dello stage in questione è iniziata con l'evoluzione delle competenze di base possedute dagli allievi, maturate nella qualifica di operatore, e sviluppate durante il percorso di tecnico. Questo fatto è stato facilitato dalla realizzazione dello stage a fine percorso, consentendo agli allievi di maturare maggiormente le competenze richieste al tecnico. La strutturazione del Project Work è stato un punto di partenza sulle aspettative dei futuri stagisti, consentendo di fare mente locale sul reperimento delle aziende, sugli abbinamenti e sulle attività da concordare con le aziende.

In prima analisi occorre segnalare la difficoltà degli allievi, nell'affrontare un percorso di stage quali tecnici, derivata dalla nebulosa ed in alcuni casi forviante descrizione orientativa lasciata alla buona volontà di docenti che durante il terzo anno di qualifica hanno tentato di raccontare cosa si sarebbe fatto in quarta.

Altro aspetto è stato quello della difficoltà alla partecipazione di alcuni allievi alla condivisione della scelta rivolta verso uno stage per tecnico e non per operatore.

Dei 18 allievi che hanno sviluppato il proprio stage nelle 200 ore previste, 13 hanno svolto in maniera ottima l'attività dell'accettatore (in un contesto di globalità delle funzioni svolte in un'auto officina), mentre i rimanenti 5 solamente in parte hanno centrato l'obiettivo scegliendo di svolgere ruoli più operativi nella difficoltà di maturare un'esperienza di crescita professionale in ambito tecnico.

Per quanto riguarda le aziende molta è stata la collaborazione ed altrettanta la disponibilità nel sostenere il progetto. Questa collaborazione ha portato ad indirizzare la maturazione degli allievi in ruoli che in parte erano presenti nelle 18 realtà aziendali proposte ed in parte non lo erano pienamente.

Diverse sono state le eccellenze delle aziende che si sono dimostrate interessate alla crescita degli allievi, ed hanno messo in gioco molta della professionalità e capacità di condividere i saperi dei propri dipendenti ma anche quella dei titolari.

In conclusione, oltre all'elevata presenza degli allievi che in buona parte hanno svolto tutte le 200 ore di stage, l'esperienza è stata molto positiva ed ha certamente anche giovato al Centro di Formazione per i maggiori legami sul territorio ed extraterritoriali e per lo sviluppo delle conoscenze mutualizzate. Medesima considerazione va poi fatta anche e soprattutto per gli allievi che hanno trovato nelle aziende ospitanti veri e propri riferimenti per il loro futuro professionale”.

Vengono proposti alcuni stralci dei lavori fatti dagli allievi.

### *Accettazione*

Il capo officina è incaricato di ricevere i clienti, ascoltare i difetti che dichiarano, prendere nota, eventualmente fare un giro di prova per fare una diagnosi più concreta e accompagnare il cliente nel salone di esposizione.



Quando la vettura è terminata il capo officina effettua un giro di prova per verificare che sia idonea al rilascio, dopodiché telefona al cliente per informarlo che l'auto è pronta.

### *Diagnostica*

Nel reparto diagnosi si effettuano le ricerche dei difetti per mezzo di sofisticati computer che si connettono alla vettura via wireless e rilevano dalle centraline presenti nell'auto tutti i codici anomalia. Inoltre il programma di questi computer permette di mettersi in contatto con la Volvo direttamente in Svezia e richiedere consigli o suggerimenti sulla risoluzione di guasti più complicati.



A ogni tagliando si effettua un aggiornamento del software che gestisce tutti i programmi del veicolo, sempre con il programma sopra indicato.







### ***Analisi lavorativa***

Ho svolto le seguenti mansioni in autonomia: sostituzione olio, filtro olio, filtro aria, filtro gassolio, filtro abitacolo, accumulatori e pastiglie freni anteriori e posteriori.

Ho trovato difficoltà nel cambio di qualche filtro abitacolo e di alcune pastiglie freni anteriori.

Ho svolto le seguenti mansioni seguito dal tutor: aggiornamento software centraline, sostituzione relais candele preriscaldamento e diagnosi autovetture.

### ***Valutazione personale***

Al termine di queste cinque settimane il mio giudizio è molto positivo. In primo luogo per l'ottimo rapporto umano che si è instaurato soprattutto con il tutor e i dipendenti per la loro comprensione, fiducia e disponibilità nei momenti di bisogno. Dal punto di vista professionale ho trovato molta competenza, affidabilità e serietà, in quanto le operazioni di accettazione, diagnostica e riparazione dei veicoli avvengono rapidamente e in modo più semplice e pulito rispetto ad altre aziende dello stesso settore. La mia valutazione finale ha superato di gran lunga le mie aspettative di trovare un ambiente austero e con una concezione meccanica obsoleta.



## Capitolo 7

### Una esperienza di successo

---

Il Diploma professionale di tecnico trova corrispondenza nel IV livello degli EQF (European Qualification Framework, traduzione italiana *Quadro Europeo dei titoli e delle certificazioni*) che prevede come competenze fondamentali “autogestirsi all’interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento, supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio”.

Se è indiscutibile la valenza di queste competenze nei contesti lavorativi, non altrettanto scontato è il percorso didattico per acquisirle. Saper valutare il proprio lavoro e quello degli altri, come il saper agire in autonomia, sono infatti elementi che si ritrovano in professionisti con una lunga esperienza alle spalle, maturata il più delle volte in ambienti stimolanti e con diverse strutture organizzative. Durante i percorsi scolastici e formativi, afferenti l’obbligo di istruzione, l’autonomia e la capacità di valutare il proprio lavoro e quello degli altri sono però aspetti spesso lasciati in ombra, elementi in secondo piano a favore degli obiettivi formativi relativi alle conoscenze di base e tecnico professionali. Per questo motivo è stata un punto di riflessione centrale nelle attività di monitoraggio dei corsi del IV anno proprio l’analisi delle modalità adottate per rinforzare questi aspetti all’interno di un percorso formativo post qualifica. Le attività di stage e Project Work previste nei corsi hanno infatti dato l’opportunità ai ragazzi e alle ragazze di mettersi in gioco in contesti lavorativi ricoprendo il ruolo dei tecnici, con un buon bagaglio di conoscenze e abilità professionali, ma non sempre con altrettanta autonomia e capacità di valutare.

Lo scenario che si è delineato è quindi di giovani, poco più che adolescenti, abili e talentuosi nella loro professione, ma bisognosi di “allenarsi” nell’agire le competenze trasversali per poter accelerare il loro ingresso nel mercato del lavoro e garantirsi il mantenimento. Questo deficit non riguarda soltanto i ragazzi e le ragazze che frequentano i corsi professionali, ma in generale i giovani in cerca di una prima occupazione in uscita dai Percorsi formativi, dalla secondaria di secondo grado e dall’università. Tuttavia i ragazzi e le ragazze che scelgono l’offerta della Formazione Professionale vivono talvolta una situazione di riscatto rispetto agli insuccessi avuti nei percorsi precedenti, ma questo non sempre basta a far maturare in loro la consapevolezza di ciò che sanno e di ciò a cui devono tendere.

Ma chi sono sotto il profilo sociologico questi ragazzi e ragazze?

## 1. ADOLESCENTI QUASI ADULTI

Quando ci si riferisce all'adolescenza come periodo della vita è fondamentale riconoscere il valore convenzionale che ad essa si attribuisce. Si indica un periodo della vita degli individui che non è una dimensione naturale ma è una sovrastruttura storico-sociale, non riconosciuta in tutte le culture. L'adolescenza, infatti, non coincide con la pubertà, ovvero il periodo di accesso alla fertilità, "nel passato fino all'ottocento in occidente, o in altri sistemi sociali, esisteva pubertà senza adolescenza: il bambino si allontana presto dalla famiglia inserendosi nel mondo delle occupazioni degli adulti" (Mariani A.M., 2000, 8).

Nelle società preindustriali si entrava a far parte della società e della comunità attraverso dei riti di passaggio che prevedevano il superamento di un dolore e la conferma di un messaggio positivo come "tu puoi farcela". Nei periodi recenti, l'adolescenza si è trasformata in un rito di passaggio sempre più lungo. Il sociologo francese Michel Benasayag, durante una conferenza presso l'Università degli studi di Torino svoltasi il 9 aprile 2010, ha definito il protrarsi dell'adolescenza come la risposta sociologica e antropologica all'adattamento della società complessa. Gli adolescenti sono sottoposti ad un periodo di "vagabondaggio", in cui scoprono i loro limiti, i loro punti di forza e sfidano la società e le sue contraddizioni. Gli adolescenti intraprendono un viaggio che inizia dal porto sicuro dell'infanzia ma non trovano un porto d'arrivo altrettanto accogliente.

La scuola e i Centri di Formazione Professionale offrono spesso un ancoraggio agli adolescenti "vagabondi" in cerca di identità: "l'ambiente formativo sia esso scolastico o afferente alla formazione professionale sembra essere percepito dai giovani, in primo luogo, come un'occasione per sviluppare un proprio *saper essere* che va al di là di conoscenze e competenze tecniche. Colpisce, infatti, che il 26,3% dichiara di imparare ogni giorno a comportarsi onestamente (36,7% spesso) e che il 52,9% ritenga di imparare spesso cose utili per la vita di tutti i giorni" (Donati C. - Bellesi L., 2007, 28).

Malgrado il riconoscimento positivo per il ruolo svolto dalla scuola e dalla Formazione Professionale, i ragazzi e le ragazze che frequentano i corsi di IeFP sono caratterizzati spesso da una fragilità in ingresso che si traduce in scarsa motivazione allo studio, incapacità di auto valutare e a volte difficoltà relazionali. Questi elementi si ritrovano nei ragazzi e nelle ragazze che hanno frequentato i corsi sperimentali, con le loro storie di insuccessi e di riscatti e soprattutto con tanti progetti per il loro futuro professionale. Sono giovani che desiderano acquisire un Diploma professionale che consenta loro di inserirsi nel mondo del lavoro avendo requisiti coerenti con le esigenze delle imprese e nel contempo che permetta loro di accrescere la propria formazione personale e culturale. Questi giovani hanno scelto il percorso di Istruzione e Formazione Professionale non come ripiego bensì come scelta vocazionale, cogliendo anche il vantaggio di una proposta formativa progressiva, attraverso cui raggiungere un livello di lavoro qualificato come quello del tecnico.

È risultato però fondamentale per il loro successo formativo l'approccio adottato dai formatori.

## 2. QUESTIONE DI METODO

Lavorare nella Formazione Professionale a contatto con i giovani richiede alle organizzazioni e ai suoi operatori di non *aver timore di guardare al futuro* e di essere promotori dei progetti professionali per le nuove generazioni.

Nelle prassi didattiche è quindi auspicabile che i docenti si mettano in discussione, proponendo nuove modalità e ripensando il loro lavoro perché “pensare significa innanzitutto ascoltare sé e la propria esperienza, prestare attenzione agli aspetti rilevanti di essa. Se poi il pensare è rivolto al futuro, all'ancora possibile, significa soprattutto fermarsi ed aspettare, fare delle soste, per rivedere criticamente il proprio agire e dunque intravedere ulteriori possibilità di azione. L'allargamento dello spazio mentale di ciò che si ritiene possibile in termini di cambiamento, apre alla sperimentazione” (Tacconi, 2011, 76).

Le competenze necessarie per svolgere il lavoro di formatore vanno quindi oltre quelle tecniche disciplinari e richiedono una riflessività costante rispetto al proprio agire nel contesto d'aula. La capacità di riflettere in modo critico è la premessa indispensabile per lo sviluppo delle competenze di ricerca che è stata riconosciuta, in ambito non solo accademico, come fondamentale per il miglioramento dell'agire educativo e formativo.

È necessario distinguere la valenza dei termini pensare e riflettere. Luigina Mortari nel testo “Ricerca e Riflettere” sottolinea proprio come alcuni teorici utilizzino le parole pensare e riflettere come sinonimi, sostenendo invece l'esistenza di una forte differenza “c'è un atto cognitivo che individua problemi e analizza la situazione per cercare una soluzione che sia la più efficace possibile; c'è un atto cognitivo che data una soluzione a un problema prende in esame cosa è stato fatto e cosa è stato pensato. Nel primo caso si parla di pensiero, nel secondo di riflessione” (Mortari, 2011, 114).

Nella distinzione descritta dalla Mortari tra i due termini risulta evidente la successione temporale dei due atti cognitivi. L'atto del pensare avviene quando il docente si trova davanti ad una situazione problematica e individua strategie risolutive, mentre la riflessione è successiva ed ha come oggetto l'intero processo che ha preso vita dal pensare, “ogni aspetto del processo educativo: quello che si fa per realizzare la progettualità educativa, e quello che si pensa” (Mortari, 2011, 117). La riflessione non è quindi una meta competenza intesa come qualcosa che va oltre la competenza stessa ma ha un suo campo di applicazione reale e pratico. Di fatto non tutti i formatori sviluppano la competenza riflessiva a causa della mancanza di tempo, ripiegando così su soluzioni offerte da teorie esterne alla pratica e non sempre efficaci.

Sempre nello stesso testo la Mortari descrive alcune tecniche che possono rendere più condivisibili i risultati di questi processi e il metodo stesso di analisi. Si riportano quelle che sono state adottate all'interno del progetto di monitoraggio relativo ai corsi del IV anno:

- la riflessione di gruppo, che può essere considerata una evoluzione della riflessione individuale, in grado di aumentare effettivamente la divulgazione delle pratiche di eccellenza;
- l'intervista reciproca tra due interlocutori, come previsto dal metodo Action-Reason-Thématique Technique, anche se quando si tratta di due esperti non è propriamente una intervista quella che si conduce, ma una conversazione alla pari, dove non si segue uno schema prefissato, ma si avvia e si implementa un discorso. Il rischio potrebbe essere quello di lasciare in ombra alcuni elementi perché entrambi gli interlocutori li danno per scontati. Per ovviare a questo e rendere fecondo il dialogo è necessario prevedere “due tipologie di domande: quelle che richiedono di fornire una descrizione dettagliata delle azioni didattiche realizzate in un preciso contesto e quelle che richiedono di risalire per quanto è possibile agli atti cognitivi sottesi alle azioni” (Mortari, 2011, 153);
- l'impegno nella comunità, ovvero l'implementazione delle prassi didattiche di eccellenza avviate a partire dalle necessità e sollecitazioni del contesto e non un apprendimento delle nuove pratiche con un metodo di trasferimento dei saperi tradizionale.

Questi elementi sono stati perseguiti dai partecipanti del gruppo tecnico di progettazione, monitoraggio e valutazione, composto dai progettisti, i tutor-coordinatori e i formatori delle varie agenzie formative. Le figure che hanno effettivamente aderito a questo gruppo di lavoro dal piglio molto operativo sono determinate dalle diverse organizzazioni delle agenzie presenti. Non esiste, infatti, un unico modello organizzativo e quindi ogni realtà ha identificato per questa sperimentazione figure di sistema diverse.

Gli incontri si sono svolti una volta al mese per esaminare lo stato di avanzamento del progetto formativo e realizzare i materiali didattici di supporto previsti dal progetto. A questi incontri hanno partecipato anche il Prof. Dario Nicoli e dal mese di febbraio la Prof.ssa Maria Cristina Migliore come incaricata dell'IRES Piemonte, agenzia esterna alla rete degli enti di formazione, delegata dalla Regione Piemonte per svolgere il monitoraggio di tipo qualitativo e una rappresentante della sezione Standard Formativi della Regione Piemonte.

I colleghi che hanno fatto parte del Gruppo di progettazione, monitoraggio e valutazione hanno poi generato un effetto di ricaduta all'interno delle loro sedi, coinvolgendo anche gli altri formatori delle varie aree culturali e professionali. Il dialogo tra formatori, infatti, quando assume la forma del racconto di casi esemplari diventa sapere pedagogico.

Come altri metodi di ricerca qualitativa, anche il metodo narrativo può correre il rischio di risultare carente di rigore. Ecco che allora più la descrizione è perti-



nente rispetto ai dati dell'esperienza e più diventa conoscenza. Svolgere una ricerca narrativa significa "raccontare quello che si fa, quello che si vede accadere in conseguenza delle azioni euristiche implementate, ma anche quello che si pensa mentre è in atto la ricerca (Mortari, 2011, 53).

Nella ricerca didattica-pedagogica, l'atto del narrare attraverso la scrittura ha per oggetto diversi aspetti: l'esperienza su cui si sta conducendo la ricerca, il processo di svolgimento della ricerca stessa, gli atti e le azioni che caratterizzano la ricerca e soprattutto la riflessione che accompagna trasversalmente questi elementi. In sintesi "raccontare un'esperienza di ricerca significa narrare ciò che vediamo accadere in classe, sia attraverso il nostro sguardo sia attraverso le parole dei partecipanti, e allo stesso tempo narrare le azioni di ricerca e insieme narrare i vissuti cognitivi del ricercatore mentre è impegnato a realizzare il lavoro di ricerca" (Mortari, 2011, 54). Il racconto scritto in cui tutti questi elementi della ricerca vengono descritti, restituisce rigore al metodo narrativo, costruendo una conoscenza da condividere nella comunità di pratici, "la ricerca nasce così dalla pratica (e dai pratici), se ne alimenta continuamente e ad essa (essi) incessantemente ritorna, in cerca di validazione e nella speranza di contribuire a quel miglioramento continuo dell'azione che può avvenire attraverso i processi riflessivi che la ricerca stessa attiva in coloro che vi partecipano" (Tacconi, 2011, 65). È un processo circolare che si autotalimenta individuando nuove domande e diversi ambiti di applicazione.

### 3. IPOTESI DI RICERCA

L'obiettivo è stato applicare il metodo narrativo per il monitoraggio delle prassi didattiche inerenti le competenze trasversali previste nelle unità formative di orientamento ma non solo. È infatti evidente che il rinforzo delle competenze trasversali non è solo collegato ad esso, ma anche alle attività svolte in laboratorio o in altre unità formative. La maggioranza dei ragazzi e delle ragazze inserite nei percorsi in oggetto provenivano dai percorsi di Qualifica ed erano pertanto portatori di alcune caratteristiche tipiche degli utenti della Formazione Professionale (insicurezza, scarsa autostima, attitudine alla pratica e difficoltà di astrazione).

Le azioni sono state suddivise nelle seguenti fasi:

- **prima dell'avvio** dei corsi è stato concordato con i referenti dei corsi di selezionare gli allievi sulla base di tre elementi: le *criticità* avute nei percorsi progressivi, la *motivazione* alla frequenza espressa dai ragazzi e il loro *progetto professionale*;
- **all'inizio del corso** è stato chiesto ai referenti dei dodici corsi di sintetizzare gli elementi emersi durante i colloqui, riprendendo dove possibile le frasi dei ragazzi. I referenti hanno sintetizzato i dati in una tabella preconstituita in cui è stato previsto anche lo spazio per cognome, nome, data di nascita dei ragazzi, qualifica in uscita. In questo modo non sono state richieste le schede previste

dai sistemi qualità dei singoli enti, evitando così di creare tensioni relative alla condivisione dei propri materiali. L'output di questa fase è stata una tabella con i dati dei ragazzi per rilevare le fasce di età e la frequenza dei titoli di studio. In seguito il materiale è stato analizzato al fine di rielaborare le frequenze delle dichiarazioni raccolte nella scheda riassuntiva.

Le informazioni raccolte nella tabella sono anche state consultate nei casi di ritiri dai corsi. In effetti i ragazzi e le ragazze che si sono ritirati perché hanno accettato offerte di lavoro pertinenti, avevano espresso come motivazione alla frequenza del corso la convinzione di avere poi più opportunità di inserimento nel mercato del lavoro dopo il conseguimento della qualifica.

- ***In itinere***, nei mesi di febbraio e marzo, in occasione delle visite svolte da parte del Capofila presso le sedi dei corsi, la rilevazione dell'efficacia delle prassi orientative è stata effettuata con la somministrazione ai ragazzi di una traccia per raccontare una esperienza di successo vissuta durante il corso, così da evidenziare la consapevolezza delle proprie capacità manifestate durante il Percorso formativo svolto. I ragazzi hanno raccontato quella volta in cui si sono detti "bravi" all'interno del corso sperimentale. Inizialmente si è pensato di far scrivere ai ragazzi la loro storia di successo su un foglio bianco, ma ad una successiva analisi si è preferito evitare il "blocco da foglio bianco". È stata ripresa dal *Manuale di Orientamento Finale* del CNOS-FAP Piemonte la scheda finalizzata all'analisi di una esperienza di successo ed è stata modificata in alcuni punti, in particolare sono stati eliminati alcuni item, lasciando più spazio alla narrazione. È stata però mantenuta la parte iniziale nella quale viene richiesto di descrivere la situazione in cui si sono trovati, le decisioni che hanno preso, le difficoltà riscontrate e quali soluzioni hanno trovato. Infine, è stato inserito uno spazio per scrivere se la loro motivazione rispetto all'inizio del corso era variata. Queste schede sono state somministrate nella maggior parte dei casi direttamente nelle classi del IV anno, durante le visite di monitoraggio effettuate come Capofila. In fase di ideazione di questa scheda si è immaginato che la difficoltà dei ragazzi sarebbe stata la scrittura, invece, quando è stato chiesto loro di raccontare una esperienza di successo è emerso un forte senso di smarrimento. In prima battuta sono stati fatti degli esempi: "quella volta in cui dopo una esercitazione o un compito vi siete detti bravi e siete stati soddisfatti di voi. Come quando si realizza un goal o un punto durante una partita di calcio o di pallavolo". Ma le risposte sono state: "Ma io non mi dico mai bravo". È emersa una sorta di incapacità di valutare il proprio agire nel percorso. La finalità della scheda "un'esperienza di successo" è diventata così quella di promuovere in loro questa riflessione e ha suggerito ai loro orientatori un'area di lavoro carente. È infatti indispensabile che insieme agli obiettivi formativi venga raggiunta durante questi corsi anche la consapevolezza di sé, per poter lavorare come tecnici in autonomia e responsabilità, come previsto dal quadro europeo dei livelli.

Nel prevedere i tempi di compilazione della scheda si era immaginato non più di 15 minuti, ma in realtà il tempo impiegato è stato maggiore perché non riuscivano a focalizzarsi su una esperienza di successo da raccontare. Durante la rilettura delle schede si è notato che alcuni hanno continuato a non comprendere il compito, perché hanno raccontato ciò che gli è piaciuto e non ciò da cui hanno tratto soddisfazione, lasciando immaginare che non ci sia stata solo una incomprensione linguistica, ma una più profonda incapacità di autovalutarsi.

La reazione dei colleghi degli enti rispetto a questa scheda è stata positiva, hanno espresso la loro approvazione rispetto alla ideazione e somministrazione, perché ha dato loro l'opportunità di valorizzare le esperienze di successo e in generale la parte di autovalutazione. Le schede sono state fotocopiate e lasciate nelle sedi così che i referenti dei corsi potessero valutarne il contenuto con gli altri formatori. Nei racconti dei ragazzi e delle ragazze in effetti si evincono alcune riflessioni che non sempre i formatori riescono a cogliere e a utilizzarle come input per attività successive.

Gli incontri con i ragazzi durante le visite di monitoraggio sono state inoltre un momento di counselling con azioni di sostegno allo studio e all'autovalutazione.

- **Finale**, in questa fase l'efficacia delle prassi orientative è stata monitorata attraverso la valutazione espressa dai ragazzi e dalle ragazze nella scheda di gradimento del corso e nella sezione di autovalutazione presente nel loro portfolio. Gli ultimi mesi di corso sono stati per tutti i partecipanti caratterizzati dall'esperienza di stage, che però a differenza di quello svolto nei percorsi di qualifica, li ha visti coinvolti all'interno delle aziende come tecnici e quindi in azione non solo operative, ma anche organizzative-decisionali come previsto per la figura del Tecnico Professionale. Questa esperienza di stage prevedeva, inoltre, l'elaborazione di un Project Work concordato con le aziende ospitanti. Considerato quindi l'impegno richiesto ai ragazzi e all'equipé dei formatori che li ha seguiti non sono stati introdotti ulteriori strumenti di rilevazione dell'efficacia orientativa.

#### 4. LE PAROLE DEI RAGAZZI E DELLE RAGAZZE

##### **Successo**

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...ero “confusa” su alcune cose di marketing, finito il 3° anno non ricordavo molto, con l'aggiunta della materia nuova pensavo di andare ancora di più in confusione.*

*Quindi ho deciso che...dovevo impegnarmi e recuperare tutto, il mio obiettivo era colmare queste lacune essendo una delle materie principali del corso. Abbiamo fatto diversi lavori, tra i quali creare un piano di marketing in riferimento al negozio che abbiamo allestito in classe. Abbiamo poi creato tutti quanti dei loghi che poi sarebbero stati uniti per effettuare una scelta, alla fine un professore che è un grafico ha scelto il mio.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscita a ottenere un buon risultato perché...mi sono impegnata come in ogni cosa, non è rilevante che abbia scelto proprio il mio lavoro apportandogli delle modifiche, però sono stata soddisfatta”.*

*“La situazione in cui mi trovavo era...le professoressa ci avevano chiesto di svolgere una ricerca, che poi successivamente avremmo dovuto esporre. Mi sono sentita in difficoltà perché sono una persona molto timida.*

*Quindi ho deciso che...ho deciso di impegnarmi soprattutto esercitandomi nel parlare provando e riprovando più volte insieme ad alcuni miei compagni.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscita a ottenere un buon risultato perché...durante l'esposizione del lavoro ho cercato di mantenere la calma, di non agitarmi. Finita l'esposizione infatti mi sono sentita sollevata soprattutto perché ero riuscita a vincere la mia paura più grande parlare in pubblico. Il risultato è stato ottimo”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...abbiamo scritto degli episodi della nostra vita per l'autobiografia. All'inizio non ero tanto convinta di far leggere le mie emozioni e sentimenti riguardo ad episodi passati ad altre persone.*

*Quindi ho deciso che...poi mi sono convinta che sarebbe stata una buona occasione per capire se sono in grado o no di scrivere un libro.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscita a mettere per iscritto i miei pensieri e scriverli in modo chiaro. Alla fine è venuto fuori un bel lavoro sono soddisfatta del risultato, io amo scrivere e perciò ci ho messo tutta me stessa”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...avendo degli schemi con altri tre compagni dovevamo riparare una macchina che presentava parecchi errori e problematiche sia nella parte pneumatica che in quella elettrica.*

*Quindi ho deciso che...era meglio smontare tutto l'impianto e ricominciare perché apportare modifiche e riparazioni era molto dispersivo in termini di tempo; dopo di che prendendo una migliore visione degli schemi ci siamo divisi i compiti in modo da lavorare contemporaneamente nelle diverse parti della macchina.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...l'impianto non è ancora finito ma siamo vicini a concluderlo, vederlo finire e cablando i cavi nel miglior modo a noi possibile ci rende sempre più soddisfatti del lavoro che stiamo facendo”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...l'assoluta ignoranza sul compito datomi dal mio insegnante di riparazione. Un macchinario utilizzato dai carrozzieri della nostra scuola che si era guastato. Era la prima volta che vedevo una macchina così e non sapevo da dove iniziare.*

*Quindi ho deciso che...dovevo prendere visione di tutta l'apparecchiatura elettrica ed elettronica. Ho affrontato tutte le mie lacune sul campo perché dovevo riuscire a ripararla.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...sono riuscito a riparare la macchina trovando il guasto sul trasvolatore al suo interno, non era facile ma anche se ho faticato molto alla fine mi sono detto “bravo” e me lo sono anche sentito dire più volte”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era ...quando siamo andati a Fossano per le prove elettriche sull'auto. Siamo stati divisi in piccoli gruppi da tre persone. Io sono stato messo con due miei compagni non molto preparati sull'argomento proprio come me. Eravamo piuttosto in difficoltà per questo e non potevamo sempre fare affidamento sul professore.*

*Quindi ho deciso che...ho deciso di prendere in mano la situazione e ragionare sulle cose invece di agire come capitava oppure di chiedere suggerimenti ai compagni. Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...ho iniziato a pensare sul da farsi e mi sono impegnato per risolvere i problemi che il professore ci aveva assegnato, non ho certamente fatto uno splendido lavoro ma sono comunque rimasto soddisfatto di me stesso”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...in officina e bisognava dare una controllata a una vettura di un cliente. Dopo una mezzoretta abbiamo capito che i freni erano da sostituire e la frizione era troppo usurata e andava sostituita. Allora ci siamo divisi in gruppi per dividersi i lavori e al mio gruppo è stata assegnata la frizione e non era un lavoro facile.*

*Quindi ho deciso che ...ogni componente del gruppo aveva un suo “lavoretto” diciamo così. Con più menti e più braccia il lavoro si semplifica.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...eravamo ben organizzati e affiatati come gruppo di meccanica e nel giro di un'oretta la frizione era sostituita e ben funzionante”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...apprendere gli elementi di matematica. Nelle verifiche mi trovavo in difficoltà in alcuni argomenti.*

*Quindi ho deciso che...mettendomi di impegno ed esercitandomi sia in classe che a casa. Nonostante certe difficoltà sono riuscito ad ottenere un buon risultato perché...essendomi esercitato ed essendo stato più attento nelle lezioni di aritmetica sono riuscito a farmi dire dal formatore “bravo Alex”. Ora ho tutte le verifiche con voti positivi”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...insicura su quello che dovevo fare e pensavo di non riuscire.*

*Quindi ho deciso che... prendendo atto delle lezioni svolte in classe e in laboratorio ho deciso di eseguire la stessa tecnica di taglio che ho svolto a scuola su mia mamma.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito ad ottenere un buon risultato perché...mi sono impegnata tanto e sono stata molto attenta e il taglio mi è riuscito ancora meglio del risultato ottenuto a scuola”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...in laboratorio mentre svolgevo una piega mossa su una poupette con capelli finti e corti. Pensavo di non farcela.*

*Quindi ho deciso che...nonostante abbia avuto timore di non riuscire a far venire la piega desiderata ho provato con tutta la mia fantasia per riuscirci ugualmente.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito ad ottenere un buon risultato perché...con la mia fantasia ho prodotto un buon lavoro con ottimi risultati finali anche nella valutazione”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...durante una verifica di algebra. All'inizio pensavo di aver fatto tutto male, non riuscivo tanto a capire. Ma in quella verifica ho preso 100/100 e la formatrice mi ha fatto i complimenti.*

*Quindi ho deciso che...se mi impegnavo come ho fatto in algebra avrei avuto buoni risultati.*

*Nonostante le difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché mi sono impegnato tanto e ho cercato di dare il meglio di me”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...un giorno normale come tutti gli altri, eravamo in laboratorio e il formatore ci ha assegnato di trovare il guasto su un Peugeot 107. L'autovettura non partiva ed eravamo in quattro ma non riuscivamo a trovare il guasto.*

*Quindi ho deciso che...il formatore ci ha dato degli indizzi, ma comunque tutto funzionava. Personalmente ho deciso di affrontare il problema da solo nonostante tutte le difficoltà.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...guardando gli schemi elettrici risultava tutto funzionante ma non un piccolo particolare che nessuno se ne era accorto. Sono riuscito a risolvere il problema e sono stato fiero di me stesso”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...durante una verifica scritta di italiano sull’Odissea. Questa verifica consisteva nel rispondere ad almeno tre domande a scelta tra quelle proposte. Le domande erano a risposta aperta riguardo la comprensione del testo letto nelle lezioni precedenti.*

*Quindi ho deciso che...una volta scelte le tre domande a cui rispondere ho iniziato il compito, cercando di ricordarmi il più possibile sull’argomento in modo da dare delle risposte esaurienti ed ottenere un bel voto.*

*Nonostante le difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...ho ottenuto un buonissimo punteggio, il massimo 100 su 100. Questo compito mi ha reso felice e dato molta autostima per il risultato conseguito”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...non riuscivo a capire come risolvere i problemi di geometria all’inizio dell’anno.*

*Quindi ho deciso che provando a fare tanti esercizi e aiutandomi con quelli già eseguiti correttamente potevo impararli, scegliendo il detto “sbagliando si impara”.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...sono riuscito a capire gli esercizi arrangiandomi da solo e con alcune spiegazioni della formatrice. Durante la verifica sono riuscito a prendere un bel 98 su 100”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...durante un compito in classe di scienze. In questo compito bisognava eseguire degli esercizi calcolando la velocità dei corpi rispetto ad altri tenendo conto di altri fattori, come ad esempio la forza di gravità.*

*Quindi ho deciso che...mi sarei preparato per il compito in classe. Quest’anno ho deciso di impegnarmi dato che è l’ultimo anno di scuola prima di conseguire il diploma.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...mi sono preparato al compito in classe studiando a casa gli esercizi fatti in classe e riguardando gli appunti presi dal quaderno di quando frequentavo l’altra scuola superiore. Ho ottenuto il massimo del risultato e mi sono sentito realizzato”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...un compito di scienze e non mi venivano in mente le formule nonostante lo studio dedicato alla materia nei giorni precedenti. Poi mi sono calmato e mi sono venute in mente e ho riparato un brutto voto.*

*Quindi ho deciso che...la cosa giusta era stare calmo e pensare concentrato agli esercizi. Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...ho risolto gli esercizi e ho preso un bel voto”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...durante un giorno di lezione dovevamo svolgere delle mansioni da noi mai svolte, come la ricerca formale di un progetto con conseguente sviluppo.*

*Quindi ho deciso che...che con lo studio, il gusto e l’impegno avrei svolto un lavoro di successo.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...ho risolto le difficoltà con l’aiuto dei formatori”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...una cena dei “Maestri del gusto”, che abbiamo svolto a scuola. In questa cena avevo il compito del maitre insieme a un’altra mia compagna.*

*Quindi ho deciso che...dovevo dare un compito a tutti gli altri, osservare i miei compagni che facessero tutto giusto, dovevo saper accogliere i clienti ed essere disposta per qualsiasi esigenza del cliente.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...non ho avuto difficoltà. Il servizio è andato bene perché sono stata attenta agli sbagli dei miei compagni e li ho aiutati a risolverli”.*

*“La situazione iniziale in cui mi trovavo era...la verifica di scienze, la professoressa aveva assegnato delle pagine da studiare e delle schede con gli appunti sull’argomento. Quindi ho deciso che...dovevo studiare e impegnarmi, perché mi interessava davvero l’argomento.*

*Nonostante certe difficoltà sono riuscito a ottenere un buon risultato perché...ho dato il meglio di me e ho dimostrato il mio impegno e nonostante le difficoltà sono riuscita a portare a termine il mio lavoro e la valutazione è stata 100/100”.*

## **Motivazione**

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...no perché io ho scelto questa scuola perché voglio fare questo mestiere”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...si perché ho imparato cose nuove e sono maturato”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...mi sono sentita più motivata ed interessata al corso. Queste Unità di apprendimento mi piacciono molto. È stata una bella esperienza”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...no è uguale, anzi con il passare del tempo sento che la passione e l’interesse è aumentato sempre di più”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...si, perché ho imparato molte cose che mi serviranno anche in futuro per il mio lavoro e anche come gestire le difficoltà nel mondo del lavoro”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...penso che questo diploma completerà la mia istruzione tecnica e ora più che mai sono convinto che questo diploma servirà”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...in positivo perché giorno dopo giorno ho cominciato ad interessarmi sempre di più a questo corso perché mi trovo bene con i compagni e con i professori, trovo molto stimolanti le materie professionalizzanti e gli esercizi che ci vengono proposti”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...no, la mia motivazione da quando ho iniziato l’anno non è cambiata. Volevo far bene e riuscire in tutto quello che facevo ed ancora adesso affronto l’anno formativo con la stessa motivazione”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...si è cambiata! All’inizio mi stufavo, ma andando avanti con il tempo questo corso ha cominciato a*

*darmi soddisfazione e anche io sono molto soddisfatta di me stessa per i buoni voti che sto prendendo. Spero di riuscire a passare l'anno”.*

*“La mia motivazione rispetto a quando ho iniziato il corso è cambiata...non è cambiata rispetto all'inizio dell'anno. Sono ancora più motivato perché la fine dell'anno si avvicina e vorrei concludere l'anno con una valutazione positiva e pi alta possibile”.*

## 5. RIELABORAZIONI E OUTPUT

I dati raccolti nelle fasi di monitoraggio sono stati organizzati in tabelle e rielaborati in report di sintesi. Per chiarezza si inserisce lo schema seguito, indicando per ogni fase: gli strumenti adottati per la rilevazione dell'informazione, l'obiettivo perseguito e l'output previsto.

Fasi	Strumenti	Obiettivi	Output
Prima dell'avvio dei corsi: dati rilevati in sede di colloquio di selezione.	- Scheda selezione allievi	Raccogliere in modo sintetico per ogni ragazzo i seguenti dati: - Cognome Nome - Data di nascita - Qualifica in ingresso - Eventuali criticità riscontrate - Motivazione - Progetto Personale	<u>Tabella</u> con i dati dei ragazzi per rilevare le fasce di età, la frequenza dei titoli di studio pertinenti. <u>Presentazione</u> delle frequenze delle criticità, della motivazione e dei progetti personali.
Durante lo svolgimento dei corsi: sono oggetto di monitoraggio vari aspetti del corso	- Andamento allievi - Esperienze di successo - Gradimento allievi - Gradimento formatori - Gradimento famiglie - Gradimento aziende per stage e project work - Verbale di monitoraggio effettuato presso le sedi	Monitorare i ritiri e gli inserimenti all'interno del corso. Verificare la capacità di autovalutazione dei ragazzi e la loro motivazione rispetto all'inizio dei corsi Rilevare il gradimento rispetto al corso da parte dei ragazzi, delle famiglie e delle aziende coinvolte.	<u>Report di sintesi</u> <u>Analisi delle esperienze</u> <u>Rielaborazione quantitativa delle schede di gradimento e analisi qualitativa dei dati</u> <u>Sintesi dei verbali</u>
Fine corsi: raccolta delle buon prassi metodologiche e didattiche	- Piano formativo - Scheda Unità di apprendimento - Canovaccio - Scheda di assegnazione del compito-progetto - Portfolio e Project Work - Altri materiali didattici	Documentare le attività erogate e valorizzare le esperienze positive	<u>Report</u>

Gli output finali e i relativi commenti sono stati pubblicati nei capitoli dedicati al monitoraggio e alla didattica. In questa sezione si riporta, invece, la presentazione delle frequenze delle criticità, della motivazione e dei progetti personali rilevati prima dell'inizio dei corsi.



Corso: tecnico commerciale delle vendite

Enti: Ciofs–FP Torino e Enaip Borgomanero (NO)

Totale allievi/e: 16 + 18 = 34

Criticità avute nei percorsi pregressi ☹

Gruppo Ciofs 16

“In inglese” 6

“In matematica” 4

“In matematica e inglese” 1

“nessuna” 3

“In francese” 2

Gruppo Enaip 18

“In inglese” 2

“In matematica” 7

“In matematica e inglese” 1

“nessuna” 4

“In informatica” 1

“impegno discontinuo” 1

“di astrazione” 1

non pervenuta 1

= 8 su 34

= 11 su 34

= 2 su 34

= 7 su 34

= 1 su 34

= 2 su 34

= 1 su 34

= 1 su 34

= 1 su 34

Corso: tecnico commerciale delle vendite

Enti: Ciofs–FP Torino e Enaip Borgomanero (NO)

Totale allievi/e: 16 + 18 = 34

Motivazione alla partecipazione del corso ☺

Gruppo Ciofs 16

“Un diploma per lavorare” 8

“Un diploma per studiare” 4

“...un diploma” 2

“completarsi” 2

Gruppo Enaip 18

“Diploma” 13 = 27 su 34

*non chiaro se per ambizione  
o per sfiducia nel lavoro immediato*

“migliorare” 3 = 5 su 34

“per accedere ad un lavoro migliore” 1 = 1 su 34

non pervenuto 1 = 1 su 34

Corso: tecnico commerciale delle vendite

Enti: Ciofs –FP Torino e Enaip Borgomanero (NO)

Totale allievi/e:  $16 + 18 = 34$

Progetto personale 

Gruppo Ciofs 16

“Lavorare nel settore” 5

“Lavorare in un ufficio” 6

“Lavorare in un negozio” 5

Gruppo Enaip 18

“Lavorare nel settore” 11 = 16 su 34

= 6 su 34

“Lavorare in un negozio” 4 = 9 su 34

“Lavorare nell’azienda di famiglia” 2 = 2 su 34

“non pervenuto” 1

= 1 su 34

Corso: tecnico dell’acconciatura

Enti: Salotto e Fiorito Pianezza (TO)

Totale allievi/e: 20

Criticità avute nei percorsi progressi ☹

Gruppo Salotto 20

“Nelle materie scientifiche” 4 su 20

“nessuna” 6 su 20

“nell’apprendimento in generale” 6 su 20

“nelle materie teoriche” 3 su 20

“poco impegno” 1 su 20

Corso: tecnico dell'acconciatura  
Enti: Salotto e Fiorito Pianezza (TO)  
Totale allievi/e: 20

**Motivazione alla partecipazione del corso ☺**

Gruppo Salotto 20

"Nuove tecniche di lavoro"	11 su 20
"Aspetti teorici"	1 su 20
"Aspetti teorici e pratica"	5 su 20
"Migliorare"	3 su 20

Corso: tecnico dell'acconciatura  
Enti: Salotto e Fiorito Pianezza (TO)  
Totale allievi/e: 20

**Progetto personale**



Gruppo Salotto 20

"Aprire un negozio"	8 su 20
"Fare esperienza in un negozio"	5 su 20
"Continuare gli studi"	5 su 20
"Andare a lavorare all'estero"	1 su 20
"Non pervenuto"	1 su 20

Corso: tecnico riparatore dell'autoveicolo

Enti: AFP Dronero sede di Verzuolo e CNOS-FAP sede di BRA

Totale allievi/e: 19 + 23 = 42

Criticità avute nei percorsi progressi ☹️

<u>Gruppo AFP 19</u>	<u>Gruppo Cnos-fap 23</u>	
"In inglese e matematica" 1	"In inglese e in matematica" 7	= 8 su 42
"In matematica e geometria" 6		= 6 su 42
"In matematica e diritto" 1	"In matematica" 8	= 8 su 42
"In diritto e scienze" 1	"In più materie" 3	= 1 su 42
"Elettronica" 4	"In inglese" 1	= 3 su 42
	"Inserimento nel gruppo classe" 1	= 1 su 42
	"Problemi con i docenti" 1	= 4 su 42
"Difficoltà con i compagni di classe" 1		= 1 su 42
	"Nessuna" 1	= 1 su 42
"Mancanza di materiali in laboratorio" 3		= 3 su 42
	"In scienze" 1	= 1 su 42
"non pervenuta" 1		= 1 su 42
"paura di non passare l'esame" 1		= 1 su 42

Corso: tecnico riparatore dell'autoveicolo

Enti: AFP Dronero sede di Verzuolo e CNOS-FAP sede di BRA

Totale allievi/e: 19 + 23 = 42

Motivazione alla partecipazione del corso 😊

<u>Gruppo AFP 19</u>	<u>Gruppo Cnos-fap 23</u>	
"Un diploma per lavorare" 7	"Un diploma per lavorare" 11	= 18 su 42
"Per completare la formazione" 9	"Per completare la formazione" 9	= 18 su 42
"Per mettersi in proprio" 1	"Per mettersi in proprio" 1	= 2 su 42
	"Diploma per entrare nell'esercito" 1	= 1 su 42
"Perché piace avere a che fare con le macchine" 2		= 2 su 42

Corso: tecnico riparatore dell'autoveicolo

Enti: AFP Dronero sede di Verzuolo e CNOS-FAP sede di BRA

Totale allievi/e: 19 + 23 = 42

Progetto personale



Gruppo AFP 19

"Lavorare nel settore" 6

"Aprire un officina" 8

"Preparare macchine da rally" 2

"Insegnare la meccanica d'auto" 1

"non pervenuto" 2

Gruppo Cnos-fap 23

"Lavorare nel settore" 7

"Aprire un officina" 10

"non pervenuto" 1

"non pervenuto" 1

"Entrare nell'esercito" 1

"Prendere il diploma" 1

"Diventare capo officina" 2

"Gestire un autosalone" 1

= 13 su 42

= 18 su 42

= 2 su 42

= 1 su 42

= 3 su 42

= 1 su 42

= 1 su 42

= 2 su 42

= 1 su 42

Corso: tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati

Enti: Casa di carità Arti e Mestieri sede di Torino

Totale allievi: 24

Criticità avute nei percorsi pregressi ☹️

Gruppo CdC 24

"Difficoltà relazionali in stage" 1

"Difficoltà relazionali con alcuni formatori" 1

"Difficoltà relazionali con il gruppo classe" 4

"Impegno incostante" 6

"Ambiente scolastico non sereno" 1

"In matematica" 3

"In matematica e in tecnologia" 1

"non pervenuto" 2

"in Italiano e inglese" 1

"Materie professionalizzanti" 3

"Troppe assenze negli anni precedenti" 1

= 1 su 24

= 1 su 24

= 4 su 24

= 6 su 24

= 1 su 24

= 3 su 24

= 1 su 24

= 2 su 24

= 1 su 24

= 3 su 24

= 1 su 24

Corso: tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati

Enti: Casa di carità Arti e Mestieri sede di Torino

Totale allievi: 24

### Motivazione alla partecipazione del corso 😊

#### Gruppo CdC 24

"Volersi adattare alla situazione" 4	= 1 su 24
"Organizzarsi per frequentare regolarmente" 2	= 2 su 24
"Per migliorare la propria posizione professionale" 2	= 1 su 24
"Lavorare bene in gruppo rispettando gli impegni" 3	= 3 su 24
"Per avere una visione completa del settore" 3	= 3 su 24
"Imparare cose nuove" 5	= 5 su 24
"Per avere un titolo di studio più elevato per il mdl" 4	= 4 su 24
"Per continuare gli studi" 3	= 3 su 24

Corso: tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati

Enti: Casa di carità Arti e Mestieri sede di Torino

Totale allievi: 24

### Progetto personale



#### Gruppo CdC 24

"Ottenere risultati migliori rispetto al triennio" 1	= 1 su 24
"Aprire un'attività" 5	= 2 su 24
"Diventare un tecnico" 3	= 1 su 24
"Ottenere un titolo di studio superiore" 6	= 3 su 24
"Imparare cose nuove" 4	= 5 su 24
"Per continuare gli studi" 2	= 3 su 24
"Approfondire alcune materie tecniche" 2	= 1 su 24
"Per continuare a studiare non trovando lavoro" 1	= 1 su 24

Corso: tecnico per l'automazione industriale

Enti: CNOS-FAP sede di Vigliano

Totale allievi: 18

Criticità avute nei percorsi pregressi ☹️

Gruppo Cnos-fap 18

"In alcune materie" 3	= 1 su 18
"Materie tecniche e matematica" 3	= 1 su 18
"Nel dimensionamento impianti e nella lingua inglese" 1	= 4 su 18
"In matematica, inglese ed elettronica" 4	= 1 su 18
"In inglese" 4	= 1 su 18
"Nessuna particolare difficoltà" 1	= 1 su 18
"In diritto" 1	= 1 su 18
"In inglese, matematica e diritto" 1	= 1 su 18

Corso: tecnico per l'automazione industriale

Enti: CNOS-FAP sede di Vigliano

Totale allievi: 18

Motivazione alla partecipazione del corso ☺️

Gruppo Cnos-fap 18

"L'interesse per l'automazione della gestione dei PLC" 3	= 3 su 18
"L'interesse di imparare a progettare e realizzare impianti elettrici" 2	= 2 su 18
"Approfondire le materie tecniche" 3	= 3 su 18
"Specializzarsi nel campo dell'automazione industriale" 5	= 5 su 18
"Aumentare l'esperienza nel settore" 3	= 3 su 18
"Prendere il diploma tecnico per lavorare" 2	= 2 su 18

Corso: tecnico per l'automazione industriale

Enti: CNOS-FAP sede di Vigliano

Totale allievi: 18

Progetto personale



Gruppo Cnos-fap 18

"L'interesse per l'automazione della gestione dei PLC" 3	= 3 su 18
"L'interesse di imparare a progettare e realizzare impianti elettrici" 2	= 2 su 18
"Approfondire le materie tecniche" 3	= 3 su 18
"Specializzarsi nel campo dell'automazione industriale" 5	= 5 su 18
"Aumentare l'esperienza nel settore" 3	= 3 su 18
"Prendere il diploma tecnico per lavorare" 2	= 2 su 18

Corso: tecnico di cucina

Enti: Colline Astigiane scarl

Totale allievi: 28

Criticità avute nei percorsi progressi ☹

Gruppo Colline 28

"Comprendere le consegne" 2	= 2 su 28
"Metodo di studio" 3	= 3 su 28
"Essere più veloce nel settore pratico" 3	= 3 su 28
"Nuovi metodi di cottura" 1	= 1 su 28
"Teoria dei piatti" 1	= 1 su 28
"Disattenzione generale e incostanza" 3	= 3 su 28
"Insicurezza" 5	= 5 su 28
"Nella parte teorica e completezza del lavoro" 5	= 5 su 28
"Relazionarsi con gli altri" 3	= 3 su 28
"Nelle lingue straniere" 2	= 2 su 28



Corso: tecnico di cucina

Enti: Colline Astigiane scarl

Totale allievi: 28

**Motivazione alla partecipazione del corso ☺**

Gruppo Colline 28

“Avere un titolo di studio superiore alla qualifica per avere un opportunità in più” 6	= 6 su 28
“Incontrare docenti competenti e preparati” 4	= 4 su 28
“Conoscere persone valide ed interessanti” 2	= 2 su 28
“Per il piacere di cucinare” 4	= 4 su 28
“Per ottenere il diploma” 2	= 2 su 28
“La voglia di fare e di crescere” 1	= 1 su 28
“Determinazione e ottimismo, voglia di mettersi in gioco” 6	= 6 su 28
“Per lavorare nel settore” 3	= 3 su 28

Corso: tecnico di cucina

Enti: Colline Astigiane scarl

Totale allievi: 28

**Progetto personale**



Gruppo Colline 28

“Lavorare in un ristorante affermato” 9	= 9 su 28
“Insegnare cucina” 1	= 1 su 28
“Trovare un lavoro qualificato” 5	= 4 su 28
“Aprire un ristorante di cucina italiana in Sri Lanka (paese d’origine)” 1	= 1 su 28
“Aprire un agriturismo presso l’azienda agricola di famiglia” 1	= 1 su 28
“Aprire un ristorante di pesce” 2	= 2 su 28
“Lavorare nei villaggi turistici” 1	= 1 su 28
“Imparare un metodi di lavoro di buon lavoro” 1	= 1 su 28
“Aprire un bar – tavola calda” 3	= 3 su 28
“Specializzarsi in pasticceria” 1	= 1 su 28
“Lavorare in pasticceria/panetteria” 1	= 1 su 28
“Ampliare l’attività vendita kebab di famiglia” 1	= 1 su 28
“Gestire un’attività in proprio” 1	= 1 su 28

Corso: tecnico elettrico

Enti: ENGIM PIEMONTE sede di Torino

Totale allievi: 21

**Criticità avute nei percorsi pregressi ☹**

Gruppo ENGIM 21

"Troppe assenze per problemi famigliari" 1	= 1 su 21
"Nessuna particolare difficoltà" 12	= 12 su 21
"Difficoltà nell'imparare a memoria (caso di dislessia)" 1	= 1 su 21
"Problemi disciplinari" 1	= 1 su 21
"Materie scientifiche" 3	= 3 su 21
"L'inserimento dopo il cambio corso" 1	= 1 su 21
"In matematica e inglese (caso di dislessia)" 1	= 1 su 21
"In italiano e inglese" 1	= 1 su 21

Corso: tecnico elettrico

Enti: ENGIM PIEMONTE sede di Torino

Totale allievi: 21

**Motivazione alla partecipazione del corso ☺**

Gruppo ENGIM 21

"Avere un titolo di studio superiore alla qualifica per avere un'opportunità in più" 7	= 7 su 21
"Approfondire gli aspetti del lavoro" 5	= 5 su 21
"Preferisco fare il 4° anno e prendere il diploma nella formazione professionale che 2 anni in un ITIS" 4	= 4 su 21
"Per continuare a studiare non avendo trovato lavoro" 2	= 2 su 21
"Per ottenere il diploma" 3	= 3 su 21

Corso: tecnico elettrico

Enti: ENGIM PIEMONTE sede di Torino

Totale allievi: 21

Progetto personale



Gruppo ENGIM 21

"Lavorare" 13	= 13 su 21
"Entrare in polizia" 1	= 1 su 21
"Prima fare un'esperienza da dipendente e poi aprirsi un'attività propria" 1	= 1 su 21
"Aprire un negozio di informatica o di fotografia" 1	= 1 su 21
"Lavorare in proprio" 3	= 3 su 21
"Prendere il diploma quinquennale" 1	= 1 su 21
"Lavorare nel settore elettrico e la possibilità di firmare un progetto" 1	= 1 su 21

Corso: tecnico delle lavorazioni artistiche

Enti: FOR.AL s.c.r.l. sede di Valenza

Totale allievi: 21

Criticità avute nei percorsi progressi ☹️

Gruppo FOR.AL 21

"Nessuna particolare difficoltà" 2	= 2 su 21
"In inglese, italiano, scienze e organizzazione aziendale" 1	= 1 su 21
"In disegno professionale, matematica, francese e nelle lavorazioni manuale" 1	= 1 su 21
"non pervenute" 8	= 8 su 21
"In matematica e inglese" 2	= 2 su 21
"Classe troppo numerosa da gestire da parte dei docenti" 1	= 1 su 21
"Disegno Cad" 2	= 2 su 21
"Difficoltà e lacune dalle medie" 2	= 2 su 21
"Laboratorio seriale" 1	= 1 su 21
"Nel metodo di studio" 1	= 1 su 21

Corso: tecnico delle lavorazioni artistiche

Enti: FOR.AL s.c.r.l. sede di Valenza

Totale allievi: 21

### Motivazione alla partecipazione del corso 😊

#### Gruppo FOR.AL 21

"Corso molto stimolante, impegnativo e formativo" 15	= 15 su 21
"Entrare nel mdl come orafo" 2	= 5 su 21
"Per aumentare le proprie competenze nel campo dell'orificeria, anche con la stage" 4	= 4 su 21

Corso: tecnico delle lavorazioni artistiche

Enti: FOR.AL s.c.r.l. sede di Valenza

Totale allievi: 21

### Progetto personale



#### Gruppo FOR.AL 21

"Aprire un laboratorio orafo" 6	= 6 su 21
"Lavorare nel settore, anche all'estero" 6	= 6 su 21
"Approfondire le conoscenze, continuare gli studi" 3	= 3 su 21
"Non pervenuta" 4	= 4 su 21
"Applicare le conoscenze acquisite in un lab. Orafo ed esprimere la propria creatività" 2	= 2 su 21

Corso: tecnico dei servizi sala e bar

Enti: IMMAGINAZIONE E LAVORO sede di Torino

Totale allievi: 22

**Criticità avute nei percorsi progressi ☹**

Gruppo IMM.&LAV. 22

"Relazionali con il gruppo classe" 2	= 2 su 22
"Puntualità e costanza nel frequenza a lezione" 7	= 7 su 22
"In matematica e francese" 1	= 1 su 22
"nessuna criticità" 3	= 3 su 22
"Disciplina e costanza nello studio" 3	= 3 su 22
"In matematica, igiene e alimentazione" 1	= 1 su 22
"Frequenza delle lezioni" 4	= 4 su 22
"In francese" 1	= 1 su 22

Corso: tecnico dei servizi sala e bar

Enti: IMMAGINAZIONE E LAVORO sede di Torino

Totale allievi: 22

**Motivazione alla partecipazione del corso ☺**

Gruppo IMM.&LAV. 22

"Aumentare le proprie conoscenze" 4	= 4 su 22
"Per entrare nel mdl con maggior immediatezza" 8	= 8 su 22
"Per completare il percorso formativo" 4	= 4 su 22
"Per andare all'università" 2	= 4 su 22
"Per la propria famiglia e avere un futuro migliore" 2	= 4 su 22
"Per aprire una catena di hotel militare" 1	= 1 su 22
"Possibile carriera militare" 1	= 1 su 22

Corso: tecnico dei servizi sala e bar

Enti: IMMAGINAZIONE E LAVORO sede di Torino

Totale allievi: 22

Progetto personale



Gruppo IMM.&LAV. 22

"Diventare un barista" 2	= 2 su 22
"Fare esperienze all'estero come barista" 2	= 2 su 22
"Frequentare un corso per diventare un bravo free Style" 1	= 1 su 22
"Lavorare in un bar con un contratto a tempo indet." 1	= 1 su 22
"Lavorare sulle navi da crociera" 7	= 7 su 22
"Lavorare in un bar in Francia" 1	= 1 su 22
"Lavorare in un hotel" 1	= 1 su 22
"non c'è un progetto chiaro" 1	= 1 su 22
"Lavorare in Australia" 1	= 1 su 22
"Aprire un locale" 2	= 2 su 22
"Lavorare nel bar di famiglia" 1	= 1 su 22
"Lavorare a Londra" 1	= 1 su 22
"Lavorare in Spagna" 1	= 1 su 22

## 6. RIFLESSIONE FINALE

In chiusura del capitolo è doveroso sottolineare come la sperimentazione dei corsi per il conseguimento del Diploma professionale sia stata una occasione di crescita per le agenzie formative, ma anche una manifestazione di grande professionalità. Le persone che hanno partecipato al gruppo di progettazione, valutazione e monitoraggio e i formatori inseriti nei corsi si sono messi in gioco sotto diversi aspetti: la progettazione, la didattica e il monitoraggio; costruendo materiali, confrontandosi costantemente con il capofila e il gruppo di lavoro e soprattutto con la volontà di "fare cose nuove".

Non mancano però le aree di miglioramento:

- l'informazione orientativa. Nella maggior parte dei corsi, infatti, gli allievi inseriti provenivano da percorsi di qualifica svolti presso la stessa sede o lo stesso ente. I tempi ristretti di avvio dei corsi hanno inoltre comportato una contrazione della comunicazione tra gli enti erogatori per poter informare adeguatamente i ragazzi e le ragazze interessate provenienti da altre agenzie.
- Le aspettative degli allievi. Questo punto è strettamente collegato al precedente, in quanto trattandosi di una sperimentazione non sempre le informazioni fornite sono state sufficienti ai ragazzi e alle ragazze per avere piena consape-

volezza di che cosa avrebbero svolto durante questo anno. Si sottolinea anche la loro difficoltà a passare da un piano operativo come quello perseguito nei corsi di qualifica a una dimensione più astratta e teorica, che ha indubbiamente compromesso la piena soddisfazione per la proposta didattica-formativa.

- Le capacità personali. La figura del tecnico richiede non solo la padronanza di competenze tecniche ma anche di saper agire in autonomia e di confrontarsi con i colleghi. Per questo è necessario dare più spazio all'autovalutazione e alla promozione di sé, affinché i ragazzi e le ragazze siano più consapevoli delle loro capacità personali e trovino stimoli adeguati all'interno dei corsi per il loro empowerment.

Il lavoro svolto durante questo primo anno di sperimentazione è stato davvero impegnativo ma si è tradotto indubbiamente in una evidente soddisfazione soprattutto per come ha concorso alla crescita, oltre che alla formazione, dei ragazzi.

“Tra vent'anni sarai più deluso dalle cose che non hai fatto che da quelle che hai fatto. E allora molla gli ormeggi. Lascia i porti sicuri. Lascia che gli alisei riempiano le tue vele. Esplora. Sogna.” (Mark Twain, citato da Mario Calabrese a pag. 124 di “Cosa tiene accese le stelle”).





## Capitolo 8

# Approfondimento sul Project Work

---

### 1. IL PROJECT WORK

Il Project Work (PW) rappresenta un elaborato a cura dello studente, nel quale dà conto di un'attività svolta su una consegna proposta da un organismo partner della scuola/Centro di Formazione Professionale, tramite il quale si chiede di svolgere un progetto, coerente con il curriculum degli studi, basato su un compito complesso, con componenti impreviste rispetto alle attività svolte nel Percorso formativo.

In alternativa, il PW può riferirsi ad un'ipotesi di lavoro "di scuola" di cui si chiede una verifica di fattibilità. Quindi il progetto non rappresenta una mera esercitazione, ovvero un'applicazione pratica dei saperi appresi nel percorso degli studi, ma prevede una sfida per certi versi innovativa che mette alla prova lo stile "competente" del candidato.

Il progetto è elaborato in base all'estro ed alla creatività del candidato, rispettando alcuni elementi che ne costituiscono la struttura, che prevede le seguenti voci:

- Idea progetto;
- Contesto;
- Documentazione del progetto;
- Valutazione e riflessione.

Il PW ripropone tre principi sia teorici sia pratici:

- il *principio di esternalizzazione* proposto da Bruner<sup>18</sup>, che propone l'importanza di costruire "opere" che danno testimonianza del lavoro mentale eseguito, che permettono la rappresentazione oggettiva ai pensieri e rendono più accessibile la riflessione su di essi. Le motivazioni allo studio degli studenti vengono infatti stimulate se questi sono chiamati ad esporre la propria preparazione non unicamente nella forma della risposta ad interrogativi, ma attraverso vere e proprie "opere" rilevanti dal punto di vista culturale, come ad esempio, dossier e presentazioni, impianti, procedure, diagnosi ed interventi migliorativi, volte a fornire un servizio a precisi destinatari, da cui ricavare riconoscimento e conferma circa il valore del proprio operato;

---

<sup>18</sup> «...L'esternalizzazione libera l'attività cognitiva dal suo carattere implicito, rendendola più pubblica, negoziabile e solidale. Al tempo stesso la rende più accessibile alla successiva riflessione e metacognizione...» (BRUNER, 1997, pp. 36 e segg.).

- la strategia dell’*alternanza formativa* con la quale si intende non esclusivamente la componente esterna dell’attività curricolare (ovvero lo stage), ma un progetto organico, condiviso tra scuola ed ente partner (impresa, ente locale, associazione...) che, riferito al profilo educativo, culturale e professionale, alterna in modo intelligente attività in aula, laboratori interni ed esperienza esterna alla scuola, affinché gli studenti acquisiscano vere e proprie competenze. Nel corso di anni di esperienze ed alla luce delle indicazioni normative, è invalsa tra gli operatori la convinzione che i percorsi di alternanza debbano essere progettati su più annualità, per favorire nei giovani una più ampia conoscenza del mondo del lavoro unitamente ad una crescente consapevolezza delle proprie attitudini. La pluriennalità dei percorsi inoltre consente la costruzione di Percorsi formativi di più ampio respiro e concreta significatività, sia per la scuola/CFP sia per l’impresa, ed è auspicabile, in alcuni casi, che si concluda con la realizzazione di esperienze professionalizzanti sotto forma di progetti;
- il “*capolavoro professionale*”, un concetto di tradizione propria delle gilde medioevali, riproposto dai Centri di Formazione Professionale salesiani. Esso deriva dal francese “chef d’oeuvre” o “capo d’opera”, utilizzato nel Medioevo per designare la prova di maestria professionale svolta dall’apprendista di bottega, in base alla quale poter divenire membro della corporazione<sup>19</sup>. Nell’uso Salesiano, esso indica la migliore realizzazione svolta dall’allievo del corso di Formazione Professionale, in un contesto reale o simile alla realtà (ad esempio l’officina del Centro), che attesta la sua preparazione a fronte della commissione esaminatrice alla quale esso è presentato specie nella fase orale dell’esame finale. Si precisano gli elementi relativi alla valutazione/riflessione che chiariscono la natura del progetto:

#### ***Autovalutazione da parte dell’allievo***

L’allievo è chiamato ad esprimere una valutazione puntuale e meditata sul suo progetto. I fuochi dell’autovalutazione riguardano:

- l’efficacia;
- l’efficienza;
- gli apprendimenti acquisiti;
- le maturazioni che il progetto ha potuto sollecitare.

#### ***Valutazione dei docenti e del tutor aziendale***

La valutazione dei docenti e del tutor aziendale mette a fuoco gli aspetti cruciali del PW:

- la sua significatività (è rilevante per il profilo in uscita?);
- l’economicità (è proponibile);

---

<sup>19</sup> Cfr. [http://www.treccani.it/enciclopedia/capolavoro\\_\(Enciclopedia-dell’-Arte-Medievale\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/capolavoro_(Enciclopedia-dell’-Arte-Medievale)/)

- l'autonomia (lo studente ha potuto agire autonomamente?);
- la responsabilità (lo studente ha potuto assumere decisioni e gestirne le conseguenze?);
- capitalizzazione (gli esiti del progetto sono stati documentati e valorizzati in vista delle attività e sfide future?).



## Capitolo 9

# Monitoraggio corsi diploma tecnico IV anno - Report settembre 2012

---

### 1. PREMessa

La sperimentazione del 4° anno dei percorsi di IeFP scaturisce dalla volontà di mettere a disposizione del sistema produttivo regionale giovani che, già in possesso di una Qualifica professionale coerente con la figura in uscita, sappiano proporsi al mercato del lavoro con un bagaglio di competenze più rispondente alla complessità caratterizzante l'organizzazione del lavoro. Nel rispetto degli standard nazionali condivisi in Conferenza Stato/Regioni, la Regione Piemonte ha orientato questa prima sperimentazione verso l'irrobustimento delle competenze di base e trasversali che si ritiene possano mettere in valore le capacità tecniche sviluppate nel percorso di qualifica e, per questa via, agire positivamente sui profili di occupabilità dei diplomandi.

Una tale impostazione risulta, peraltro, in linea con gli elementi di differenziazione del Diploma professionale rispetto alla qualifica, che, coerentemente al discrimine tra i livelli EQF di riferimento (rispettivamente il quarto e il terzo), sono focalizzati sulle dimensioni dell'autonomia e della responsabilizzazione. Al fine di verificare l'andamento della sperimentazione, la Direzione "Istruzione, Formazione Professionale e Lavoro" della Regione Piemonte ha dato mandato a IRES Piemonte di effettuare un monitoraggio, focalizzandone l'oggetto, almeno nella parte iniziale del lavoro, sulla ricostruzione critica dei processi che hanno condotto alla definizione e attuazione dei Percorsi formativi sperimentali. In ossequio a tale mandato, si è ritenuto opportuno svolgere incontri individuali con le Agenzie formative responsabili della realizzazione dei 12 percorsi sperimentali ammessi a finanziamento.

Obiettivo di questi incontri, che hanno avuto luogo presso le sedi dei corsi nell'arco di un paio di settimane (in Tavola 1 è fornita la lista delle interviste, effettuate nel pieno rispetto del calendario concordato con gli Enti), era proprio quello di riscontrare sul terreno il disegno che traspare dagli atti amministrativi regionali.

Sono state a tal fine pianificate e realizzate 11 interviste a una rappresentanza significativa dell'équipe di lavoro che, presso ciascun Ente, è stata impiegata nelle attività di progettazione, realizzazione e valutazione dei percorsi sperimentali<sup>20</sup>.

---

<sup>20</sup> Le interviste in origine sarebbero dovute essere 12, come il numero dei centri di formazione interessati dalla sperimentazione; tuttavia, non è stato possibile effettuare l'intervista al Centro CSEA per il recente fallimento dell'Agenzia.

In linea con quanto prospettato in un seminario di lavoro a carattere collegiale, organizzato presso la sede dell'Assessorato regionale alla Formazione Professionale con l'intendimento di condividere l'impianto di monitoraggio, hanno infatti partecipato agli incontri tutte le persone dell'Agenzia il cui punto di vista fosse considerato – dal responsabile di corso – rilevante per una piena comprensione dello stesso.

A supporto delle interviste è stata messa a punto una traccia di questionario semi strutturato, sui cui contenuti verte principalmente il presente resoconto, con la funzione di promemoria circa le informazioni da rilevare presso ciascun Ente.

La discesa di campo è stata altresì preceduta dall'acquisizione, direttamente dal sistema di monitoraggio regionale, di alcuni dati utili a una migliore comprensione dell'andamento dei corsi attivati, così da rendere più proficuo il confronto con il sistema formativo.

**Tav. 1** - Interviste realizzate presso le sedi formative titolari di percorsi di 4° anno.

Denominazione ente	Denominazione corso	Comune sede corso	Data intervista
IMMAGINAZIONE E LAVORO	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	TORINO	04-apr
CNOS-FAP	TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE	VIGLIANO BIELLESE	04-apr
FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS	TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI	TORINO	11-apr
C.I.O.F.S. - F.P. PIEMONTE	TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	TORINO	11-apr
ENGIM PIEMONTE	TECNICO ELETTRICO	TORINO	12-apr
II.RR. SALOTTO E FIORITO	TECNICO DELL'ACCONCIATURA	PIANEZZA	12-apr
COLLINE ASTIGIANE SCRL	TECNICO DI CUCINA	ASTI	13-apr
FOR.AL CONSORZIO PER LA F.P. NELL'ALESSANDRINO	TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE	VALENZA	16-apr
ENAIP	TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE	BORGOMANERO	16-apr
AZIENDA FORMAZIONE PROFESSIONALE A.F.P. SOC. CONS ARL	TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE	VERZUOLO	19-apr
CNOS-FAP	TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE	BRA	19-apr

Sempre a titolo di premessa, è necessario sottolineare che la seguente trattazione, per la sua natura **qualitativa** e per il numero ridotto di osservazioni, non in-

tende proporre conclusioni né tantomeno strategie; bensì, mira a far emergere le risposte e gli orientamenti rilevati in misura maggiore nei colloqui con gli interlocutori delle Agenzie.

L'analisi qualitativa è stata costruita partendo dall'individuazione di determinate **dimensioni di analisi**, definite in sede progettuale attraverso un approccio partecipativo che ha coinvolto diversi attori e inquadrato i macro-ambiti di particolare interesse per la comprensione critica della sperimentazione. Successivamente, per ciascuna dimensione di analisi, sono stati elaborati **quesiti valutativi** che focalizzano specifici elementi con l'obiettivo di fare emergere criticità, suggerimenti, questioni caratterizzanti l'attuazione della prima sperimentazione e, se del caso, di supportarne la riedizione.

È soltanto in quest'ottica, ossia di rilevazione di elementi utili alla comprensione dei fenomeni oggetto di monitoraggio, che va inteso l'impiego dell'aggettivo "valutativi": i quesiti non avevano infatti l'ambizione di giungere all'espressione di un giudizio di valore rispetto ai Percorsi formativi osservati, quanto piuttosto di censire i modi con cui le Agenzie avevano interpretato le indicazioni regionali relative alla sperimentazione del 4° anno.

Ciò detto, la griglia sottostante illustra la relazione tra le dimensioni di analisi e le domande valutative.

Dimensioni di analisi	Domande valutative	Criteri di valutazione
A) Figure professionali coinvolte e loro interazione	1) Quali caratteristiche ha il personale dell'agenzia coinvolto nel percorso del 4° anno?	Numerosità, funzioni professionali, provenienza, <i>curriculum</i>
	2) Quali sono le caratteristiche e i requisiti dei docenti/formatori impiegati nella sperimentazione del 4° anno in rapporto a quelli dei Triennali di qualifica? E quali sono i criteri utilizzati per la loro individuazione?	Strutturazione presso l'Ente o provenienza da aziende, loro ruolo nella gestione del percorso formativo, ecc.
B) Strategie di reperimento e selezione degli allievi	1) Quali sono i canali utilizzati per la promozione dei corsi di 4° anno presso allievi, famiglie e imprese?	Metodi di divulgazione e strumenti utilizzati.
	2) Quali procedure di reperimento e selezione degli allievi sono state utilizzate?	Dimensionamento della domanda non soddisfatta.
	3) Quale provenienza hanno gli allievi coinvolti?	Medesimo ente e sede, altri enti, istituzioni scolastiche.
C) Processo di progettazione dell'offerta didattica	1) Come è progettata la didattica nel sistema degli standard nazionali e regionali?	Rapporto tra competenze di base e professionali e modalità di formazione delle competenze di base e trasversali.
	2) Esiste coerenza tra progettazione della didattica e realizzazione dei percorsi?	Adeguamenti in corso alla luce dei riscontri dell'aula e del confronto sviluppato con le altre Agenzie coinvolte nella sperimentazione

(segue)

(segue)

Dimensioni di analisi	Domande valutative	Criteri di valutazione
D) Organizzazione dei percorsi formativi, degli <i>stage</i> e degli strumenti di verifica dell'apprendimento	1) Quali modalità di accertamento delle competenze sono utilizzate nei diversi <i>step</i> del percorso formativo?	Metodi e tecniche impiegate In ingresso, in itinere, alla fine.
	2) In quale modo avviene l'individuazione delle imprese per lo <i>stage</i> nella fase di progettazione, ma soprattutto nell'ambito del processo di <i>matching</i> ?	Eventuali esperienze pregresse con le imprese selezionate per lo <i>stage</i> , ovvero modalità per la loro identificazione ex novo, alla luce anche dei vincoli del bando.
	3) Come avviene il processo di inserimento dell'allievo nell'azienda ospitante?	Ruoli docenti e tutor; scelta azienda; modalità di associazione impresa-allievo.
	4) Come è organizzato il <i>project work</i> ? E il rientro dallo <i>stage</i> e la successiva preparazione delle prove d'esame?	Modalità di elaborazione <i>Project work</i> e valutazione.
E) Punti di forza e di debolezza	1) Quali sono i punti di forza e quelli di debolezza del percorso formativo, anche alla luce dei vincoli posti dalla disciplina regionale?	Figure professionali e loro collocazione territoriale, motivazioni e didattica, unità di costo standard e definizione delle prove d'esame.

La ricerca sul campo, realizzata come detto attraverso incontri relativamente affollati, ha fatto uso delle domande valutative per guidare il processo di raccolta delle informazioni.

Esse non sono state formulate seguendo un ordine predefinito, bensì impiegate per stimolare gli interlocutori a raccontare le proprie esperienze.

Le presenti note mettono in luce le risposte ricorrenti e gli aspetti, positivi o negativi, comuni alle Agenzie, che nel corso delle interviste sono emersi, articolando il resoconto attraverso le 4 dimensioni di analisi. Relativamente alla dimensione della “organizzazione dei percorsi formativi, degli *stage* e degli strumenti di verifica dell'apprendimento”, l'approccio qualitativo è stato integrato con la valutazione delle risposte che le imprese coinvolte nella realizzazione degli *stage* hanno fornito a un breve questionario predisposto con l'obiettivo di acquisire il loro punto di vista rispetto agli aspetti di competenza degli interventi formativi oggetto del monitoraggio.

## 2. DIMENSIONE A – FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE E LORO INTERAZIONE

Le persone coinvolte nel corpo docente delle Agenzie sono, nella maggior parte dei casi, interne ossia in possesso di un'esperienza professionale pregressa presso l'Agenzia formativa, spesso di insegnamento nei percorsi triennali frequentati dagli stessi studenti del 4° anno.

In linea di massima, i componenti del corpo docente che hanno preso parte agli incontri “individuali” includono:



- il coordinatore del corso (spesso un docente egli stesso);
- i docenti di materie tecniche e di laboratorio (non di rado ex studenti della stessa agenzia);
- i docenti delle materie di base;
- il responsabile dei tirocini/*stage* e dei *Project Work*.

Per quelle realtà nelle quali i docenti del 4° anno provenivano in maggioranza dalla medesima Agenzia, principalmente con incarichi nei corsi triennali di qualifica e/o in quelli di specializzazione, il ricorso a **docenti “esterni”** sembrerebbe una scelta dovuta alla necessità di coprire le cosiddette **materie di base** (lingua inglese, elementi di economia aziendale, italiano, ecc.).

In altre situazioni, i docenti esterni provengono da aziende del settore (es. cuochi, baristi, commercialisti, ecc.). In quest’ultima fattispecie, si segnalano 3-4 casi nei quali la discontinuità con i percorsi triennali è stata perseguita intenzionalmente, quasi a volere rimarcare la specificità e la caratterizzazione del 4° anno.

### 3. DIMENSIONE B – STRATEGIE DI REPERIMENTO E SELEZIONE DEGLI ALLIEVI

L’indagine sul campo non ha evidenziato apposite **strategie per promuovere**, stimolare o invogliare gli studenti a proseguire il percorso di studi attraverso la sperimentazione del 4° anno. Occorre in proposito rammentare che la prospettiva di attivare la sperimentazione è stata avanzata solo nel 2010, lasciando poco tempo alle Agenzie per una sufficiente attività promozionale. Inoltre, in assenza di certezze circa l’effettivo finanziamento del percorso, gli Enti hanno opportunamente mantenuto un profilo piuttosto prudente, esortando gli allievi interessati a effettuare le preiscrizioni presso gli opportuni percorsi dell’istruzione o, in alternativa, orientandoli verso i corsi di specializzazione che verosimilmente sarebbero stati in grado di attivare.

Da numerose interviste è peraltro emerso che il più utilizzato strumento di divulgazione della sperimentazione è stato il **passaparola** Agenzie-studenti-famiglie, ed è probabile che le Agenzie avessero la ragionevole certezza di riuscire a formare le classi; ragione, questa, che spiega lo scarso lavoro di veicolazione verso l’esterno dell’offerta formativa.

Gli studenti, da parte loro, almeno per quanto riferito dal personale delle Agenzie, sono stati stimolati dall’idea di continuare gli studi per un altro anno, con la prospettiva di riceverne in esito un diploma.

Le ragioni alla base di tale scelta più frequentemente indicate sono state:

- la possibilità di acquisire un diploma riconosciuto a livello nazionale, quindi percepito come valida alternativa a quello statale;
- il miglioramento delle *chance* di ingresso e reingresso sul mercato del lavoro;
- la prospettiva di acquisire un’abilitazione utile per esercitare il mestiere (solo per alcuni corsi).

La **procedura di selezione** degli allievi non ha rappresentato, nell'insieme delle esperienze formative analizzate, un ostacolo all'ingresso degli studenti. Considerando il **merito scolastico** marginale, se non ininfluenza, i criteri maggiormente considerati sono stati:

- l'aspetto motivazionale;
- il rapporto presenze/assenze durante gli anni precedenti.

Ancorché la generalità degli operatori abbia realizzato e formalizzato procedure di selezione degli allievi, nei fatti tutte le domande di iscrizione pervenute sono state accettate. A detta di alcune delle persone incontrate, tale fattore costituisce peraltro un ambito di possibile miglioramento in quanto la considerazione dei percorsi scolastici e formativi pregressi avrebbe potuto evitare parte degli **abbandoni** occorsi in corso d'anno che, come evidenziato dalla Tavola 2, appare di portata non trascurabile, quantunque influenzato, in misura piuttosto evidente, dal dato di CSEA che, accanto ai problemi societari, disponeva, così come CIOFS (l'altra situazione con un livello di abbandoni elevato), di un gruppo classe non omogeneo e, soprattutto, con una conoscenza reciproca nulla o, comunque, superficiale.

Occorre peraltro segnalare come, stando alle **causali di abbandono** precisate sul sistema informativo, così come integrate dalle informazioni raccolte direttamente presso gli Operatori, circa il 45% dei ritiri sia attribuibile a occasioni lavorative che si sono manifestate per i frequentanti i percorsi. È inoltre da rimarcare l'attenzione che le Agenzie formative hanno riservato al monitoraggio delle situazioni personali e professionali degli allievi che hanno abbandonato il percorso di quarto anno, presumibilmente con l'intenzione di tenerne conto nella definizione delle procedure selettive da attivare in caso di ulteriori sperimentazioni in materia.

Interessante sottolineare che tra i ritirati non figurano **allievi disabili**, in numero pari a 6 inseriti nella sperimentazione del 4° anno, i quali sono riusciti a portare a compimento con successo il percorso intrapreso. Si tratta di un risultato tutt'altro che scontato, data anche la complessità di alcuni degli insegnamenti caratterizzanti il percorso. Occorre inoltre sottolineare come le disabilità alle quali si è accennato nel corso dei colloqui fossero di entità lieve e, per lo più, di natura comportamentale e relazionale.

La Tavola 2 evidenzia che vi sono stati anche 11 **inserimenti in itinere**, nella totalità dei casi avvenuti nella parte iniziale del percorso, che hanno reso necessaria un'ulteriore azione di allineamento al livello della classe della preparazione degli studenti subentrati.

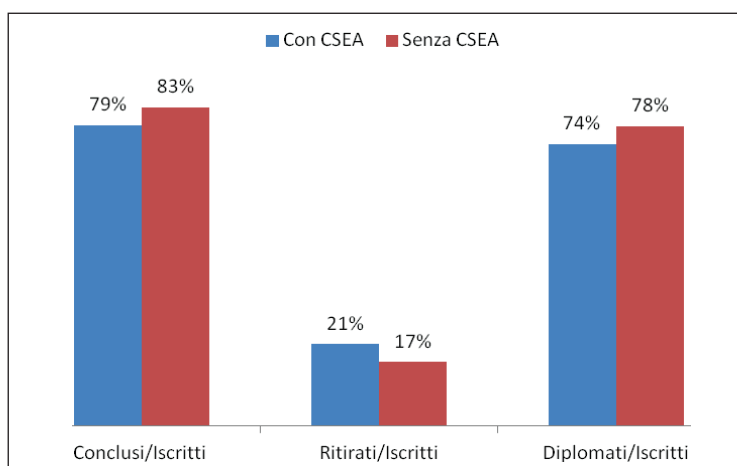
Dei 251 allievi iscritti a inizio corso, 206 l'hanno concluso positivamente, mentre 193 di essi hanno acquisito il **Diploma professionale**. Quest'ultimo dato incorpora 5 allievi che, originariamente iscritti presso il percorso di CSEA, successivamente al fallimento dell'Ente, sono, stati presi in carico da Salotto e Fiorito, che realizzava un intervento analogo e che ha portato a compimento il percorso loro dedicato nel mese di ottobre 2012.

**Tav. 2** - Flussi relativi agli allievi coinvolti nei percorsi sperimentali di 4° anno.

Denominazione corso	Denominazione operatore	Iscritti inizio corso	Inserimenti	Ritiri	Iscritti fine corso	Diplomati
Tecnico dell'acconciatura	II.RR. Salotto e Fiorito	20	1	2	19	19
Tecnico dei servizi di sala e bar	Immaginazione e lavoro	22		2	20	16
Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati	Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri ONLUS	24	2	7	19	16
Tecnico commerciale delle vendite	C.I.O.F.S. - F.P. Piemonte	16	4	8	12	12
Tecnico per l'automazione industriale	CNOS-FAP	18			18	15
Tecnico riparatore di veicoli a motore	CNOS-FAP	23		5	18	18
Tecnico commerciale delle vendite	ENAIPI	18		1	17	17
Tecnico elettrico	ENGIM Piemonte	20	2	3	19	18
Tecnico riparatore di veicoli a motore	Azienda formazione professionale A.F.P. SOC. CONS ARL	20	1	3	18	18
Tecnico delle lavorazioni artistiche	FOR.AL Consorzio per la F.P. nell'alessandrino	21		7	14	13
Tecnico di cucina	Colline astigiane SCRL	28		2	26	26
<b>TOTALE (al netto di CSEA)</b>		<b>230</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>200</b>	<b>188</b>
Tecnico dell'acconciatura	CSEA	21	1	16	6	5
<b>TOTALE</b>		<b>251</b>	<b>11</b>	<b>56</b>	<b>206</b>	<b>193</b>

Sulla base dei dati riportati in Tavola 2, sono poi stati costruiti alcuni indici di sintesi che danno conto dell'**efficacia dei percorsi** misurata in relazione al flusso degli allievi nell'ambito delle principali fasi (Graf. 1). Essi mostrano che il rapporto tra allievi giunti a conclusione e iscritti, includendo tra questi anche gli inserimenti in corso d'anno, è pari al 79%, che sale all'83% se si esclude il percorso di CSEA (l'indicatore salirebbe, rispettivamente, all'82% e all'87% considerando i soli allievi iscritti a inizio corso). Di conseguenza il tasso di dispersione, per una corretta valutazione del quale vanno tuttavia tenute presenti le considerazioni precedentemente espresse circa le causali di abbandono (oltre ai motivi di lavoro, si rileva un'incidenza non trascurabile – poco più del 10% – di coloro che hanno cambiato percorso durante l'anno formativo), si colloca pertanto al 21% (17% escludendo CSEA). Il rapporto tra allievi diplomati e iscritti, nell'accezione sopra specificata, è invece pari al 74%, che sale al 78% escludendo CSEA, i cui ex allievi, come poc'anzi evidenziato, sono stati condotti al Diploma professionale da parte di Salotto e Fiorito. Si rileva, infine, una certa selettività della prova di esame che 12 allievi su 200 (6%) non sono riusciti a superare.

**Graf. 1** - Indicatori di sintesi relativi all'efficacia dei percorsi di 4° anno (allievi conclusi e diplomati rispetto a iscritti).



Mettendo insieme i dati presenti sul sistema informativo con le indicazioni raccolte dagli Operatori, risulterebbe che la quasi totalità degli studenti del 4° anno provenga da percorsi professionalizzanti **triennali** e, in pochi casi, biennali organizzati dalla medesima Agenzia. Solo nelle due situazioni segnalate in precedenza, gli studenti provenivano, in toto o in misura prevalente, da altre Agenzie. Il fatto che ciò costituisca un'eccezione non è propriamente in linea con quanto auspicato dalla Regione Piemonte. Nelle intenzioni regionali, infatti, l'offerta di percorsi di 4° anno avrebbe dovuto rappresentare un'opportunità per tutti coloro – operatori della FP e IPS – che avevano qualificato studenti in ambiti professionali coerenti con la figura professionale di riferimento. Tutto ciò, evidentemente, nel rispetto di un principio di prossimità territoriale. Nella pratica un tale auspicio sembrerebbe non avere trovato riscontro. E ciò in relazione sia alla predilezione che le Agenzie titolari dei percorsi hanno accordato ai propri allievi (su questo aspetto, in parte fisiologico, si veda anche oltre) sia, e forse soprattutto, per una insufficiente promozione di tali percorsi da parte di soggetti che non ne avevano la titolarità.

La relativa omogeneità nella composizione delle classi del 4° anno, conseguenza della continuità con i corsi precedenti organizzati dall'Agenzia formativa, ha consentito da una parte di limitare, ma non di evitare, i moduli di riallineamento del livello delle competenze iniziali, dall'altra ha permesso alle classi di iniziare l'anno formativo partendo da livelli di preparazione sufficientemente omogenei. Tuttavia, questo fenomeno fa emergere una peculiarità: la **reticenza** delle Agenzie ad accettare studenti provenienti da altri Enti, dando la precedenza ai "propri" allievi. Le eccezioni alle quali si è precedentemente fatto riferimento sembrerebbero peraltro rendere non giustificata una tale predilezione, giacché i singoli studenti provenienti da altri contesti si sono, in tutti i casi, inseriti senza difficoltà.

In definitiva se le Agenzie che hanno realizzato i percorsi sperimentali per allievi provenienti in toto da altri Enti sembrano denunciare, specie nelle fasi iniziali, difficoltà maggiori derivanti dalla scarsa conoscenza reciproca, gli Operatori che hanno inserito, in classi omogenee e note, singoli studenti di provenienza differente non potrebbero aver dovuto far fronte a problematiche particolari. In prospettiva, si potrebbe quindi lavorare affinché i percorsi di 4° anno si aprissero effettivamente a persone di provenienza diversa, evidentemente preparandone l'inserimento in maniera adeguata.

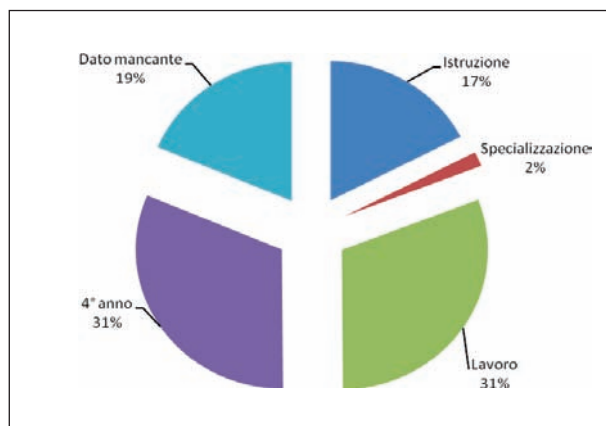
Altre specifiche si sono rilevate per quelle figure che assommano percorsi di qualifica diversi, i cui corsi del 4° anno hanno necessitato di una più robusta azione di riallineamento delle competenze, necessaria ai fini di un proficuo svolgimento e organizzazione della didattica.

**Tav. 3 -** Mappa di raccordo tra percorsi di qualifica e sperimentali di 4° anno.

N°	Figura diploma di leFP quadriennale	Percorso di qualifica di provenienza
1	Tecnico commerciale delle vendite	Operatore servizi d'impresa – servizi commerciali
2	Tecnico dei servizi di sala e bar	Operatore servizi ristorativi – sala bar
3	Tecnico dei trattamenti estetici	Operatore dei trattamenti estetici – estetista
4	Tecnico dell'acconciatura	Operatore dei trattamenti estetici – acconciatore
5	Tecnico delle lavorazioni artistiche	Operatore oreficeria – orafo Operatore oreficeria – incassatore
6	Tecnico di cucina	Operatore servizi ristorativi – cucina
7	Tecnico di impianti termici	Operatore impiantista termodraulico
8	Tecnico elettrico	Operatore elettrico – impiantista civile e industriale. Operatore elettrico – installatore e manutentore di impianti di automazione industriale. Operatore elettronico
9	Tecnico elettronico	Operatore elettronico – sistemi informatici e di telecomunicazione
10	Tecnico per l'automazione industriale	Operatore elettrico – impiantista civile e industriale Operatore elettrico – installatore e manutentore di impianti di automazione industriale Operatore elettronico
11	Tecnico per la conduzione e manutenzione di impianti automatizzati	Operatore meccanico – attrezzista Operatore meccanico – costruttore su MU Operatore meccanico – montatore manutentore Operatore di saldocarpenzeria
12	Tecnico riparatore di veicoli a motore	Operatore meccanico ed elettronico dell'autoveicolo Operatore meccanico - carrozziere

*Al fine di poter disporre di una stima circa la domanda potenziale di percorsi di 4° anno, si è richiesto alle Agenzie che li hanno organizzati di fornire un riscontro quantitativo circa le scelte, formative o professionali, degli allievi che l'anno precedente avevano acquisito una qualifica coerente con gli stessi. Il quadro che se ne desume, ancorché parziale, appare di un certo interesse (vedi Graf. 2). Tali scelte sembrerebbero essersi indirizzate in misura pressoché paritaria (poco oltre il 30% ciascuno) verso il primo ingresso sul mercato del lavoro e, per l'appunto, il proseguimento al quarto anno. Tutt'altro che disprezzabile anche il dato di coloro che si sono rivolti al sistema dell'istruzione statale (17%), mentre appare modesta, in un contesto caratterizzato dalla possibilità di un'offerta di FP che può condurre al diploma, l'attrattiva esercitata dai tradizionali corsi di specializzazione. Elevata infine, al punto da rendere l'analisi solo in parte significativa, la quota di qualificati per i quali non si dispone di informazioni.*

**Graf. 2** - Allievi qualificati nell'anno formativo 2010/2011  
in ambiti coerenti con l'offerta di percorsi di 4° anno.  
Distribuzione % per tipo di scelta.



#### 4. DIMENSIONE C – PROCESSO DI PROGETTAZIONE DELL'OFFERTA DIDATTICA

In principio, il tecnico di IeFP si connota e posiziona, secondo i descrittori dei livelli del *Quadro Europeo delle Qualificazioni*, tra il Tecnico Superiore (livello 5 in base alla classificazione EQF) e l'Operatore (livello 3). L'obiettivo dell'attivazione dei corsi del 4° anno è stato pertanto quello di unire alle previste ore di laboratorio e insegnamento professionale, le discipline afferenti alle competenze di base (matematica, italiano, lingua inglese, ecc.) e trasversali (capacità relazionali, comunicative, ecc.), in grado di sviluppare e far maturare nell'allievo capacità di analisi, di individuazione e **soluzione dei problemi**, di gestione in **autonomia** di compiti non routinari, sia pure nel quadro di istruzioni e in un contesto di lavoro o di studio di solito prevedibili, ma soggetto a cambiamenti.

Ferma restando l'impostazione di fondo, dalle interviste è emerso che:

- a) gli studenti, specie nelle fasi iniziali dei percorsi, sono apparsi disorientati dal livello di astrazione degli insegnamenti e hanno lamentato – a detta degli Operatori – la **scarsa quantità di ore di laboratorio** rispetto ai percorsi di qualifica dai quali provenivano (“sembra di tornare a scuola”);
- b) il ricorso alle **Unità di Apprendimento (UdA)** si è rivelato un valido strumento per organizzare la didattica in forma integrata, tenendo conto delle caratteristiche degli allievi, comunque non paragonabili a quelle dei pari età che hanno realizzato nel sistema dell'istruzione il proprio percorso post obbligo, mediante una strutturazione non convenzionale delle ore dedicate, in particolare, alle materie di base, riconnettendole proficuamente ai saperi di natura professionale e a ben identificati, nonché esplicitati a priori, obiettivi di apprendimento.

Chiaramente, i dati a disposizione non permettono di avanzare valutazioni sull'efficacia di tale approccio didattico; tuttavia, è stato rilevato che quasi tutte le Agenzie hanno provveduto a combinare gli insegnamenti “teorici” con quelli “pratici”. Una delle soluzioni adottate dalle Agenzie per meglio coordinare i moduli didattici è stata quella di assegnare la gestione generale degli insegnamenti teorici e di laboratorio a coordinatori diversi.

In generale è stata segnalata una più spiccata adesione del corpo docente al lavoro di *équipe*, in forme più o meno strutturate e formalizzate. E si è trattato di un risultato messo in evidenza più dalle pratiche che non prefissato a tavolino dal coordinatore di corso o, comunque, a livello di Agenzia.

**Tav. 4** - Standard di durata per tipo di competenza dei percorsi sperimentali di 4° anno.

Competenze	Standard di durata
Competenze di base – Linguaggi – lingua madre	50/60
Competenze di base – Linguaggi – lingua straniera	50/60
Competenze di base – Matematico, scientifica, tecnologica	190/200
Competenze di base – Storico, socio, economica	50/60
Competenze professionali specifiche	350/450
Orientamento finale	10
Personalizzazione	40/60
Stage formativo	200/300
Esame finale	20
<b>Totale ore annue</b>	<b>1.050</b>

L'insegnamento delle materie di base ha richiesto una radicale modifica dei programmi didattici con i quali gli operatori avevano familiarità, fossero essi riferiti ai percorsi di prima qualificazione o alle specializzazioni.

Dalle interviste è emerso che, da questo punto di vista, in fase progettuale gli insegnamenti di base erano incorporati all'interno delle UdA professionalizzanti. L'applicazione di tale principio comune è, viceversa, avvenuta secondo approcci differenti nelle Agenzie coinvolte nella sperimentazione: alcune hanno definito **ex ante** percorsi didattici piuttosto strutturati, seguendo un *fil rouge* (es. la creazione di impresa) che si articolasse durante l'intero anno formativo; altre Agenzie hanno invece preferito programmare **in itinere** i propri percorsi secondo i *feedback* che via via pervenivano dall'aula.

In ambedue le situazioni, gli operatori forniscono rassicurazioni in merito al formale rispetto degli standard.

In questo processo, si sottolinea il **ruolo chiave assunto dai docenti** che, lavorando a stretto contatto con gli allievi, riescono a cogliere gli aspetti critici su cui intervenire ed eventualmente apportare modifiche alla didattica. E, come già evidenziato, è proprio per sopperire alle difficoltà connesse alle materie di base, che diverse Agenzie sono ricorse a docenti esterni. Questi, in larga parte provenienti da realtà aziendali, hanno operato per fondere gli aspetti pratici con quelli teorici, in linea con le finalità degli approcci in precedenza descritti.

## 5. DIMENSIONE D – ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI, STAGE E STRUMENTI DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

L'accertamento delle competenze è stato effettuato in tutti i casi all'inizio del corso del 4° anno, verificando la preparazione individuale degli allievi e cercando di allinearne il livello con delle UdA specifiche (“**personalizzazione**”).

Durante l'anno formativo sono stati sperimentati diversi **metodi di valutazione** della preparazione individuale degli studenti che, di fatto, costituiscono specificazioni operative di un apparato comune concordato tra le Agenzie.

*Il CNOS-FAP regionale, operatore capofila dell'ATS aggiudicataria dei 12 percorsi di 4° anno, ha organizzato un'azione formativa di accompagnamento, sviluppatasi lungo l'intero ciclo di vita dei progetti, fortemente incentrata sulla valutazione degli apprendimenti. Tale azione, aperta a tutte le Agenzie, ivi comprese quelle prive di corsi nell'ambito di questa prima sperimentazione, nonché alla stessa Regione Piemonte, ha fatto sì che le Agenzie operassero sul tema condividendo un modello teorico comune e specifici strumenti di formalizzazione degli apprendimenti: portfolio, rubriche, valutazione autentica, ecc.*

Una modalità didattica rilevata in quasi tutte le Agenzie è stata il ricorso al **lavoro di gruppo**, considerato quale approccio ideale di elaborazione da parte degli studenti e di verifica per i docenti. Secondo gli Operatori, esso tende infatti a responsabilizzare lo studente, abituandolo a sviluppare pratiche cooperative che, contrariamente a quanto si verifica a scuola, rappresentano la normalità all'interno di contesti aziendali. Dal punto di vista del corpo docente, l'osservazione del lavoro per gruppi permette invece di valutare anche aspetti e competenze che le usuali modalità di accertamento rischierebbero di lasciare in ombra, favorendo così la formazione di un giudizio più compiuto proprio su alcuni degli elementi che caratterizzano il diplomato rispetto al qualificato.

Una considerazione specifica merita lo **stage** in azienda unito all'elaborazione di un **Project Work**. Anche in relazione all'opportunità di valorizzare il punto di vista delle aziende che, come accennato, ha formato l'oggetto di un apposito approfondimento di natura quantitativa, le informazioni raccolte al riguardo sono pertanto esposte distinguendole rispetto ai principali elementi oggetto di approfondimento, a loro volta individuati sulla scorta delle domande e dei criteri di “valutazione” riportati all'inizio del documento (si veda la Tavola 1).

### – Processo di *matching* studente-azienda:

Viene gestito nella quasi totalità dei casi dall'Agenzia formativa di appartenenza degli studenti (solo in un caso è stata lasciata libertà agli studenti di ricerca e scelta *stage*). Il più delle volte le aziende interpellate e/o disponibili fanno parte della rete con le quali le Agenzie intrattengono abitualmente rapporti di collaborazione, in particolare per le attività di *stage* dei percorsi triennali. Quasi tutte le Agenzie hanno peraltro dovuto estendere la propria rete di contatti, al fine di individuare imprese disponibili a realizzare uno *stage* certamente più impegnativo, anche dal loro punto di vista, di quello dei percorsi di qualifica. E la scelta si è necessariamente orientata verso realtà più strutturate e tendenzialmente di dimensione maggiore.



Diverse Agenzie hanno evidenziato quanto il processo di *matching* sia stato concordato e stabilito insieme agli studenti e, talvolta, con le loro famiglie, considerando, oltre la disponibilità, anche le potenziali **opportunità di impiego**. In questo senso, le aziende più grandi e strutturate sono la destinazione preferita (da quanto riferito da numerosi Operatori) per molti studenti.

Chiaramente, l'individuazione dell'azienda doveva risultare coerente con i processi di lavoro legati alla figura del percorso, il che costituisce per l'allievo soprattutto un'occasione di approfondimento delle competenze apprese in aula e di crescita professionale. A tal proposito, si menziona la soluzione adottata dall'Agenzia "Colline Astigiane SCRL" (Tecnico di cucina):

*L'Agenzia, nel processo di matching allievo/azienda, ha individuato esclusivamente "Aziende stellate", ossia ristoranti e alberghi, situati tra Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria, che si fregiano della Stella Michelin. Questo ha rappresentato per lo studente, da un lato, l'opportunità di imparare in un contesto lavorativo di alto livello e, dall'altro, un'importante gratificazione professionale.*

In generale, è emerso che l'organizzazione degli *stage* del 4° anno segue un processo meno "routinario" e in qualche caso più complesso da gestire, anche per il fatto che, come meglio precisato oltre, le Agenzie hanno concordato di introdurre lo strumento del *Project Work*.

– Processo di inserimento dell'allievo nell'azienda ospitante:

Nel periodo di *stage* lo studente è assistito da un **tutor aziendale** (in alcuni casi, il titolare dell'azienda, più spesso un esperto del processo lavorativo – o della fase dello stesso – che lo studente sarà chiamato a presidiare in autonomia) e da un **tutor dell'Agenzia** formativa. Quest'ultimo, di norma, cura anche la preparazione del tirocinio e, in generale, le relazioni tra operatore e sistema produttivo di riferimento.

Diverse Agenzie hanno di fatto affidato a un docente la gestione degli *stage* degli allievi e dei relativi *Project Work*; in altri casi, un docente, il più delle volte specializzato in materie tecniche, si è occupato di affiancare un certo numero di studenti nel loro percorso di *stage* aziendale.

Una criticità segnalata da alcune Agenzie riguarda la ridotta quantità di ore prevista per lo *stage*. Questo renderebbe difficile l'inserimento dello studente nei processi di produzione aziendali e non consentirebbe di elaborare *Project Work* adeguati.

Nonostante alcune criticità, le Aziende parrebbero aver compreso la differenza tra gli studenti triennali e quelli del 4° anno nel percorso di *stage*. Questa differenza, sulla quale si ritorna poco oltre in corrispondenza del resoconto di quanto ricavato dall'analisi del questionario imprese, risiederebbe soprattutto nella maggiore esperienza e autonomia degli allievi.

– Organizzazione Project Work:

In fase progettuale, il *Project Work* è stato pensato quale strumento di integrazione tra le competenze acquisite in aula e l'esperienza in azienda, capace di far emergere e rafforzare nello studente due dimensioni:

- ✓ l'autonomia professionale;
- ✓ la responsabilità.

Dagli incontri con le Agenzie è emerso che il *Project Work* presupponeva un livello di competenze, e soprattutto la capacità di agirle consapevolmente, non corrispondente a quello medio riscontrato sul terreno.

Le Agenzie hanno ovviato a tale difficoltà da una parte mantenendo fede alle sopracitate finalità, dall'altra supportando gli allievi nella sua elaborazione, in particolare durante le fasi iniziali, quando obiettivi e articolazione del *Project Work* risultavano di difficile comprensione.

Le strategie adottate a tal proposito sono diverse l'una dall'altra, ma merita di esser segnalato l'approccio scelto dall'Agenzia Salotto e Fiorito (Corso Tecnico dell'acconciatura):

*Prima che gli studenti inizino il periodo di stage, i docenti predispongono 5 tracce di Project Work, ciascuna elaborata attorno ad una mansione tipica di un salone di bellezza. Gli studenti hanno la possibilità di scegliere una delle tracce, sviluppando il Project Work secondo le indicazioni e gli aspetti da focalizzare. Sostanzialmente, lo stage sarà finalizzato a fare esperienza e a raccogliere informazioni utili alla compilazione del Project Work.*

Dalle interviste è in sostanza emerso che i docenti hanno spesso affiancato e aiutato gli studenti nell'elaborazione del *Project Work*. Tuttavia, questo strumento ha rappresentato uno degli aspetti di maggiore criticità nel corso dell'attuale sperimentazione, anche a causa del breve tempo di *stage* a disposizione dello studente.

Al fine di ovviare alle criticità di cui sopra, gli Operatori suggeriscono di:

- a) dare continuità ai percorsi del 4° anno, programmando un altro anno formativo;
- b) impostare la formazione professionalizzante (triennale) in una prospettiva quadriennale, così da rendere più graduale il percorso necessario al conseguimento degli obiettivi di apprendimento prima citati.

– Il punto di vista delle imprese:

Si è in precedenza accennato a un questionario inteso a sondare il punto di vista delle aziende che hanno ospitato in *stage* gli allievi dei percorsi sperimentali oggetto del presente monitoraggio. Obiettivo del questionario era quello di affiancare ai giudizi espressi direttamente dagli Operatori quello delle imprese in qualche modo coinvolte nella sperimentazione, con specifico riferimento agli aspetti sotto specificati:

- ✓ rapporto con l'Ente di formazione;
- ✓ organizzazione dello *stage* e sua utilità per l'azienda;
- ✓ conoscenza e prospettive per la figura del tecnico di quarto anno.

Tali aspetti sono stati sondati per il tramite delle 6 domande riportate di seguito nel riquadro,

Domande	Giudizio			
	1	2	3	4
1 Ritiene apprezzabili i servizi forniti dall'Ente di formazione in riferimento alla preparazione dello stage e alla gestione di eventuali problematiche?				
2 In particolare, il progetto di stage le è stato adeguatamente illustrato dal personale dell'ente di formazione?				
3 Considera congruo, ai fini della formazione dell'allievo, il numero di ore dedicate allo stage?				
4 Pensa che l'azienda abbia tratto vantaggio dalla presenza in stage dell'allievo?				
5 Ritiene che un tecnico in possesso di diploma professionale possa servire all'azienda?				
6 In caso di risposta affermativa al quesito precedente, la sua collocazione in azienda avverrebbe per mansioni diverse rispetto a quelle di un qualificato?				

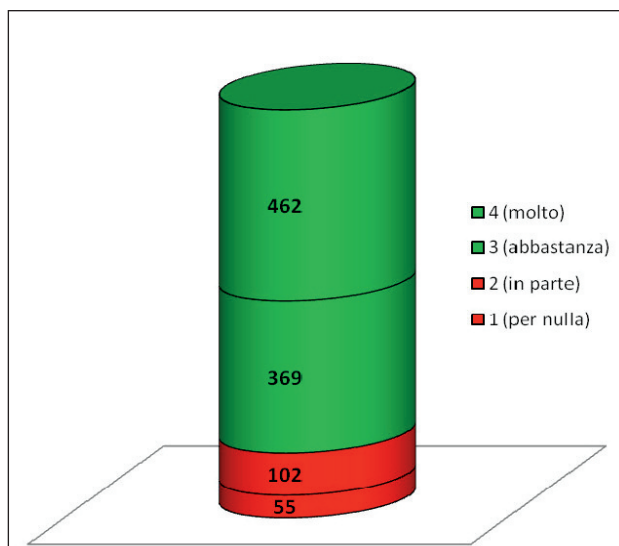
rispetto alle quali il giudizio andava espresso attenendosi alla metrica precisata in basso.

1 = per nulla	2 = in parte	3 = abbastanza	4 = molto
---------------	--------------	----------------	-----------

Il questionario, veicolato alle imprese per il tramite delle Agenzie formative, riservava poi un apposito spazio nel quale l'azienda aveva facoltà di segnalare liberamente problemi e/o esprimere suggerimenti.

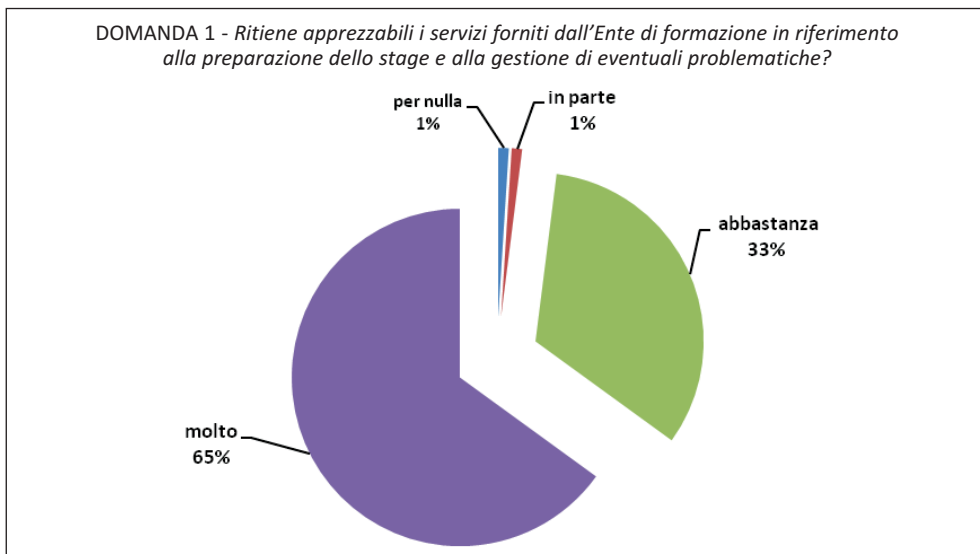
Sono 166 i questionari riconsegnati cui le aziende hanno risposto. Poiché, tuttavia, un questionario è stato riconsegnato senza alcuna segnalazione di gradimento, l'universo considerato nelle illustrazioni seguenti è composto di 165 casi.

**Graf. 3 -** Giudizio complessivo medio espresso dalle imprese rispetto allo stage dei percorsi sperimentali.

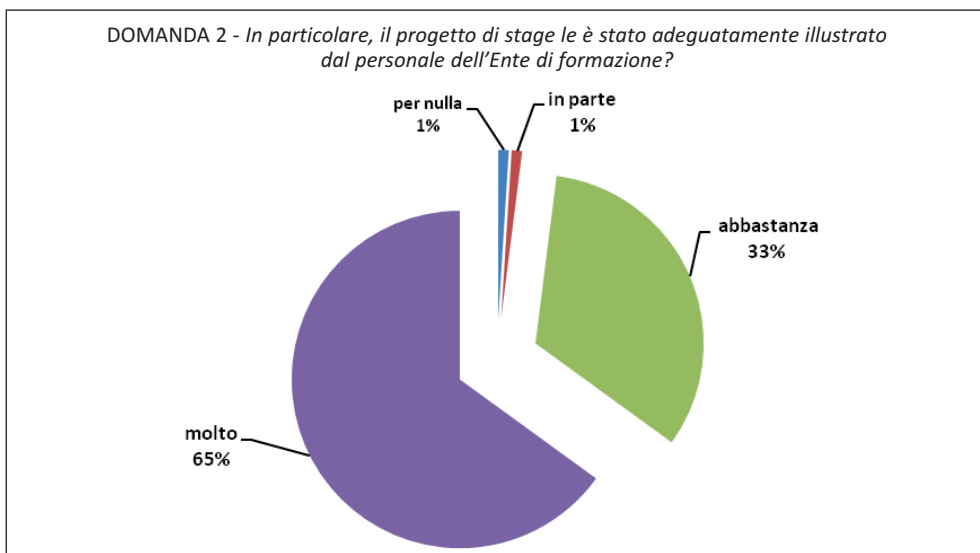


Ad una prima analisi dei dati si evince quanto la distribuzione delle risposte alle 6 domande si sia polarizzata nel campo *positivo*. Nel Grafico 3 è evidenziata tale polarizzazione (colore verde), che vede una netta prevalenza delle risposte 4 (*molto* = n. 462) e 3 (*abbastanza* = n. 369) rispetto alle risposte 2 (*in parte* = n. 102) e 1 (*per nulla* = n. 55). Questo dato offre una prima indicazione dell'apprezzamento della sperimentazione del 4° anno con l'84% di risposte positive da parte delle aziende.

**Graf. 4** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto alle Agenzie.



**Graf. 5** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto alle Agenzie.

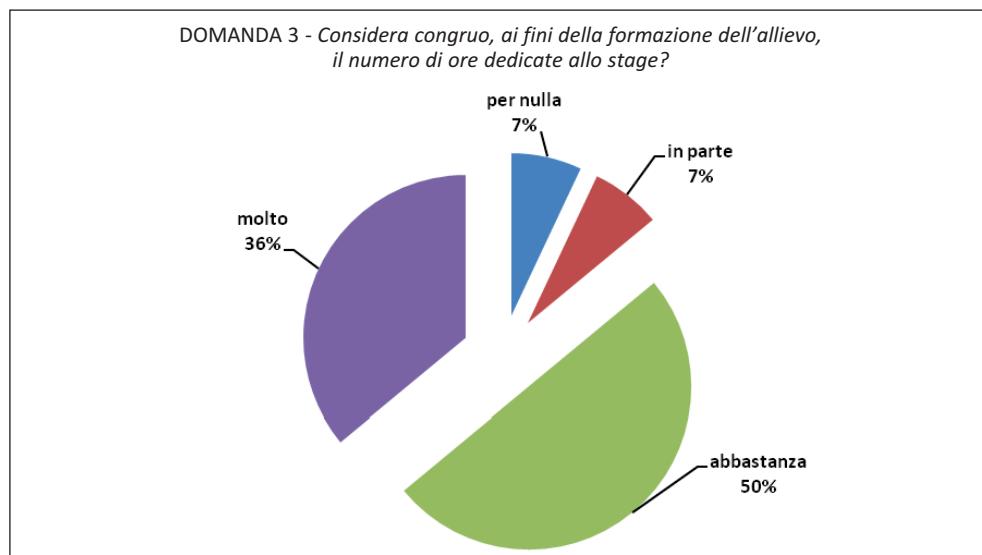


Proseguendo l'analisi ad un maggior livello di approfondimento, si è proceduto a misurare la frequenza delle risposte alle singole domande del questionario al fine di acquisire il giudizio delle imprese rispetto alle dimensioni elencate sopra.

La domanda 1 mirava a rilevare il gradimento dell'azienda riguardo ai servizi forniti dall'Ente di formazione rispetto alla preparazione e gestione di eventuali criticità incontrate nel periodo di *stage*. Si può osservare (Grafico 4) come la quasi totalità delle aziende abbia risposto positivamente (98%), con una netta prevalenza del livello massimo (65%). Pressoché identica la distribuzione del gradimento rispetto la domanda 2 (Grafico 5) che mirava a rilevare quanto il progetto di *stage* fosse stato illustrato in modo adeguato dal personale dell'Ente di formazione. Anche in questo caso, le risposte si sono polarizzate nel campo "positivo" con la netta prevalenza delle risposte "molto". Le prime due domande del questionario, sostanzialmente volte a comprendere il grado di soddisfazione dell'azienda nei confronti dell'Ente di formazione, hanno quindi evidenziato un'ottima collaborazione – ai fini della buona riuscita dello *stage* – tra i due soggetti che, evidentemente, hanno agito secondo le indicazioni della Regione Piemonte. Avvalora tale evidenza empirica anche l'analisi della dispersione delle risposte fornite dalle imprese, la quale si mantiene su livelli esigui, a segnalare una buona convergenza tra i giudizi espressi dalle 165 aziende sondate.

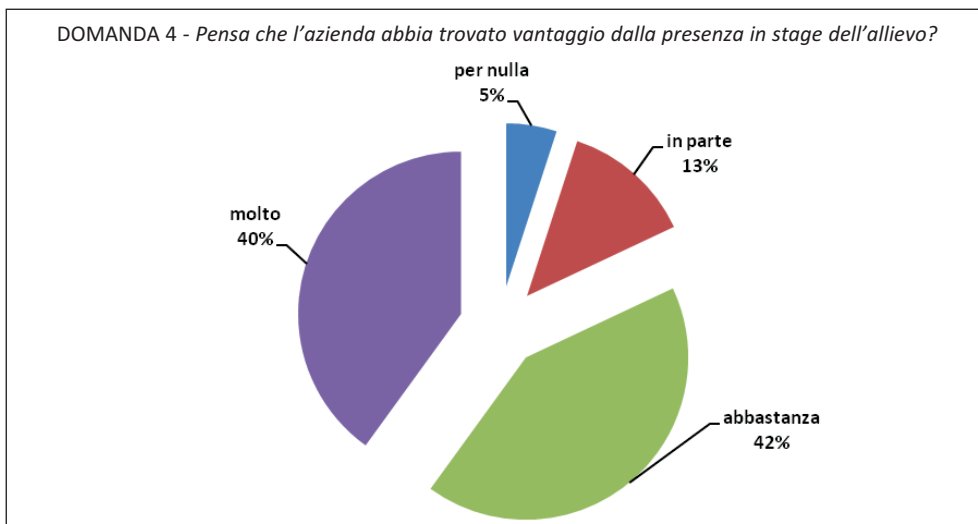
Per quanto attiene al giudizio di congruità sulla durata dello *stage* (Grafico 6), emerge, in linea con quanto già rilevato presso gli Operatori nell'indagine di campo, un apprezzabile abbassamento dei giudizi del tutto positivi (che permangono comunque pari alla metà delle risposte ottenute) e, per conseguenza, una crescita di quelli che lo sono in misura soltanto parziale (36%) e anche, seppure in misura inferiore, negativi (14%).

**Graf. 6** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto allo *stage*.



All'incirca dello stesso tenore è la valutazione circa l'utilità per l'azienda dello *stage* (Grafico 7), la quale si colloca in campo positivo per l'82% dei casi e negativo per il restante 18%, in ambedue le situazioni con, all'interno dei due schieramenti, una certa prevalenza dei giudizi intermedi (57%) rispetto a quelli estremi (45%).

**Graf. 7** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto allo *stage*.



Esaminando la dispersione delle risposte fornite alle due domande rappresentate graficamente qui sopra, si può presumere che il giudizio vari in misura apprezzabile in funzione delle caratteristiche del percorso formativo, oltre che, ma su questo non si dispone di evidenze empiriche, delle aziende stesse.

Le risposte alla domanda circa l'appetibilità di una figura di tecnico per l'azienda mostrano (Grafico 8) una prevalenza di percezioni positive (quasi il 90%), ancorché, anche in questo caso, in modo correlato all'area di attività in cui si colloca il corso e, quindi, l'azienda.

Quest'ultimo aspetto è ben fotografato nella figura relativa alla domanda 6 del questionario (Grafico 9), che richiedeva all'azienda se il profilo di tecnico potesse risultare di interesse e, nell'eventualità di prospettive di collocazione in impresa, se queste ultime sarebbero state diverse rispetto a quelle di un qualificato.

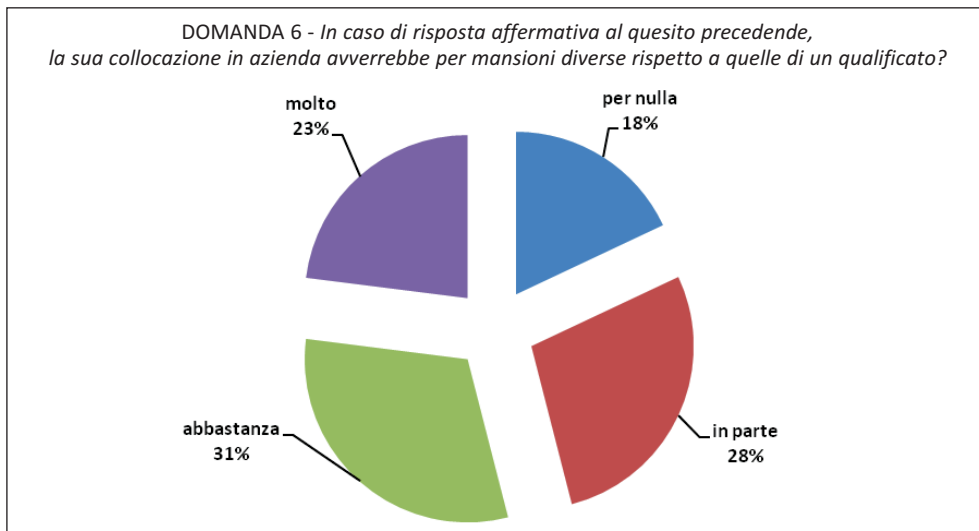
Le risposte pervenute evidenziano un'assenza di polarizzazione verso un campo definito e si distribuiscono in misura sostanzialmente equilibrata tra "positivi" (54%) e "negativi" (46%). Si osserva inoltre come le risposte intermedie – "in parte" e "abbastanza" – siano in questo caso superate, seppur di poco, da quelle più estreme – "molto" e "per nulla" –.

La situazione descritta sopra, pur non risultando di semplice decifrabilità, induce ad avanzare alcune ipotesi esplicative:

**Graf. 8** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto ai diplomandi.



**Graf. 9** - Giudizi espressi dalle imprese coinvolte nei percorsi sperimentali rispetto ai diplomandi.



- ✓ in base al settore di attività nel quale si colloca lo *stage* e quindi l'azienda, le mansioni di un tecnico con Diploma professionale del 4° anno possono, al momento attuale, risultare – estremizzando – del tutto o per nulla diverse rispetto a quelle di un qualificato triennale;
- ✓ è verosimile che le aziende non abbiano ancora una netta percezione delle differenze tra i due profili – anche se la domanda 5 aveva lo scopo di rilevare tale differenza – e che non vi siano, almeno per il momento, mansioni “intermedie” capaci di assorbire l'offerta dei nuovi profili del 4° anno;

- ✓ è possibile che alcune aziende abbiano risposto alla domanda 6, valutando il contesto attuale di crisi economica – elemento emerso in alcuni commenti nello spazio dedicato del questionario – senza considerare la “potenziale” utilità di un profilo di questo tipo.

## 6. DIMENSIONE E – PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA

Al personale delle Agenzie formative coinvolto nell’indagine di campo è stato chiesto di segnalare i punti di forza e quelli di debolezza riscontrati nella sperimentazione. Nella griglia che segue sono riportati i più ricorrenti.

ASPETTI POSITIVI	ASPETTI CRITICI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Coordinamento con CNOS</li> <li>➤ Cooperazione tra Enti</li> <li>➤ Considerazione degli allievi del 4° anno da parte delle aziende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stage troppo breve</li> <li>➤ Poche ore di laboratorio</li> <li>➤ Difficoltà di inserimento degli studenti provenienti da altre Agenzie</li> </ul>

In quasi tutte le interviste è emerso quanto il **coordinamento** con CNOS sia stato positivo e foriero di spunti utili alla conduzione dei corsi del 4° anno. Ha giovato, infatti, la condivisione delle buone pratiche nelle riunioni previste per le Agenzie, in occasione delle quali si è provveduto a scambiarsi informazioni e a condividere metodi per superare le diverse criticità emerse lungo l’intero arco temporale di sviluppo dell’iniziativa.

La stessa cooperazione tra gli enti è stata, a detta delle Agenzie, positiva. Inoltre, pare che le aziende abbiano, come peraltro confermato anche dai questionari loro somministrati, espresso apprezzamento per la nuova figura del diplomato del 4° anno poiché in possesso di un **profilo più spendibile**, a confronto con un diplomato in istituto tecnico, più facile da inserire nel mondo del lavoro.

Alcune Agenzie suggeriscono inoltre – rivelando rispetto a tale aspetto una conoscenza soltanto parziale del meccanismo di definizione delle figure, come noto focalizzato in via prevalente proprio su questo aspetto – di tenere maggiormente conto della domanda di lavoro nel processo di definizione dell’offerta formativa da parte della Regione Piemonte.

Altri aspetti di criticità segnalati attengono alla durata dello *stage* e al *Project Work* (di cui già si è estesamente riferito poc’anzi). Tuttavia sono emersi, meno esplicitamente, altri punti dolenti, quali ad esempio la selezione degli studenti per l’avvio dei corsi, rilevando la difficoltà ad attrarre studenti provenienti da altri percorsi o altre Agenzie.

Ulteriori criticità riguardano le ore di matematica come disciplina di base, oggettivamente sovrabbondanti per determinati percorsi e, per converso, addirittura esigue per altri.



# Capitolo 10

## Conclusioni

---

### 1. ASPETTI SALIENTI DEL PROGETTO

Il percorso della ricerca-azione, realizzato a supporto della sperimentazione dei diplomi quadriennali dell'Istruzione e Formazione Professionale, ci ha consentito di rilevare un insieme di esiti di notevole valore, centrati su un Progetto formativo improntato ad un'idea unitaria del percorso, entro il quale si riscontrano tre idee portanti:

- il metodo formativo centrato sulla formula del laboratorio e sulla personalizzazione;
- la cultura del lavoro;
- il coinvolgimento della realtà sociale.

Il metodo formativo dell'“imparare facendo” prevede l'intreccio tra due compiti: il primo riguarda l'*imparare a lavorare* e ciò richiede di agire come comunità di apprendimento aperta alla realtà intesa come totalità composta delle sue varie componenti. Tale apertura sollecita gli allievi a considerare la cultura, specie quella del lavoro, come un fattore vitale in grado di spiegare la realtà ed i suoi processi, ed inoltre come stimolo volto a scoprire i valori buoni insiti nelle dinamiche del reale e la corrispondenza con i tratti del proprio mondo personale. Il secondo concerne l'*imparare lavorando*, così che il Percorso formativo sia costituito dalla sequenza, intenzionale e programmata, di attività formative sfidanti (le Unità di Apprendimento) che mobilitano le risorse buone degli allievi e permettono loro di fare esperienza personale del sapere, nel momento in cui assolvono a compiti reali e significativi e risolvono i problemi che via via si presentano loro. Il laboratorio, unitamente alla metodologia del gruppo cooperativo, si presta alla personalizzazione dei percorsi, in quanto moltiplica le possibilità di apprendimento – non più ridotte solo al trasferimento di saperi impartiti tramite lezione – e quindi consente ad ognuno degli allievi di poter trovare un proprio profilo di coinvolgimento coerente con le proprie caratteristiche personali. Inoltre, permette un continuo processo di autovalutazione e di autoformazione semi-spontanea (non indotta esclusivamente dalla valutazione negativa) specie tramite l'apporto degli altri allievi entro il gruppo, nella relazione definita *peer education*.

La cultura del lavoro proposta presenta una spiccata valenza antropologica che si esplicita in tre aspetti: il perseguimento della realizzazione umana dell'allievo, il

suo inserimento in un legame sociale solido e duraturo, la sua valenza etica e morale basata su un servizio in grado non solo di soddisfare i bisogni mirati, ma di qualificare la realtà secondo le virtù della “vita buona”.

La proposta formativa considera la fine del lavoro soggetto alla schiavitù impersonale della routine e l'emergenza della concezione neo-artigiana del lavoro: liberato dalla schiavitù, l'essere umano ha la possibilità di infondere nelle cose che fa, qualcosa della propria anima. Colui che agisce nel quadro etico del “lavoro ben fatto” si concentra decisamente sul prodotto della sua opera e punta al continuo perfezionamento della scelta dei materiali e della loro lavorazione, attribuendo a ciò un valore in sé che precede altre considerazioni di natura strettamente economica o anche di espressione spirituale. Si tratta di una visione nuova ma molto antica, se pensiamo che per Aristotele è schiavo colui che non ha legami, che non ha un suo posto, che si può utilizzare dappertutto e in diversi modi. L'uomo libero è invece colui che ha molti legami e molti obblighi verso gli altri. Emerge un'etica dell'alterità: la persona, per corrispondere alla propria essenza di soggetto teso all'autenticità, è chiamata a valorizzare i propri talenti attraverso un servizio reso ad altre persone e quindi a volti umani che manifestano una richiesta da cui si genera una relazione che a sua volta implica un coinvolgimento ed una responsabilità. Il lavoro non è però un assoluto: “Uno deve avere esperienze, deve *vivere*, se la sua arte deve essere qualcosa di più di un risultato tecnico. Egli non può trovare l'argomento della sua attività artistica nella sua arte; questa deve essere un'espressione di quel che egli soffre e gode in altre relazioni, e questo dipende a sua volta dalla prontezza e dalla vivezza dei suoi interessi” (Dewey 2004, 341)<sup>21</sup>.

Il coinvolgimento della realtà sociale consiste nella ricerca degli attori e delle persone che avvertono l'importanza di un investimento sui giovani e sulla formazione come tramite per dare consistenza al futuro delle nostre comunità. Si tratta delle istituzioni pubbliche – Regione, Province e Comuni –, delle imprese e loro associazioni, infine degli enti che operano nel tessuto sociale con un intento educativo, favorendo esperienze reali di valorizzazione delle risorse in vista di scopi buoni. L'idea da cui ci si muove vede nella comunità un principio etico rilevante costituito dall'orientamento degli attori alla crescita civile; in particolare, le imprese diventano un punto di riferimento significativo se operano con prodotti-servizi in grado di apportare reali benefici alla collettività, nel rispetto dei principi deontologici, in un quadro di sostenibilità che comporta la cura del creato sia nelle grandi scelte economiche sia in quelle quotidiane del lavoro e dell'impresa. In presenza di queste condizioni, sono possibili intese educative in grado di fornire ai giovani il meglio delle opportunità formative, in una prospettiva culturale unitaria orientata ad un futuro umano e vivibile.

Tutto questo è collocato entro una chiara prospettiva educativa che vede nell'azione umana – lo studio ed il lavoro – l'occasione per stimolare l'emergere della

---

<sup>21</sup> DEWEY J. (2004), *Democrazia e educazione*, Sansoni, Milano.

novità costituita dall'apporto che ogni persona può fornire al vivere comune, come afferma Hannah Arendt: «Il fatto che l'uomo sia capace d'azione significa che da lui ci si può attendere l'inatteso, che è in grado di compiere ciò che è infinitamente improbabile. E ciò è possibile solo perché ogni uomo è unico e con la nascita di ciascuno viene al mondo qualcosa di nuovo nella sua unicità» (Arendt 1999)<sup>22</sup>.

## 2. UN BUON ESEMPIO DI FORMAZIONE “COSTRUTTIVA”

Il modello formativo adottato rappresenta la versione evoluta del modello pedagogico su cui sono state realizzate dieci anni fa le sperimentazioni dei progetti triennali di IeFP. Questa nuova tappa assume con maggiore consapevolezza le opportunità consentite dal passaggio del sistema educativo italiano da un sistema che poneva al centro i programmi ad uno che pone al centro gli apprendimenti, ovvero il cambiamento che l'esperienza culturale comporta nella persona che se ne avvale positivamente. Ciò non significa affatto che i “contenuti” vengano meno ma che cambia il modo della loro gestione didattica. Nell'impostazione tradizionale, l'enfasi è posta sull'insegnamento, ed esso veniva in qualche misura prescritto in termini di contenuti e, sulla base della loro sequenza, in programmi operativi che privilegiavano – per le materie teoriche – la didattica frontale o per trasferimento con lavoro domestico ed un certo tipo di verifica; nella nuova impostazione, l'enfasi è posta sui risultati dell'apprendimento (“learning outcomes”) definiti in termini di traguardi formativi, a loro volta descritti sotto forma di competenze che mobilitano conoscenze ed abilità.

Lo *scopo della formazione* è formare il nuovo cittadino, non semplicemente adattarlo alla realtà complessa, ma rendendolo responsabile e protagonista creativo della vita sociale. Ciò qualifica le competenze essenzialmente come disposizioni civiche, vere e proprie virtù (sentirsi parte, coinvolgersi, impegnarsi, rendere un servizio, curare la propria preparazione, migliorare la vita sociale) che qualificano un soggetto volitivo, consapevole, coraggioso, dotato di compassione e visione, cosciente dei propri talenti e delle proprie competenze e disposto a metterle in circolo a fini buoni.

L'*apprendimento* cui si tende è quello significativo, personale, quindi stabile e migliorativo nel corso del tempo, che abilita la persona a rendersi protagonista del proprio cammino di crescita. Esso fa appello alle qualità vitali della cultura in quanto stimolo alla curiosità, sfida a porsi interrogativi e trovare risposta, sollecitazione all'intelligenza nella scoperta del reale.

Il *ruolo dell'allievo* è attivo, l'azione risulta quindi la componente principale dell'attività didattica; egli è sfidato da consegne impegnative che prevedono lo svolgimento di pratiche di lavoro culturale, sia individuali sia di gruppo, volte a

---

<sup>22</sup> ARENDT H. (1999), *Vita Activa. La condizione umana*, Bompiani, Milano.

portare a termine compiti e risolvere i problemi che via via si incontrano, realizzando “opere culturali” significative ed utili, quindi rivolte ad interlocutori che ne traggano valore e che lo attestino a chi le ha realizzate mediante stima e riconoscimento, e che infine possano fungere da evidenze per la valutazione.

Il *formatore*, inteso come membro di una comunità coesa, è chiamato a svolgere una triplice azione: conoscere il suo campo del sapere e padroneggiarlo con passione; tradurre – d’accordo con i colleghi coinvolti – i nuclei essenziali in compiti sfidanti, che puntano alla conquista del sapere piuttosto che alla mera assunzione delle spiegazioni fornite dall’insegnante (ogni campo culturale possiede il suo “principio formativo implicito”); proporre agli allievi il compito tramite consegne, infine accompagnarlo sostenendone la fiducia circa la riuscita ed apprezzando i risultati perseguiti; richiamare i contenuti prossimi suscitati dall’azione di studio e dando loro ordine e corretta strutturazione logica e linguistica.

Il Centro di formazione, in coerenza con il proprio scopo eminentemente civico, sulla base delle caratteristiche del contesto e delle necessità peculiari che questo esprime, adeguando in tal senso le proprie risorse, elabora la propria offerta formativa e programma i curricula, ovvero la sequenza delle situazioni di apprendimento che disegnano il cammino di crescita degli allievi, puntando a traguardi elevati e facendo sì che le potenzialità di ciascuno (i talenti) siano riconosciuti e messi in gioco diventando vere e proprie competenze, ovvero capacità d’azione.

Il *mondo sociale* partecipa al compito educativo del Centro di formazione in forza del comune sentimento morale della generatività, mobilitando ognuno le migliori risorse o occasioni di apprendimento di cui è capace, che comporta sia la consegna alle generazioni affluenti del sapere per la vita buona sia lo stimolo affinché queste lo riconoscano nella propria umanità e contribuiscano in modo originale a creare cultura.

Tutto ciò ha a che fare con la lettura del compito della formazione e dell’educazione in genere nel tempo presente. Si coglie un triplice cambiamento:

- la *diffusività del sapere*, anche in fase creativa, che segnala un processo di cognitivizzazione della vita sociale e che ha, tra le varie conseguenze, la perdita di esclusività del ruolo creativo-sistematico dell’accademia e del ruolo trasmissivo della scuola. Tuttavia comporta anche una democratizzazione degli accessi al sapere – specie tramite internet – sulla base non più di una strategia basata sull’epistemologia delle discipline, ma di percorsi differenti che seguono prevalentemente la trama della curiosità, dell’interesse, dell’autodidassi magari caotica e senza ordine, ma comunque aperta e sensibile, quindi esperita personalmente anche nella forma della comunità di studio;
- il *mutamento epistemologico* che presenta tre livelli: la caduta della “divisione dei campi” disciplinari con la comparsa di una epistemologia olistica o comunque aggregativa; la rottura del dualismo teoria/prassi che porta con sé la necessità, per la comprensione (non solo “spiegazione” – come afferma Vygotskij criticando su questo punto Piaget) di una specifica verità, di co-

- glierne simultaneamente i vari aspetti in gioco disposti nei vari ambiti della sensibilità umana (cognitivo, pratico, affettivo); la questione del valore della cultura, oltre (e non al posto del) al valore in sé, che risulta in definitiva finalizzato alla vita buona;
- il *mutamento della realtà dell'apprendimento umano* che: a) non corrisponde ad un “riempimento della mente” (Montaigne 2005<sup>23</sup>; Morin 2000<sup>24</sup>) tramite frammenti verticali che spetterà all'allievo di rimettere insieme, ma risulta dall'espansione di “nuclei essenziali del sapere” fino a coprire tutto il campo prossimale; b) richiede un'esperienza attiva, coinvolgente, perché il nuovo contenuto che si intende far apprendere diventi “prossimo” all'allievo e quindi solleciti motivazione; c) è favorito dalla sollecitazione di tutte le facoltà intellettive (non solo teoriche) del discente.

### 3. UNO SGUARDO POSITIVO SUI GIOVANI, DEGNI DI SCOPRIRE IL MONDO

Ma il punto più rilevante del progetto consiste nella prova del valore delle giovani generazioni. Siamo di fronte al “doppio successo” della Formazione Professionale: portare un'utenza (che definire piuttosto variegata rappresenta un eufemismo...) alla qualifica triennale e far nascere in una buona parte di essa il desiderio di accrescere la propria preparazione culturale comprensiva delle competenze professionali, significa far emergere i talenti di una gioventù che, a causa della cultura della crisi piuttosto propensa al pessimismo specie in direzione del futuro, è vista in generale con preoccupazione e critica. Un progetto così pensato, mirato a risultati di apprendimento piuttosto impegnativi ed esigenti, ha visto una generale risposta positiva da parte degli allievi, mostrando la parzialità della lamentela rivolta alle attuali giovani generazioni. È infatti decisamente infondata la tesi, molto diffusa nel mondo intellettuale, della “mutazione antropologica” della mente dei “nativi digitali” a seguito delle innovazioni tecnologiche relative alla comunicazione. È l'idea del passaggio evolutivo dal “cervello che legge” al “cervello digitale” e del contestuale passaggio da un modo di apprendere centrato sul libro ad un approccio multidimensionale (multitasking) che provocherebbe un'attenzione parziale continua, tale da impedire la formazione nel cervello umano di un sapere più profondo, consistente e persistente (Wolf 2009)<sup>25</sup>.

Ciò significa che le problematiche dell'apprendimento di cui si lamentano (esageratamente) i docenti – curiosità immediata e non riflessiva, difficoltà di concentrazione, attenzione parziale e frammentata – non sono l'effetto di una muta-

---

<sup>23</sup> MONTAIGNE M. (2005), *Saggi*, 2 voll., Adelphi, Milano.

<sup>24</sup> MORIN E. (2000), *La testa ben fatta*, Raffaello Cortina, Milano.

<sup>25</sup> WOLF M. (2009), *Proust e il calamaro. Storia e scienza del cervello che legge*, Vita e Pensiero, Milano.

zione antropologica della gioventù, ma l'esito di una "sofferenza professionale" causata dall'aumento di complessità dei gruppi classe, dall'insistenza oltre ciò che è ragionevole su una didattica inerte che agisce per trasferimento e misurazione e che provoca una frattura tra cultura scolastica e cultura della vita.

La didattica prevalente nelle nostre scuole (ed università) vede gli studenti in una situazione di passività. La cultura è proposta come se non potesse riguardarli personalmente, ma rappresentasse un triste compito da portare a termine per poter fare finalmente altro.

Occorre mobilitare le risorse intrinseche dei giovani: curiosità, apprezzamento, interiorizzazione delle virtù degli adulti di riferimento, essere competenti, essere riconosciuti utili dagli altri.

Siamo di fronte ad una generazione eccezionale: *questi giovani hanno bisogno di punti di riferimento*, che è come dire che l'istruzione avviene solo entro la prospettiva dell'educazione.

I giovani attuali sono attratti dall'iper-realtà, ovvero da uno stile di vita "leggero" proprio del "Narciso frettoloso" (Fumaroli 2011, 37)<sup>26</sup> che ricerca la realizzazione di sé tramite mascheramento, consumo e perenne agitazione. Nello spazio lasciato libero dalla fine della società di massa, si è introdotto un pensiero scettico, disincantato, una filosofia di vita portatrice di una forma nuova di schiavitù. Questa ha sostituito l'etica della responsabilità, ovvero l'idea di realizzare se stessi occupandoci degli altri, con l'estetica dei consumi, ovvero la ricerca di un'identità mediante il mascheramento e la ricerca compulsiva di ciò che ci rende apprezzabili dagli altri.

I Centri di Formazione Professionale coinvolti nella sperimentazione dei Diplomi professionali stanno mostrando il valore di una proposta formativa centrata su compiti reali entro situazioni di apprendimento, attive e per scoperta, che mobilitano le risorse intrinseche degli allievi; unitarietà del sapere evidenziato da "opere" significative e dotate di valore, rivolte ad interlocutori che le possano apprezzare; valorizzazione del gruppo; rilievo dell'alternanza formativa e del "capolavoro"; autovalutazione. Ed i giovani allievi hanno risposto con grande dedizione e coinvolgimento.

Questi giovani, adeguatamente sollecitati entro una comunità educativa operosa, si mostrano degni di scoprire il mondo: "No, la scuola non offriva soltanto un'evasione dalla vita in famiglia. Almeno nella classe del Sig. Bernard appagava una sete ancor più essenziale per il ragazzo che per l'adulto, la sete della scoperta. Certo, anche nelle altre classi s'insegnavano molte cose, ma un po' come s'ingozzavano le oche. Si presentava loro un cibo confezionato e s'invitavano i ragazzi ad inghiottirlo. Nella classe del sig. Bernard, per la prima volta in vita loro, sentivano invece di esistere e di essere oggetto della più alta considerazione: li si giudicava degni di scoprire il mondo" (A. Camus 2011)<sup>27</sup>.

---

<sup>26</sup> FUMAROLI M. (2011), *Parigi-New York e ritorno*, Adelphi, Milano.

<sup>27</sup> CAMUS A. (2001), *Il primo uomo*, Bompiani, Milano.

## Allegato 1

### Strumenti per il monitoraggio

---

	<b>STRUMENTI</b>	<b>SOGGETTI</b>	<b>FASI</b>
01	GRADIMENTO UTENTI	Allievi	Finale
02	GRADIMENTO FORMATORI	Formatori	Finale
03	GRADIMENTO FAMIGLIE	Genitori degli allievi	Finale

Al centro di elaborazione dati, andranno consegnati direttamente i questionari compilati dai ragazzi (cfr. pagine seguenti).

Ai formatori viene richiesto di compilare solo la parte sottostante.

CFP: \_\_\_\_\_

Sede operativa: \_\_\_\_\_

Denominazione corso: \_\_\_\_\_

Data di compilazione: \_\_\_\_\_

#### **Istruzioni per la compilazione**

La scheda ha lo scopo di raccogliere le tue impressioni sull'esperienza formativa a cui hai partecipato.

Ti chiediamo di esprimere la tua valutazione mettendo una croce (X) nel riquadro relativo al punteggio (da 1 a 4) che desideri esprimere.

Ricorda che il valore più alto corrisponde al numero 4, e il valore più basso al numero 1:

**1 = per nulla    2 = in parte    3 = abbastanza    4 = molto**

**Esempio - Domanda:** "La giornata trascorsa al centro è piacevole?"

Se questo corrisponde in pieno a quello che pensi, attribuirai valore 4:

1	2	3	<del>4</del>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Valore più alto

Valore più basso

Se invece non trovi che la giornata al centro sia piacevole, attribuirai valore 1:

<del>1</del>	2	3	4	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Valore più alto

Valore più basso

Al termine di ciascuna domanda, troverai un breve spazio che potrai utilizzare per esprimere le tue osservazioni e offrire dei suggerimenti.

Ti chiediamo di scrivere in modo leggibile; il tuo contributo è molto importante per la qualità del nostro servizio.

**BUON LAVORO**



**1. In che modo i contenuti hanno risposto alle tue attese**

	1	2	3	4
1.1. – In termini di <i>chiarezza</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. – In termini di <i>rilevanza</i> per la tua professionalità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. – In termini di <i>interesse personale</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---



---

**2. Come valuti il lavoro svolto dai tuoi formatori**

	1	2	3	4
2.1. – Pensi che siano <i>competenti</i> sui temi affrontati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. – Pensi che si esprimano in modo <i>chiaro</i> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. – Pensi che ti <i>sostengano</i> nel tuo percorso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---



---

**3. Come valuti i metodi e gli ambienti utilizzati per il corso**

	1	2	3	4
3.1. – L' <i>equilibrio</i> tra il lavoro individuale e di gruppo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. – Il <i>coinvolgimento</i> durante le lezioni (aula e laboratorio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. – Gli <i>strumenti e gli ambienti</i> a disposizione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---



---

**4. Come valuti la suddivisione del tempo**

	Eccessivo	Adeguito	Insufficiente
4.1. Teoria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Stage/Project Work	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---



---

### 5. Come valuti gli apprendimenti

	1	2	3	4
5.1. – Rispetto alle competenze di base (italiano, inglese, matematica, tecnologia, storia, economia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. – Rispetto alle competenze <i>tecnico-professionali</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. – Rispetto alla capacità di lavorare in autonomia e responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. – Rispetto alle competenze ulteriori acquisite rispetto al percorso di qualifica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

### 6. Come valuti lo stage/project work

	1	2	3	4
6.1. – Rispetto alla soddisfazione per l'azienda in cui sei stato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. – Ritieni adeguato il supporto ricevuto dall'Ente di formazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. – Rispetto alla soddisfazione per il tuo project work	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

### 7. Cosa pensi del tuo inserimento nel mondo del lavoro

	1	2	3	4
7.1. – Ritieni che ottenere il diploma di tecnico professionale possa garantirti maggiori opportunità lavorative rispetto alla qualifica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. – Quello che hai imparato durante il corso ti fa sentire pronto/a ad affrontare le richieste del mercato del lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

### 8. Come valuti complessivamente il corso

	1	2	3	4
8.1. – Sei <i>soddisfatto</i> della tua esperienza di quest'anno formativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

CFP: \_\_\_\_\_

Sede operativa: \_\_\_\_\_

Denominazione corso: \_\_\_\_\_

Data di compilazione: \_\_\_\_\_

**Area di insegnamento:**

- 1) Competenze di base/orientamento (1)  
2) Competenze tecnico professionali (2)

*Gentile formatrice / formatore,*

*a conclusione dell'anno di sperimentazione del progetto per il conseguimento del Diploma Tecnico Professionale, Le chiediamo di esprimere un parere sull'esperienza realizzata.*

*Nelle pagine che seguono, troverà una serie di domande alle quali Le chiediamo di rispondere indicando l'informazione richiesta, o esprimendo una valutazione (mettendo una X nel riquadro relativo al punteggio da 1 a 4 che desidera esprimere). Si ricorda che il valore più alto corrisponde al numero 4, e il valore più basso al numero 1:*

***1 = per nulla 2 = in parte 3 = abbastanza 4 = molto***

*E' importante che risponda a tutte le domande.*

*In coda a ciascuna area di indagine, abbiamo inserito uno spazio ("Annotazioni") in cui Le chiediamo di esprimere liberamente il Suo parere in merito all'area in oggetto.*

*Grazie per la Sua preziosa collaborazione.*

## 1. INFORMAZIONI GENERALI E MOTIVAZIONI

1.1. Anno di nascita

1.2. Sesso

 F M

1.3. Titolo di studio

1.3.1.	Licenza media	
1.3.2.	Qualifica professionale	
1.3.3.	Diploma	
1.3.4.	Laurea	
1.3.5.	Altro ( <i>specificare</i> ) _____	

1.4. E iscritto ad un albo professionale?

 NO SI

1.5. Se sì, indichi quale \_\_\_\_\_

1.6. Qual è il suo incarico nel corso? (Può contrassegnare più risposte)

1.6.1.	Formatore - docente delle competenze di base	
1.6.2.	Formatore - docente delle competenze tecnico professionali	
1.6.3.	Orientatore	
1.6.4.	Tutor	
1.6.5.	Coordinatore	
1.6.6.	Docente di sostegno	
1.6.7.	Altro ( <i>specificare</i> ) _____	

*Annotazioni:*

---

---

## 2. PERSONALE FORMATIVO COINVOLTO NEL CORSO DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

	1	2	3	4
2.1. – Pensa che sia <i>preparato sul piano dei contenuti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. – Pensa che sia preparato sul piano tecnico-professionale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. – Pensa che sia in grado di sviluppare una relazione amichevole e promozionale con gli allievi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. – Pensa che sia in grado di sviluppare una didattica attiva e coinvolgente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Annotazioni:*

---

### 3. PROGETTO FORMATIVO DEL DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

	1	2	3	4
3.1. – Pensa che sia <i>adeguato sul piano professionale</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. – Pensa che sia <i>adeguato sul piano contenutistico</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. – Pensa che sia <i>adeguato in rapporto agli allievi del corso</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

### 4. ORGANIZZAZIONE DEL CORSO DEL DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

	1	2	3	4
4.1. – Pensa che gli spazi adottati siano adeguati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. – Pensa che gli strumenti adottati siano adeguati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. – Pensa che l'organizzazione dello stage/project work sia stata efficace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

### 5. SUDDIVISIONE DEI TEMPI ALL'INTERNO DEL CORSO DEL DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

5.1. Come trova il tempo dedicato a:

	Insufficiente	Eccessivo	Adeguito	Ottimale
5.1.1. Teoria	1	2	3	4
5.1.2. Laboratorio	1	2	3	4
5.1.3. Stage/ Project Work	1	2	3	4
5.1.4. Orientamento	1	2	3	4
5.1.5. Accoglienza	1	2	3	4
5.1.6. Accompagnamento	1	2	3	4

Annotazioni:

---

---

### 6. APPRENDIMENTO RAGGIUNTO DAGLI/LLE ALLIEVI /E NEL CORSO DEL DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

	1	2	3	4
6.1. – Rispetto alle competenze di base	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. – Rispetto alle competenze tecnico-professionali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. – Rispetto alla capacità di lavorare in autonomia e responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. – Rispetto alle competenze ulteriori acquisite rispetto al percorso di qualifica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annotazioni:

---

---

## 7. SODDISFAZIONE E FUTURO

7.1. – Si ritiene *soddisfatto* della sua esperienza nel corso?

1

2

3

4

7.2. – *Nel prossimo futuro* le piacerebbe continuare con questa esperienza?

*Annotazioni:*

---

---

### *Annotazioni ulteriori*

Scriva di seguito le sue osservazioni e i suoi suggerimenti

---

---

---

**Grazie per la collaborazione!**

La compilazione della prima pagina è a cura del centro di formazione

**CFP:** \_\_\_\_\_

**Sede operativa:** \_\_\_\_\_

**Denominazione corso:** \_\_\_\_\_

**Data di consegna:** \_\_\_\_\_

***Istruzioni per la compilazione***

*Il questionario ha lo scopo di raccogliere le impressioni delle famiglie (genitori o chi ne fa le veci) sull'esperienza vissuta dagli allievi che hanno frequentato il corso per il conseguimento del Diploma Tecnico Professionale durante questo anno.*

*Dopo ogni domanda, troverete un breve spazio che potrete utilizzare per commentare le risposte date.*

*In fondo al questionario è stato inoltre riservato uno spazio per ulteriori osservazioni e suggerimenti su qualsiasi aspetto del corso.*

*I suggerimenti e le valutazioni espresse saranno preziosi contributi per il miglioramento della proposta formativa.*

*GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE*

1. – Ritieni che il/la ragazzo/a abbia frequentato volentieri il corso?      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---

2. – Ritieni che gli argomenti affrontati e le attività svolte siano importanti e utili per il futuro professionale del/lla ragazzo/a?      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---

3. – Ritieni soddisfacenti i risultati raggiunti dal/lla ragazzo/a rispetto alla sua preparazione all’inizio del corso?      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---

4. – Ritieni che il/la ragazzo/a abbia maturato la capacità di socializzare e collaborare con gli altri?      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---

5. – Ritieni utile ed efficace la presenza di una persona di riferimento all’interno del corso? (Coordinatore del corso oppure tutor oppure responsabile del corso)      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---

6. – Ritieni sufficienti i momenti di incontro preposti per favorire la collaborazione e lo scambio fra il centro di formazione e le famiglie?      Per nulla      Poco      Abbastanza      Molto  
                 

Commenti:

---



7. – Ritieni che gli ambienti a disposizione dei/le ragazzi/e nel centro di formazione siano adeguati alle attività svolte? (aule, laboratori, aule informatiche, ecc...)

Per nulla  Poco  Abbastanza  Molto

Commenti:

---

---

8. – Ritieni soddisfacente il tempo dedicato alle varie attività del corso?

Per nulla  Poco  Abbastanza  Molto

Commenti:

---

---

9. – Ritieni adeguati gli strumenti messi a disposizione dal centro di formazione per supportare le attività che i/le ragazzi/e devono svolgere? (libri, dispense, materiali per le esercitazioni, ecc...)

Per nulla  Poco  Abbastanza  Molto

Commenti:

---

---

10. – Ritieni soddisfacente l'esperienza di stage/project work?

Per nulla  Poco  Abbastanza  Molto

Commenti:

---

---

11. – Consiglierebbe ad altri il corso frequentato quest'anno dal/lla ragazzo/a

Per nulla  Poco  Abbastanza  Molto

Commenti:

---

---

**OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

---

---



## Allegato 2

### Strumenti didattici

---

	<b>STRUMENTI</b>
01.	PIANO FORMATIVO
02.	SCHEDA UdA
03.	CANOVACCIO
04.	SCHEDA CONSEGNA COMPITO
05.	PORTFOLIO

**01. Scheda per il piano formativo**

ATTIVITÀ (UDA): - COMPITI - PROGETTI - ALTERNANZA - EVENTI...	COMPETENZE MIRATE P (PREVALENTE) C (CONCORRENTE)	DURATA	CONOSCENZE ESSENZIALI	NOTE/OSSERVAZIONI

**02. UNITÀ DI APPRENDIMENTO**  
**compito/progetto/alternanza/evento: .....**

**ANNUALITÀ: .....**

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO	Osservazioni e correzioni
Denominazione UDA	Specifica il nome dell'attività proposta	
Prodotti	Specifica il tipo di compito ed i prodotti a cui mira l'UdA, distinguendo tra prodotto in senso proprio, glossario e relazione individuale.	
Competenze mirate	Indica le competenze mirate collegate alle risoluzioni dei compiti/progetti/problemi, traendole dall'ordinamento (standard) e collocandole entro le 8 della cittadinanza europea. Si richiede che siano descritte per aree prevalenti e correnti	
Abilità e conoscenze	Dettaglio delle abilità e delle conoscenze essenziali collegate alle risoluzioni dei compiti/progetti/problemi. Si richiede che siano descritte per aree	
Destinatari	Rappresenta le tipologie degli utenti	
Tempi di svolgimento	Individua la durata indicativa dell'UdA proposta e il periodo di applicazione di essa all'interno del percorso formativo	
Sequenza in fasi ed esperienze	Costituisce l'elenco delle fasi di applicazione in cui si articola l'UDA <b>TO INTRODUZIONE ALL'UDA</b> (presentare agli allievi il compito/progetto/prodotto, il loro ruolo e la situazione in cui dovranno agire. Attraverso la scheda di prestazione.) T1.... T2.... T3....	
Metodologia	Descrizione delle metodologie che si intendono adottare. In linea con quanto previsto dal progetto, si sottolinea di adottare metodologie che sostengano la mobilitazione integrata degli apprendimenti (prevalenti e concorrenti) finalizzata alla definizione di più strategie risolutive da portare avanti anche in équipe (es. ricerca, lavoro di gruppo, didattica del progetto, studio di casi, peer education...)	
Risorse umane	Indica le diverse figure coinvolte nell'UDA con le relative funzioni che devono assolvere. Le figure che possono costituire tali risorse umane sono: formatore dell'area professionale, tutor-coordinatore, formatore dell'area dei linguaggi, formatore dell'area matematica, formatore dell'area scientifico-tecnologica e formatore dell'area storico-socio-economica.	
Strumenti/materiali	Raccoglie gli strumenti utilizzati e i materiali per la realizzazione dell'UdA.	
Valutazione	La valutazione viene svolta a partire dalla griglia unitaria proposta. Indica i criteri adottati, coerenti con l'insieme dei fattori mobilitati dalla UdA, ovvero: efficacia, completezza, precisione, relazioni con i compagni e i formatori, gestione dei tempi, linguaggio, riflessione. Si prevede pertanto anche l'autovalutazione da parte dell'allievo. La valutazione riferita alle Uda consente di rilevare, tramite specifiche rubriche, il grado di padronanza delle competenze e nel contempo delle conoscenze essenziali e le abilità acquisite dall'allievo, da riportare poi nel certificato progressivo delle competenze. L'allievo riporterà nel suo portfolio personale i prodotti ritenuti più significativi.	

Allegati: .....

### 03. CANOVACCIO

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI STRUMENTI	NOTE/OSSERVAZIONI
T1 DENOMINAZIONE Tempo: .... ore						
T2 DENOMINAZIONE Tempo: .... ore						
T3 DENOMINAZIONE Tempo: .... ore						

#### **04. CONSEGNA AGLI ALLIEVI** *(utilizzare un linguaggio diretto e chiaro)*

<b>Titolo</b>	<i>Specifica il nome dell'attività da sviluppare.</i>
<b>Compiti e prodotti</b>	<i>Specificare la natura dei compiti ed i prodotti da realizzare, chiarendo le loro caratteristiche, i criteri ed eventualmente i formati</i>
<b>Obiettivo</b>	<i>Specificare a cosa serve l'UdA, per quali scopi è stata pensata, se è previsto un evento finale di presentazione...</i>
<b>Tempi</b>	<i>Indicare i tempi entro cui svolgere l'UdA, prevedendo sia il lavoro presso il Cfp sia il lavoro domestico</i>
<b>Risorse</b>	<i>Specificare gli strumenti ( materiali, fonti, tecnologie...) ed i supporti (docenti, esperti...) di cui gli allievi possono usufruire</i>
<b>Standard di successo</b>	<i>Costituisce l'elenco dei criteri di valutazione adottati. La corretta descrizione degli standard di successo esplica il principio della valutazione autentica secondo cui va dichiarato prima ciò che sarà oggetto della valutazione ed i criteri di riferimento</i>

## **05. Il mio portfolio**

---



## INDICE

### **Sezione personale**

- Curriculum vitae in formato europeo
- La mia storia scolastica e formativa
- La mia storia lavorativa e/o di stage / tirocinio
- Autovalutazione delle caratteristiche personali agite nel corso

### **Sezione orientativa**

- Descrizione del profilo
- Progetto personale
- Piano di azione

### **Sezione professionalità**

- Presentazione del compito-progetto
- Scheda di assegnazione del compito
- Riflessione sul compito-progetto
- Rubrica di valutazione del compito-progetto
- Autovalutazione del comportamento

### **Sezione Project Work**

- Idea progetto / Significatività per la figura del tecnico
- Contesto (analisi del territorio e della singola azienda)
- Innovazione (per l'azienda, per il destinatario finale, per il CFP) e Economicità
- Valutazione
- Documentazione e Riflessione

Nella sezione PERSONALE archiverai il tuo Curriculum Vitale (CV).

**Il Curriculum è una sintesi delle esperienze di studio, di lavoro, delle competenze personali e professionali che hai sviluppato fino ad oggi. Questo strumento è utile quando ti candidi per un lavoro e dovrà essere allo stesso tempo conciso ed esauriente. Dovrà infatti contenere tutte le informazioni essenziali ma valorizzare le tue capacità e competenze.**

**Il Curriculum dovrà essere aggiornato costantemente, anche nel formato file, per consentire una ricostruzione puntuale del tuo percorso di crescita personale e professionale. Per questo potrai utilizzare le seguenti schede a supporto:**

- la mia storia scolastica e formativa
- le mie esperienze lavorative e/o di stage
- autovalutazione sulle caratteristiche personali agite nel corso





## GRIGLIA DI OSSERVAZIONE

Elementi da osservare	Esito	Motivazione
Motivazione all'apprendimento	<input type="checkbox"/> Molto motivato <input type="checkbox"/> Abbastanza motivato <input type="checkbox"/> Poco motivato <input type="checkbox"/> Non motivato	
Comprensione dei compiti affidati	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> Abbastanza <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> No	
Capacità di riflessione	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> Abbastanza <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> No	
Essere propositivo/a	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> Abbastanza <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> No	
Puntualità	<input type="checkbox"/> Sempre puntuale <input type="checkbox"/> Quasi sempre puntuale <input type="checkbox"/> Poco puntuale <input type="checkbox"/> Non puntuale	
Rispetto verso i colleghi di corso	<input type="checkbox"/> Sempre rispettoso <input type="checkbox"/> Quasi sempre rispettoso <input type="checkbox"/> Poco rispettoso <input type="checkbox"/> Non rispettoso	
Collaborazione con i colleghi di corso	<input type="checkbox"/> Sempre collaborativo <input type="checkbox"/> Quasi sempre collaborativo <input type="checkbox"/> Poco collaborativo <input type="checkbox"/> Non collaborativo	
Pulizia e cura degli ambienti	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> Abbastanza <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> No	
Pulizia e cura degli strumenti	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> Abbastanza <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> No	

Nella sezione ORIENTATIVA inserirai il tuo progetto professionale.

**Per realizzare il tuo progetto professionale dovrai completare con successo il corso raggiungendo quindi le competenze professionali e migliorando le caratteristiche personali necessarie.**

**Dovrai inoltre costruire un piano di azione che ti consenta di realizzare il tuo progetto anche dopo il conseguimento del diploma professionale di tecnico.**

**Per questo potrai utilizzare le seguenti schede:**

- **Descrizione del profilo professionale del corso**
- **Il mio progetto professionale**
- **Piano di azione**

## Profilo Professionale

Denominazione Profilo professionale	
Descrizione sintetica delle competenze tecniche e delle caratteristiche personali collegate al profilo professionale:	
Competenze Professionali	Caratteristiche personali

## **Il mio progetto professionale**

### **Obiettivo:**

Delineare in poche righe il tuo PROGETTO per il futuro che cercherai di realizzare:

---

---

---

---

**Le "attitudini" e gli "interessi" che metterai in gioco saranno...**

---

---

**Perché (motivazioni personali per la realizzazione del progetto)**

---

---

**Le "opportunità" da non lasciarmi sfuggire saranno**

---

---

**Eventuali problemi da affrontare e modalità per superarli (persone, strumenti, situazioni su cui il progetto può contare...):**

---

---

---



## **Il mio piano d'azione**

**Obiettivo:**

**Nella sezione PROFESSIONALE raccoglierai schede e documentazione utili per dimostrare quali attività hai svolto durante il corso e quali competenze hai mobilitato.**

**Questa sezione potrebbe esserti utile durante un colloquio di selezione per far capire al selezionatore il tuo livello di preparazione. Alla fine del corso potrai quindi selezionare i compiti/progetti in cui Per questo potrai utilizzare le seguenti schede:**

- Presentazione del compito – progetto**
- Scheda di assegnazione del compito**
- Riflessione sul compito-progetto**
- Rubrica di valutazione del compito**
- Autovalutazione del mio comportamento**

## Presentazione del compito/progetto

**Titolo** .....

Il compito/progetto riguarda le seguenti aree: \_\_\_\_\_

Ho scelto di inserire questo compito/progetto nel Portfolio *perché*

- Rappresenta per me un successo nel mio percorso formativo
- Ha a che fare con un argomento che mi ha interessato molto
- Appartiene a un'area nella quale avevo bisogno di migliorare
- È stato il punto da cui sono partito per migliorare le mie capacità

Nell'eseguire questa attività penso di aver imparato:

- (a) \_\_\_\_\_
- (b) \_\_\_\_\_
- (c) \_\_\_\_\_
- (e) \_\_\_\_\_

Di ciò che ho fatto, mi è piaciuto soprattutto questo:

- (a) \_\_\_\_\_
- (b) \_\_\_\_\_
- (c) \_\_\_\_\_
- (d) \_\_\_\_\_

Vorrei aggiungere queste osservazioni personali

---

---

---

## Scheda di assegnazione del compito/progetto

<b>Titolo</b>	<i>Specifica il nome del compito/progetto/ prodotto da sviluppare.</i>
<b>Descrizione</b>	<i>Fornisce indicazioni sintetiche sull'attività da sviluppare</i>
<b>Obiettivo</b>	<i>Specifica lo scopo dell'attività</i>
<b>Ruolo</b>	<i>Descrizione del ruolo che il ragazzo simula per realizzare il compito/progetto/prodotto</i>
<b>Destinatario</b>	<i>Descrizione del beneficiario del compito/progetto/prodotto</i>
<b>Situazione</b>	<i>Fornisce al ragazzo elementi per la contestualizzazione del ruolo attribuitogli e il contesto in cui dovrà agire.</i>
<b>Progetto o prestazione</b>	<i>Assegnazione del compito/progetto/prodotto:</i>
<b>Standard di successo</b>	<i>Costituisce l'elenco dei criteri di valutazione. La corretta descrizione degli standard di successo esplica il principio della valutazione autentica di dichiarare prima ciò che sarà oggetto della valutazione, ma il testo non dovrà fornire suggerimenti per la realizzazione dell'attività.</i>

## Riflessione sul compito-progetto

Breve descrizione delle attività

---

---

---

---

Le attività svolte sono collegate alle seguenti conoscenze essenziali:

---

---

---

Ho portato a termine questo lavoro con \_\_\_\_\_

il gruppo di lavoro era composto da \_\_\_\_\_

io dovevo \_\_\_\_\_

Ho scelto di inserire nel mio portfolio le attività previste in questo modulo perché:

- Rappresentano per me un grande passo in avanti nella mia professione
- Sono collegate ad argomenti che mi interessano molto
- Devo migliorare

Nell'eseguire questa attività penso di aver imparato:

a) \_\_\_\_\_ b) \_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_ d) \_\_\_\_\_

Di ciò che ho fatto, mi è piaciuto soprattutto questo:

a) \_\_\_\_\_ b) \_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_ d) \_\_\_\_\_

Sinteticamente, valuto così il lavoro che ho svolto:

---

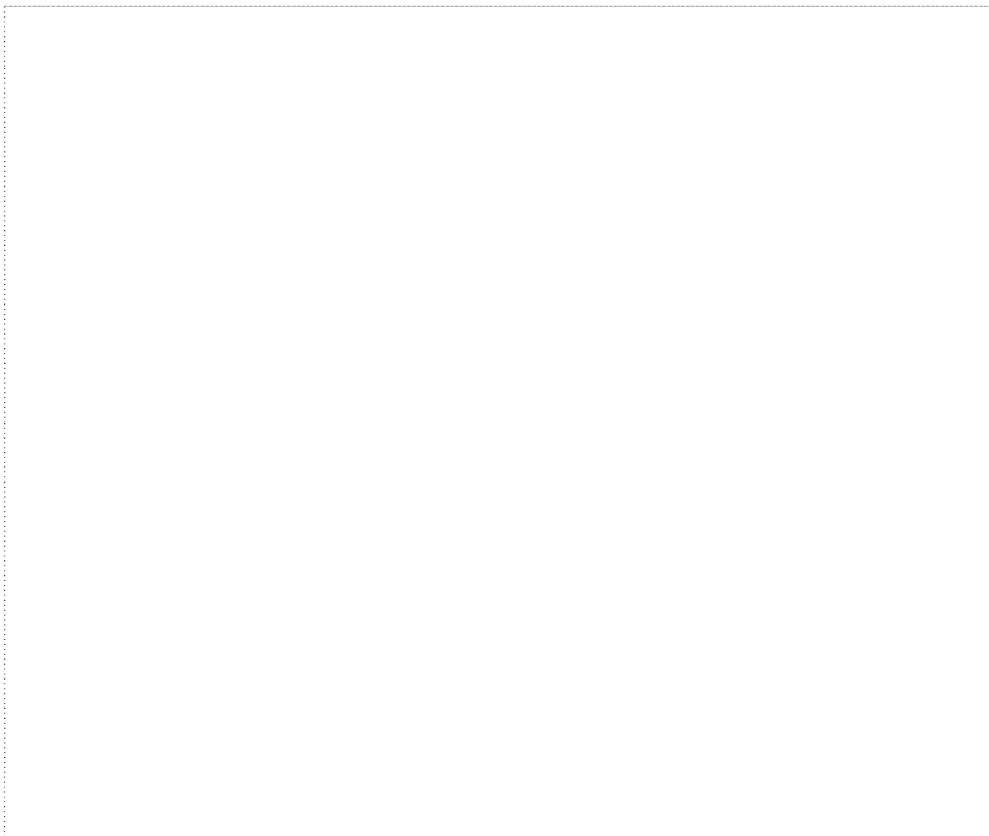
---

---

---

**Documentazione del compito/progetto.....**

**Foto/disegni/altro**



## **Rubrica di valutazione**

Nella sezione PROJECT WORK archiverai i documenti inerenti lo sviluppo del tuo project work.

**Il Project Work è un progetto che si sviluppa per fasi, verificando costantemente la sua fattibilità e effettuando scelte precise. Per questo il tuo project work dovrà individuare un risultato da raggiungere in un certo settore e in una specifica azienda, in arco di tempo specifico e attraverso precise scelte.**

**Solo alla fine del percorso di stage il tuo project work potrà essere ultimato.**

**Per gestire lo sviluppo del tuo project work potrai utilizzare le seguenti schede:**

- **Idee progetto**
- **Contesto: analisi del territorio e della singola azienda**
- **Innovazione e economicità: miglioramenti per l'azienda, per il destinatario finale e per il**

**Centro di Formazione**

- **Valutazione**
- **Documentazione e riflessione**





## Allegato 3

### Rubriche di valutazione

---

	<b>RUBRICHE</b>
01.	Tecnico dei servizi di sala e bar
02.	Tecnico di cucina
03.	Tecnico per l'automazione industriale
04.	Tecnico per la conduzione e la manutenzione industriale
05.	Tecnico elettrico
06.	Tecnico riparatore dei veicoli a motore
07.	Tecnico dell'acconciatura
08.	Tecnico commerciale delle vendite
09.	Tecnico delle lavorazioni artistiche

## **TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

### **RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

1. Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.
4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
5. Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze.
6. Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

**Competenza 1: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto**

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività.</li><li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio.</li><li>- Individuare problematiche esecutive.</li><li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio.</li><li>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi.</li><li>- Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</li><li>- Saper contestualizzare l'azienda nell'ambiente.</li><li>- Definire le principali funzioni aziendali.</li><li>- Definire i processi di pianificazione ed il piano operativo.</li><li>- Saper gestire il turnover.</li><li>- Prevenire la disaffezione del personale.</li><li>- Applicare la teoria di Maslow.</li><li>- Saper applicare la delega nei processi decisionali di "Ishikawa" e di "Pareto".</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio.</li><li>- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro.</li><li>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li><li>- Modello organizzativo e organigramma dell'azienda.</li><li>- Sistema di qualità e principali modelli.</li><li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li><li>- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio.</li><li>- L'azienda e i rapporti con l'ambiente.</li><li>- I soggetti dell'attività aziendale.</li><li>- Le fondamentali funzioni aziendali.</li><li>- Il processo di pianificazione aziendale.</li><li>- Il piano operativo.</li><li>- Il turnover del personale.</li><li>- La disaffezione del personale.</li><li>- La teoria di Maslow.</li><li>- La delega all'interno dei processi decisionali.</li><li>- Criteri e procedure di selezione del personale.</li><li>- La definizione di servizio.</li><li>- La formalizzazione del servizio come processo.</li><li>- Il rapporto efficienza-qualità.</li><li>- Il rapporto qualità-concorrenza.</li><li>- I bisogni del cliente e la loro evoluzione.</li><li>- La qualità a livello di sistema.</li><li>- Il modello delle 5P.</li><li>- Applicazione del diagramma di "Ishikawa".</li></ul>
----------------	--	--

EVIDENZE			
1. Saper gestire una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e le sequenze di svolgimento ed intervenendo in caso di criticità. 2. Saper individuare anticipatamente ed in itinere le problematiche relative alla soddisfazione del cliente e del personale, effettuando il necessario turnover ed individuando le persone adatte nei ruoli chiave dell'organizzazione del reparto. 3. Saper prendere decisioni anche in condizioni di criticità o carico lavorativo. 4. Saper compilare il diagramma di Ishikawa e di Pareto in relazione alle peculiarità dell'azienda e del reparto di riferimento. 5. Saper comporre e leggere un CV ed una lettera di assunzione. 6. Comprendere le esigenze del personale ed intervenire tempestivamente in caso di criticità. 7. Individuare gli elementi di criticità nel processo produttivo e suggerire le opportune modifiche ed integrazioni.			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Adatta il proprio ruolo all'interno di una brigata comprendendo tempi, sequenze, compiti e modalità.</p> <p>Comprende le esigenze della clientela e del personale.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Se guidato, gestisce una brigata di lavoro definendo, tempi, sequenze, compiti e modalità.</p> <p>Comprende le esigenze della clientela e del personale mettendo in atto le principali prassi operative.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Gestisce una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e le sequenze di svolgimento.</p> <p>Individua in itinere le problematiche relative alla soddisfazione del cliente e del personale, effettuando il necessario turnover ed individuando le persone adatte nei ruoli chiave dell'organizzazione del reparto.</p> <p>Sa prendere decisioni nella routine di lavoro individuando gli elementi di criticità.</p> <p>Comprende le esigenze del personale nella routine di lavoro.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Gestisce in autonomia una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e le sequenze di svolgimento ed intervenendo in caso di criticità.</p> <p>Individua anticipatamente ed in itinere le problematiche relative alla soddisfazione del cliente e del personale, effettuando il necessario turnover ed individuando le persone adatte nei ruoli chiave dell'organizzazione del reparto.</p> <p>Sa prendere in autonomia decisioni anche in condizioni di criticità o carico lavorativo, individuando gli elementi di criticità dal processo produttivo e suggerendo migliorie e modifiche.</p> <p>Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente in caso di criticità.</p>

**Competenza 1:** Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto**Evidenze:**

1. Saper gestire una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e le sequenze di svolgimento ed intervenendo in caso di criticità.
2. Saper individuare anticipatamente ed in itinere le problematiche relative alla soddisfazione del cliente e del personale, effettuando il necessario turnover ed individuando le persone adatte nei ruoli chiave dell'organizzazione del reparto.
3. Saper prendere decisioni anche in condizioni di criticità o carico lavorativo.
4. Saper compilare il diagramma di Ishikawa e di Pareto in relazione alle peculiarità dell'azienda e del reparto di riferimento.
5. Saper comporre e leggere un CV ed una lettera di assunzione.
6. Comprendere le esigenze del personale ed intervenire tempestivamente in caso di criticità.
7. Individuare gli elementi di criticità nel processo produttivo e suggerire le opportune modifiche ed integrazioni.

<b>Non raggiunto</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non riesce ad individuare problematiche esecutive, ad applicare le sequenze ed i tempi delle attività ed a formulare proposte per la soddisfazione degli standard di servizio.	Riesce solo parzialmente ad individuare problematiche esecutive, ad applicare le sequenze ed i tempi delle attività ed a formulare proposte per la soddisfazione degli standard di servizio.	Riesce ad individuare le problematiche esecutive più evidenti, ad applicare le sequenze ed i tempi delle attività principali ed a formulare proposte minime per la soddisfazione degli standard di servizio.	Riesce ad individuare molte problematiche esecutive, ad applicare le sequenze ed i tempi delle attività principali e secondarie ed a formulare proposte adeguate per la soddisfazione degli standard di servizio.	Riesce ad individuare tutte le problematiche esecutive, ad applicare correttamente le sequenze ed i tempi delle attività ed a formulare proposte adeguate e migliorative per la soddisfazione degli standard di servizio.
Non riesce ad individuare gli elementi della qualità di servizio e processo.	Riesce solo parzialmente ad individuare gli elementi della qualità di servizio e processo.	Riesce ad individuare le gli elementi più evidenti della qualità di servizio e processo	Riesce ad individuare molti degli elementi della qualità di servizio e processo, proponendo migliorie e modifiche nella routine di lavoro.	Riesce ad individuare tutti gli elementi della qualità di servizio e processo, proponendo migliorie e modifiche anche in situazioni critiche e di carico di lavoro.
Non riesce a comprendere le esigenze dei colleghi di lavoro.	Riesce solo parzialmente a comprendere le esigenze dei colleghi di lavoro.	Riesce a comprendere le esigenze fondamentali dei colleghi di lavoro e del personale.	Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente nella routine di lavoro.	Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente in caso di criticità.

**Competenza 2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti.</li> <li>- Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura.</li> <li>- Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti.</li> <li>- Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento.</li> <li>- Individuare confezioni ed imballaggi idonei.</li> <li>- Rispettare il percorso delle merci.</li> <li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>- Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</li> <li>- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.</li> <li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</li> <li>- Rispettare le normative e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti.</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.</li> <li>- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine risultato.</li> <li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali.</li> <li>- Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate.</li> <li>- Norme elementari per una corretta prassi igienica. I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>- Cottura degli alimenti e relative modificazioni.</li> <li>- Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione.</li> <li>- Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> <li>- Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</li> <li>- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</li> <li>- Elementi di deontologia professionale.</li> <li>- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti.</li> <li>- Pianificazione e organizzazione per la sicurezza e l'igiene.</li> <li>- Efficienza di strumenti e attrezzature.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

### EVIDENZE

1. Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.
2. Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.
3. Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.
4. Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione e le informazioni relative.
5. Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.
6. Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP.
7. Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.
8. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.

### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</p> <p>Risale alla storia ed all'uso di un prodotto.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza sia nei laboratori che in situazioni di simulazione.</p> <p>Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto.</p> <p>Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Attua e verifica, adottando misure di monitoraggio e tramite protocolli, l'applicazione corretta della normativa mettendo in atto tempestive azioni correttive e di miglioramento.</p> <p>Garantisce la trasparenza e la rintracciabilità dei prodotti distribuiti dall'azienda di cui fa parte assicurandone la salubrità.</p> <p>Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</p>

**Competenza 2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

**EVIDENZE:**

1. Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.
2. Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.
3. Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.
4. Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione e le informazioni relative.
5. Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.
6. Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP.
7. Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.
8. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.

Non raggiunto	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica solo parzialmente la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica in maniera corretta ma non completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica in maniera corretta e completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP sapendo mettere in atto tempestivamente azioni correttive e di miglioramento.
Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.	Conosce ed applica solo parzialmente la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.	Conosce ed applica in maniera corretta ma non completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.	Conosce ed applica in maniera corretta e completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.	Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio sapendo mettere in atto tempestivamente azioni correttive e di miglioramento.
Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.	Conosce ed applica solo parzialmente la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.	Conosce ed applica in maniera corretta ma non completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.	Conosce ed applica in maniera corretta e completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.	Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti sapendo mettere in atto tempestivamente azioni correttive e di miglioramento.



**Competenza 3:** Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

<b>ABILITÀ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.</li><li>- Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.</li><li>- Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.</li><li>- Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</li><li>- Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li><li>- Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li><li>- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</li><li>- Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari.</li><li>- Intercettare la domanda dei mercati.</li><li>- Riconoscere le nuove tendenze di filiera.</li><li>- Riconoscere gli stili di vita.</li><li>- Individuare i diversi target (tipologie di utenza).</li><li>- Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati per adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alle nuove tendenze di filiera.</li><li>- Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti ai diversi target.</li><li>- Pianificare e monitorare per l'ottimizzazione della produzione.</li><li>- Attuare il pricing in rapporto ai diversi target e alle stagionalità.</li><li>- Compensare la produzione in relazione al contesto.</li><li>- Valorizzare e promuovere i prodotti tipici.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.</li><li>- Leggere un listino prezzi.</li><li>- Elementi di deontologia professionale.</li><li>- Elementi di base di vendita e assistenza clienti.</li><li>- Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li><li>- Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.</li><li>- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.</li><li>- Principali tipi di menu e successione dei piatti.</li><li>- Fattori che influenzano le abitudini alimentari.</li><li>- Domanda dei mercati.</li><li>- Nuove tendenze di filiera.</li><li>- Stili di vita.</li><li>- Tipologie di target.</li><li>- La pianificazione.</li><li>- Il monitoraggio.</li><li>- La compensazione.</li><li>- Principi di marketing.</li></ul>
---	-------------------	---

EVIDENZE			
<p>1. Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni.</p> <p>2. Distinguere le tipologie di prodotto in relazione alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera enogastronomica e ai diversi target, adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta ristorativa e la sua promozione.</p> <p>3. Attuare strategie di pianificazione, pricing e monitoraggio per compensare e ottimizzare la produzione di servizi enogastronomici e ristorativi in rapporto alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target.</p> <p>4. Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica.</p>			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione:</p> <p>Applica a casi semplici la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p> <p>Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e i principali elementi caratterizzanti una produzione tipica.</p> <p>Sotto la supervisione di un adulto o un compagno riconosce in contesti definiti le principali informazioni richieste; utilizza alcuni semplici strumenti di indagine e organizza con l'aiuto di tabelle i principali dati, riconoscendone la significatività.</p> <p>Risponde in maniera semplice alle richieste del cliente.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Applica a casi ricorrenti la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p> <p>Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e gli elementi caratterizzanti una produzione tipica. Individua le esigenze fondamentali del cliente.</p> <p>Riconosce e valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche del territorio.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Applica le tecniche basilari di pianificazione, compensazione e monitoraggio di un prodotto e servizio enogastronomico e ristorativo.</p> <p>Organizza attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi fondamentali dei prodotti, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari tipici.</p> <p>Ricerca dati e informazioni, anche specifici, relativi a diversi segmenti del mercato enogastronomico e ristorativo, li legge e li elabora in funzione della pianificazione; applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente.</p> <p>Individua le esigenze di base del cliente predisponendo più alternative per rispondere alle sue richieste.</p> <p>Valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche e di nicchia del territorio.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Applica le principali tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato.</p> <p>In base ai risultati dell'analisi è in grado di adeguare servizi e prodotti.</p> <p>Organizza attività produttive valorizzando tutti gli aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.</p> <p>Suggerisce soluzioni di compensazione giustificandole e assumendosene la responsabilità.</p> <p>Ricerca, raccoglie ed elabora in modo autonomo e personale dati e informazioni generali e specifici relativi al mercato ristorativo e enogastronomico, li legge e li elabora in funzione della programmazione di servizi e prodotti e del piano di marketing, applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back.</p>

**Competenza 3:** Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento**Evidenze:**

1. Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni.
2. Distinguere le tipologie di prodotto in relazione alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera enogastronomica e ai diversi target, adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta ristorativa e la sua promozione.
3. Attuare strategie di pianificazione, pricing e monitoraggio per compensare e ottimizzare la produzione di servizi enogastronomici e ristorativi in rapporto alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target.
4. Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica.

Non raggiunto	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non comprende la tipologia e le richieste del cliente offrendo un servizio non adeguato. Non riesce ad elaborare i dati e le informazioni in funzione della richiesta del cliente.	Comprende in maniera incompleta la tipologia e le richieste del cliente offrendo un servizio non completamente adeguato. Riesce ad elaborare solo parzialmente i dati e le informazioni in funzione della richiesta del cliente.	Comprende la tipologia e le richieste del cliente solo se esplicitati. offrendo un servizio standard. Riesce ad elaborare solo i principali dati e informazioni in funzione della richiesta del cliente.	Comprende la tipologia e le richieste del cliente offrendo un servizio soddisfacente. Riesce ad elaborare i dati e le informazioni in funzione della richiesta del cliente.	Comprende la tipologia e le richieste del cliente, anche quelle implicite, offrendo un servizio di successo. Riesce ad elaborare ed implementare i dati e le informazioni in funzione della richiesta del cliente, valorizzando le produzioni del territorio.
Non riesce ad applicare le principali tecniche di pianificazione, per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato di riferimento.	Applica parzialmente le principali tecniche di pianificazione, per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato di riferimento.	Applica le principali tecniche di pianificazione, per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato di riferimento.	Applica le principali tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato di riferimento.	Applica le migliori tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato di riferimento.
Non riesce ad organizzare le attività produttive ed a valorizzare gli aspetti qualitativi.	Organizza parzialmente le attività produttive non riuscendo a valorizzare appieno i principali aspetti qualitativi.	Organizza attività produttive valorizzando i principali aspetti qualitativi.	Organizza attività produttive valorizzando i principali aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio.	Organizza attività produttive valorizzando tutti gli aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.
Non riesce a predisporre le linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici.	Predisporre le macro linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici in maniera generica.	Predisporre le macro linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici.	Predisporre un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici.	Predisporre un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.

<b>Competenza 4: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</b>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usare le forme di comunicazione tradizionali.</li> <li>- Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</li> <li>- Presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>- Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.</li> <li>- Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.</li> <li>- Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.</li> <li>- Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.</li> <li>-Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale.</li> <li>- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.</li> <li>- Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.</li> <li>- Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del ruolo.</li> <li>- Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>- Nell'ambito della produzione orale, rispettare i turni verbali, l'ordine dei termini, la concisione e l'efficacia espressiva.</li> <li>- Utilizzare codici, tecniche e strumenti della comunicazione funzionali a situazioni diverse interne ed esterne all'azienda e al soddisfacimento del cliente, in particolare nell'accoglienza e nell'assistenza.</li> <li>- Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione.</li> <li>- Decodificare in modo corretto messaggi di diversa provenienza.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>- Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.</li> <li>- Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza.</li> <li>- Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti.</li> <li>- Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> <li>- Tecniche di comunicazione professionale.</li> <li>- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</li> <li>- Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.</li> <li>- Elementi di deontologia professionale.</li> <li>- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.</li> <li>- Conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</li> <li>- Codici, tecniche e strumenti di comunicazione.</li> <li>- Tecniche di persuasione.</li> <li>- Complessità del codice linguistico (aspetti linguistici, cinesici, prossemici).</li> <li>- Strategie di ascolto.</li> </ul>

## EVIDENZE

1. Gestire il rapporto con il cliente dalla fase ante al check-out anche in lingua straniera utilizzando gli strumenti professionali adeguati alle diverse fasi.
2. Gestire i flussi comunicativi con la clientela e tra i reparti della struttura alberghiera.
3. Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione.
4. Applicare strategie di ascolto diversificate e interagire in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, offrendo spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato.
5. Gestire anche attraverso una comunicazione corretta e efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking.
6. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team.
7. Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio.
8. Utilizzare in maniera creativa ed autonoma le TIC per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento.

## LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione in situazioni semplici:</p> <p>Comprende la maggior parte delle informazioni richieste da parte della clientela e dei colleghi.</p> <p>Comprende il significato dei messaggi individuando alcune delle informazioni principali e interagisce in contesti comunicativi noti servendosi di un lessico basilare.</p> <p>Riconosce le varie forme di comunicazione attuate nell'azienda turistica.</p>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia:</p> <p>Utilizza le formule linguistiche specifiche essenziali nel rapporto con la clientela e con i colleghi anche il L2.</p> <p>Comprende il tipo di messaggio e riconosce il contesto comunicativo (registro, scopo, destinatario) nonché le informazioni richieste.</p> <p>Interagisce in maniera adeguata con il cliente e i colleghi usando semplici strutture morfosintattiche ed il lessico di base adeguati alla comunicazione.</p> <p>Individua le forme di comunicazione più funzionali ad un determinato scopo.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Gestisce anche in L2 la comunicazione con il cliente nelle diverse fasi del ciclo applicando tecniche di comunicazione e di relazione e utilizzando il linguaggio tecnico specifico di base anche in L2, informando e persuadendo.</p> <p>Ascolta attentamente, riconosce e comprende la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite.</p> <p>Interagisce in situazioni comunicative di diversa complessità usando strutture morfosintattiche e lessico adeguati allo scopo e al destinatario.</p> <p>Sceglie tra le varie forme di comunicazione quella più idonea alla circostanza.</p> <p>Utilizza in modo consapevole le TIC e le tecniche di comunicazione e relazione.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Imposta in modo efficace, anche in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, informando e persuadendo e utilizzando funzionalmente il linguaggio tecnico specifico.</p> <p>Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio.</p> <p>Applica strategie di ascolto diversificate e interagisce in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, con spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato.</p> <p>Gestisce attraverso una comunicazione corretta ed efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking. In modo autonomo elabora un piano di comunicazione integrata funzionale agli scopi aziendali.</p> <p>Comunica con chiarezza nel coordinare gruppi di lavoro e guidare i colleghi nella corretta esecuzione dei compiti.</p> <p>Utilizza in maniera creativa ed autonoma le TIC, le tecniche di comunicazione e di relazione ottimizzando la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>

**Competenza 4:** Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente**Evidenze:**

1. Gestire il rapporto con il cliente dalla fase ante al check-out anche in lingua straniera utilizzando gli strumenti professionali adeguati alle diverse fasi.
2. Gestire i flussi comunicativi con la clientela e tra i reparti della struttura alberghiera.
3. Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione.
4. Applicare strategie di ascolto diversificate e interagire in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, offrendo spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato.
5. Gestire anche attraverso una comunicazione corretta e efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking.
6. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team.
7. Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio.
8. Utilizzare in maniera creativa ed autonoma le TIC per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento.

Non raggiunto	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non riesce ad impostare, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione inefficaci, e utilizzando scarsamente il linguaggio tecnico specifico.	Imposta solo parzialmente, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione poco efficaci, e utilizzando parzialmente il linguaggio tecnico specifico.	Imposta, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando, seppur con poca fluidità, il linguaggio tecnico specifico.	Imposta in modo efficace, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando il linguaggio tecnico specifico.	Imposta in modo efficace fluente, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando il linguaggio tecnico specifico.
Sono stati valutati dati non utili. La comparazione delle scelte non è corretta, né completa.	Sono stati valutati dati non utili nella maggior parte dei casi. La comparazione delle scelte è parzialmente corretta e incompleta.	Sono stati valutati alcuni dati utili. La comparazione delle scelte è corretta ma non completa.	Sono stati valutati dati utili, evidenziando alcuni collegamenti. La comparazione delle scelte è corretta e completa.	Sono stati selezionati e valutati i dati utili, evidenziando i collegamenti più significativi; è stata effettuata un'approfondita comparazione di scelte diverse mettendo in evidenza vantaggi e svantaggi.
Comprende in parte le informazioni esplicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto inefficaci.	Comprende in parte le informazioni esplicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto non adeguate.	Comprende le informazioni esplicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto adeguate.	Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto adeguate.	Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto diversificate e interagisce in modo autonomo in situazioni diverse, con spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche adeguate.
Non riesce a gestire il reclamo e le lamentele. Non riesce ad elaborare un piano di comunicazione che sia funzionale agli scopi aziendali.	Gestisce parzialmente il reclamo e le lamentele. Elabora un piano di comunicazione solo in parte funzionale agli scopi aziendali.	Gestisce attraverso una comunicazione corretta il reclamo e le lamentele. Elabora un piano di comunicazione funzionale agli scopi aziendali.	Gestisce attraverso una comunicazione corretta il reclamo e le lamentele. In modo autonomo elabora un piano di comunicazione integrata funzionale agli scopi aziendali.	Gestisce attraverso una comunicazione corretta ed efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking. In modo autonomo elabora un piano di comunicazione integrata funzionale agli scopi aziendali.

**Competenza 5:** Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare tecniche di allestimento della sala.</li><li>- Organizzare la <i>mise en place</i> di buffet e banchetti.</li><li>- Definire accostamenti appropriati tra le pietanze e gamma di vini offerta.</li><li>- Effettuare e organizzare il servizio in sala in relazione all'evento: prima colazione, brunch, lunch, dinner e coffee break.</li><li>- Scegliere le modalità di servizio appropriate alla struttura.</li><li>- Fornire informazioni relative a menù, vini, spumanti.</li><li>- Comunicare e colloquiare con i clienti.</li><li>- Coordinare alcune fasi del processo produttivo.</li><li>- Proporre soluzioni alternative in relazione a cambiamenti prevedibili.</li><li>- Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio.</li><li>- Utilizza il linguaggio tecnico specifico.</li><li>- Utilizzare strategie di comunicazione aziendale.</li><li>- Elaborare un piano di comunicazione integrata.</li><li>- Sviluppare strategie di ascolto.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tecniche di servizio.</li><li>- La carta dei vini.</li><li>- Tecniche di comunicazione e accoglienza cliente.</li><li>- Nozioni di enogastronomia e conoscenza dei prodotti, locali e tipici, abbinamento cibo vino e acque.</li><li>- Tecniche di gestione delle risorse umane.</li><li>- La gerarchia della sala.</li><li>- Norme igienico-sanitarie concernenti l'elaborazione e conservazione delle bevande.</li><li>- Conoscenza delle principali tecniche per lo stoccaggio e trasporto delle materie prime</li><li>- Strategie di ascolto.</li></ul>
----------------	---	-------------------	---

EVIDENZE			
1. Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente. 2. Disporre l'area di lavoro utilizzando attrezzature, risorse umane e materiali in funzione della realizzazione del servizio. 3. Definire gli accostamenti enogastronomici in collaborazione con la cucina e con il capo reparto. 4. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria. 5. Relazionarsi con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Riconosce, se guidato e sollecitato, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Se guidato e sollecitato, gestisce le risorse umane e le attrezzature per l'allestimento dell'area di lavoro in base all'evento applicando alcune tecniche di servizio, stoccaggio e trasporto delle derrate.</p> <p>Conosce parzialmente i prodotti ed i materiali utilizzati, sceglie, se guidato e sollecitato, nel rispetto della qualità, gli abbinamenti enogastronomici.</p> <p>Se guidato e sollecitato, rileva alcuni fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti ed utilizza i dispositivi di prevenzione utili per la salute, l'igiene e la sicurezza.</p> <p>Se guidato e sollecitato, si relaziona con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p>	<p>Riconosce, in modo sufficientemente corretto, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo sufficientemente corretto le risorse umane e le attrezzature per l'allestimento dell'area di lavoro in base all'evento applicando alcune tecniche di servizio, stoccaggio e trasporto delle derrate.</p> <p>Conosce sufficientemente i prodotti ed i materiali utilizzati, sceglie in modo sufficientemente corretto nel rispetto della qualità, gli abbinamenti enogastronomici.</p> <p>Rileva in modo sufficientemente corretto i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti ed utilizza in modo sufficientemente corretto i dispositivi di prevenzione utili per la salute, l'igiene e la sicurezza.</p> <p>Si relaziona in modo sufficientemente corretto con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p>	<p>Riconosce, in modo adeguato e continuo, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando molteplici comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo adeguato e continuo le risorse umane e le attrezzature per l'allestimento dell'area di lavoro in base all'evento applicando adeguate tecniche di servizio, stoccaggio e trasporto delle derrate.</p> <p>Conosce adeguatamente i prodotti ed i materiali utilizzati, sceglie in modo adeguato e continuo nel rispetto della qualità, gli abbinamenti enogastronomici.</p> <p>Rileva in modo adeguato e continuo i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti e garantisce l'utilizzo adeguato e continuo dei dispositivi di prevenzione nel contesto della varietà di problemi connessi ai temi della salute, l'igiene e della sicurezza.</p> <p>Si relaziona in modo adeguato e continuo con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p>	<p>Riconosce, in piena autonomia e consapevolezza, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo autonomo e sistematico le risorse umane e le attrezzature per l'allestimento dell'area di lavoro in base all'evento, applicando tutte le tecniche di servizio, stoccaggio e trasporto delle derrate.</p> <p>Conosce nel dettaglio i prodotti ed i materiali utilizzati, sceglie in modo autonomo ed appropriato nel rispetto della qualità, gli abbinamenti enogastronomici.</p> <p>Rileva con prontezza i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti e garantisce il corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione nel contesto della varietà di problemi connessi ai temi della salute, l'igiene e della sicurezza.</p> <p>Si relaziona in piena autonomia e consapevolezza, con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p>



**Competenza 5:** Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

**Evidenze:**

1. Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente.
2. Disporre l'area di lavoro utilizzando attrezzature, risorse umane e materiali in funzione della realizzazione del servizio.
3. Definire gli accostamenti enogastronomici in collaborazione con la cucina e con il capo reparto.
4. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.
5. Relazionarsi con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.

Non raggiunto	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non riesce a disporre, delle risorse materiali ed umane, definendo abbinamenti enogastronomici non adeguati.	Dispone delle risorse, materiali ed umane, in maniera superficiale e non riesce a definire abbinamenti enogastronomici adeguati.	Dispone delle risorse, materiali ed umane, definendo abbinamenti standard.	Dispone delle risorse, materiali ed umane, in maniera efficiente definendo abbinamenti enogastronomici adeguati.	Dispone delle risorse, materiali ed umane, definendo abbinamenti enogastronomici nel rispetto dei più alti standard di qualità.
Non riesce a relazionarsi adeguatamente con il cliente, non utilizzando il registro corretto.	Si relaziona adeguatamente con il cliente, non sempre utilizzando il registro corretto.	Si relaziona adeguatamente con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.	Si relaziona con consapevolezza, con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.	Si relaziona in piena autonomia e consapevolezza, con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.
Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica solo parzialmente la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica in maniera corretta ma non completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Conosce ed applica in maniera corretta e completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP.	Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP sapendo mettere in atto tempestivamente azioni correttive e di miglioramento.
Non riesce a riconoscere il servizio richiesto e non riesce ad organizzarsi adottando i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.	Riconosce parzialmente gli elementi del servizio richiesto ma non riesce ad organizzarsi adottando i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.	Riconosce gli elementi fondamentali del tipo di servizio richiesto e si organizza adottando i principali comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.	Riconosce il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.	Riconosce, in piena autonomia e consapevolezza, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.

**Competenza 6:** Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela.</li> <li>– Consigliare abbinamenti enogastronomici.</li> <li>– Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria.</li> <li>– Utilizzare tecniche classiche ed innovative relative al banco bar.</li> <li>– Utilizzare tecniche classiche ed innovative relative alla sala.</li> <li>– Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio.</li> <li>– Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio.</li> <li>– Conoscere le peculiarità dei principali prodotti merceologici.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tecniche di sommelieria.</li> <li>– Tecniche di preparazione/presentazione di prodotti del banco bar.</li> <li>– La miscelazione con il metodo all'americana.</li> <li>– La struttura ed il layout dei reparti.</li> <li>– L'attrezzatura e gli utensili idonei.</li> <li>– La professionalità e l'organizzazione del personale.</li> <li>– Principi di ergonomia.</li> <li>– Il front office.</li> <li>– Il room service.</li> <li>– Il metodo della cucina alla lampada.</li> <li>– I nuovi servizi di tendenza.</li> <li>– La pasta ed il pane.</li> <li>– Le carni.</li> <li>– La norcineria.</li> <li>– Gli aceti.</li> <li>– Il sale.</li> <li>– I formaggi.</li> <li>– I vegetali.</li> <li>– La frutta.</li> <li>– L'olio.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Saper riconoscere le preferenze culinarie del cliente e offrire gli abbinamenti enogastronomici adeguati, anche in relazione alle particolarità delle esigenze.
2. Utilizzare le tecniche classiche e le principali tecniche innovative nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.
3. Riconoscere le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.
4. Saper promuovere correttamente i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.
5. Saper accogliere il cliente in base alle differenti tipologie di servizio ed al contesto di riferimento.
6. Saper soddisfare le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Applica le principali prassi operative dei servizi di base nel bar e nella sala.</p> <p>Compie le fondamentali prassi di accoglienza e gestione della clientela.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Se guidato, riconosce i principali prodotti e le fondamentali tipologie di servizio.</p> <p>Riconosce le principali preferenze culinarie del cliente e ne soddisfa le esigenze fondamentali.</p> <p>Se guidato riesce a promuovere i principali prodotti e servizi, sebbene con un linguaggio non adeguato al contesto.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Riconosce le preferenze culinarie del cliente e offre abbinamenti enogastronomici adeguati.</p> <p>Utilizza le tecniche classiche nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.</p> <p>Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti merceologici di base, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.</p> <p>Promuove i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.</p> <p>Accoglie il cliente in base alle differenti tipologie di servizio e ne soddisfa le principali esigenze.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Riconosce le preferenze culinarie del cliente e offre gli abbinamenti enogastronomici adeguati, anche in relazione alle particolarità delle esigenze.</p> <p>Utilizza le tecniche classiche e le principali tecniche innovative nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.</p> <p>Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.</p> <p>Promuove correttamente i prodotti e i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.</p> <p>Accoglie il cliente in base alle differenti tipologie di servizio e al contesto di riferimento.</p> <p>Soddisfa le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio.</p>

**Competenza 6:** Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

**Evidenze:**

1. Saper riconoscere le preferenze culinarie del cliente e offrire gli abbinamenti enogastronomici adeguati, anche in relazione alle particolarità delle esigenze.
2. Utilizzare le tecniche classiche e le principali tecniche innovative nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.
3. Riconoscere le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.
4. Saper promuovere correttamente i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.
5. Saper accogliere il cliente in base alle differenti tipologie di servizio ed al contesto di riferimento.
6. Saper soddisfare le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio.

Non raggiunto	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non riesce ad individuare le preferenze culinarie ed a consigliare prodotti/servizi.	Riesce ad individuare solo parzialmente le preferenze culinarie e consiglia prodotti/servizi non adeguati.	Riesce ad individuare le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi standard	Riesce ad individuare le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi adeguati.	Riesce ad individuare le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi creativi e in linea con elevati standard di qualità.
È carente nell'utilizzo delle tecniche classiche e innovative di servizio.	È carente nell'utilizzo delle tecniche classiche e innovative di servizio.	È adeguato nell'utilizzo delle tecniche classiche, ma non in quelle innovative di servizio.	Utilizza correttamente sia le tecniche classiche che innovative di servizio.	Utilizza in maniera eccellente le tecniche classiche e innovative di servizio, suggerendo miglioramenti.
Non riconosce le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari.	Riconosce solo parzialmente le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari.	Riconosce le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari.	Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti agroalimentari.	Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.
Non riesce a soddisfare le esigenze della clientela e non utilizza il corretto codice linguistico.	Soddisfa parzialmente le principali esigenze della clientela senza utilizzare il corretto codice linguistico.	Soddisfa le principali esigenze della clientela utilizzando il corretto codice linguistico.	Soddisfa le principali esigenze della clientela utilizzando il corretto codice linguistico, morfologico e sintattico.	Soddisfa le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio utilizzando il corretto codice linguistico.
Non utilizza correttamente le strumentazioni e le procedure di sicurezza.	Utilizza con poca destrezza le strumentazioni e le procedure di sicurezza.	Utilizza le strumentazioni e le procedure di sicurezza in maniera non fluida.	Utilizza correttamente le strumentazioni e le procedure di sicurezza.	Utilizza con maestria le strumentazioni e le procedure di sicurezza.

## TECNICO DI CUCINA

### RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. (Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti) (Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico).
3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
5. Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.
6. Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

**Competenza 1:** Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare la predisposizione dell'area di lavoro e delle attrezzature.</li><li>- Collaborare nella scelta dei fornitori di materie prime in funzione del rapporto qualità/prezzo.</li><li>- Controllare la gestione delle scorte prevedendo gli ordini in base ai consumi.</li><li>- Costruire proposte gastronomiche e menu nel rispetto delle quantità, qualità e costi.</li><li>- Organizzare e presentare piatti per buffet e banchetti.</li><li>- Coordinare alcune fasi del processo produttivo.</li><li>- Proporre soluzioni di menu alternativi in relazione a cambiamenti prevedibili.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il prodotto e la relativa stagionalità, tipicità e tracciabilità.</li><li>- Elementi di contabilità aziendale.</li><li>- Nozioni di principi di scienza dell'alimentazione, enogastronomia, dei principi nutrizionali degli alimenti e dietetica.</li><li>- Determinazione del calcolo del food cost, dei costi di produzione, della determinazione del prezzo di vendita di un piatto o menù anche in considerazione delle scorte di magazzino.</li><li>- Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso.</li><li>- Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura.</li><li>- Norme igienico-sanitarie concernenti l'elaborazione e conservazione dei cibi.</li><li>- Gestione delle risorse umane.</li><li>- La gerarchia della cucina.</li><li>- Conoscenza delle principali tecniche per lo stoccaggio e trasporto delle materie prime.</li></ul>
----------------	---	-------------------	---

EVIDENZE			
1. Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente. 2. Predisporre le risorse umane, spazi e tempi per la realizzazione dell'evento in relazione alle risorse economiche. 3. Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia. 4. Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti. 5. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Riconosce, se guidato e sollecitato, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Se guidato e sollecitato, gestisce le risorse umane ed economiche in base all'evento.</p> <p>Attiva, se guidato e sollecitato, la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p> <p>Se guidato e sollecitato, applica alcuni criteri e procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.</p> <p>Se guidato e sollecitato, rileva alcuni fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti ed utilizza i dispositivi di prevenzione utili per la salute, l'igiene e la sicurezza.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Riconosce, in modo sufficientemente corretto, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo sufficientemente corretto le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo sufficientemente corretto la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p> <p>Applica in modo sufficientemente corretto alcuni criteri e procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.</p> <p>Rileva in modo sufficientemente corretto i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti ed utilizza in modo sufficientemente corretto i dispositivi di prevenzione utili per la salute, l'igiene e la sicurezza.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Riconosce, in modo adeguato e continuo, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando molteplici comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo adeguato e continuo le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo adeguato e continuo la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p> <p>Applica in modo adeguato e continuo i criteri e le procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui, effettuando un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta di queste.</p> <p>Rileva in modo adeguato e continuo i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti e garantisce l'utilizzo adeguato e continuo dei dispositivi di prevenzione nel contesto della varietà di problemi connessi ai temi della salute, dell'igiene e della sicurezza.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <p>Riconosce, in piena autonomia e consapevolezza, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo autonomo e sistematico le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo autonomo ed appropriato la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p> <p>Applica in modo autonomo, consapevole, e riflessivo i criteri e le procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando autonomamente e adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui, effettuando un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta di queste.</p> <p>Rileva con prontezza i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti e garantisce il corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione nel contesto della varietà di problemi connessi ai temi della salute, dell'igiene e della sicurezza</p>

**Competenza 1:** Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto**EVIDENZE:**

1. Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente.
2. Predisporre le risorse umane, spazi e tempi per la realizzazione dell'evento in relazione alle risorse economiche.
3. Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia.
4. Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti.
5. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo frammentario e non autonomo.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi se indirizzato.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo autonomo.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo autonomo e creativo.
Non individua i fornitori, non definisce la grammatura del piatto, non specifica i criteri di conservazione delle materie.	Individua i fornitori ma non definisce la grammatura del piatto e non specifica i criteri di conservazione delle materie.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie con alcuni errori e solo se guidato.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo corretto.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo completo, preciso ed in autonomia.
Non stabilisce la grammatura degli ingredienti e non effettua correttamente gli ordini.	Stabilisce la grammatura degli ingredienti in modo impreciso ed effettua gli ordini in modo incompleto.	Stabilisce la grammatura degli ingredienti con lievi imprecisioni ed effettua gli ordini se indirizzato.	Stabilisce la grammatura degli ingredienti ed effettua gli ordini in modo corretto.	Stabilisce la grammatura degli ingredienti con precisione ed effettua gli ordini in modo preciso e in autonomia.
Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione.	Individua meno di 3 potenziali non conformità ma non adotta soluzioni.	Individua almeno 3 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo non completo.	Individua almeno 5 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto.	Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia.
Non riesce ad organizzare una linea di lavoro e non conserva in maniera adeguata i semilavorati.	Non riesce ad organizzare completamente la linea di lavoro e/o non conserva in maniera adeguata i semilavorati.	Organizza la linea di lavoro e conserva in maniera adeguata i semilavorati con difficoltà minime.	Organizza la linea di lavoro e conserva i semilavorati senza difficoltà.	Organizza la linea di lavoro e conserva i semilavorati in modo ottimale.
L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte ma non motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte, argomentando sui punti di forza e debolezza della propria prestazione professionale.

**Competenza 2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti.</li> <li>- Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura.</li> <li>- Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti.</li> <li>- Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento.</li> <li>- Individuare confezioni ed imballaggi idonei.</li> <li>- Rispettare il percorso delle merci.</li> <li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.</li> <li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</li> <li>- Rispettare le normative e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.</li> <li>- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine risultato.</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali.</li> <li>- Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate.</li> <li>- Norme elementari per una corretta prassi igienica.</li> <li>- I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>- Cottura degli alimenti e relative modificazioni.</li> <li>- Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione.</li> <li>- Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</li> <li>- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</li> <li>- Elementi di deontologia professionale.</li> <li>- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti.</li> <li>- Pianificazione e organizzazione per la sicurezza e l'igiene.</li> <li>- Efficienza di strumenti e attrezzature.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino.</li> <li>- Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.</li> <li>- Piano d'emergenza e dispositivi antincendio.</li> <li>- Normativa HACCP.</li> <li>- Procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li> </ul>
-----------------------	--	--------------------------	--

(segue)



(segue)

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.</li><li>- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia.</li><li>- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale.</li><li>- Predisporre il piano d'emergenza, i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, collocare le informazioni.</li><li>- Applicare la normativa HACCP.</li><li>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b>	
----------------	---	-------------------	--

EVIDENZE			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.</li> <li>2. Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.</li> <li>3. Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.</li> <li>4. Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione e le informazioni relative.</li> <li>5. Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.</li> <li>6. Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP.</li> <li>7. Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.</li> <li>8. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li> </ol>			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</p> <p>Risale alla storia ed all'uso di un prodotto.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza sia nei laboratori che in situazioni di simulazione.</p> <p>Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto.</p> <p>Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <p>Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Attua e verifica, adottando misure di monitoraggio e tramite protocolli, l'applicazione corretta della normativa mettendo in atto tempestive azioni correttive e di miglioramento.</p> <p>Garantisce la trasparenza e la rintracciabilità dei prodotti distribuiti dall'azienda di cui fa parte assicurandone la salubrità.</p> <p>Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</p>

**Competenza 2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

**EVIDENZE:**

1. Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.
2. Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.
3. Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente, trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici.
4. Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione e le informazioni relative.
5. Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.
6. Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP.
7. Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.
8. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non applica le norme di igiene e sicurezza.	Applica le norme di igiene e sicurezza con notevoli difficoltà	Applica le norme di igiene e sicurezza se guidato.	Applica le norme di igiene e sicurezza in modo corretto.	Applica le norme di igiene e sicurezza in totale autonomia.
Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione.	Individua meno di 3 potenziali non conformità ma non adotta soluzioni.	Individua almeno 3 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo non completo.	Individua almeno 5 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto.	Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia.
Non individua fattori di rischio potenziale e non identifica le situazioni.	Individua solo i principali fattori di rischio in un'ottica correttiva.	Individua i principali fattori di rischio in un'ottica preventiva.	Individua tutti i fattori di rischio in un'ottica preventiva.	Individua tutti i fattori di rischio in un'ottica preventiva e adotta le corrette misure di sicurezza.
Non è in grado di distinguere l'origine dei prodotti. Non legge le etichette alimentari. Non conosce le proprietà organolettiche degli alimenti e bevande.	Distingue le principali categorie merceologiche di prodotti ma non ne conosce le proprietà organolettiche.	Conosce le categorie merceologiche degli alimenti e ne riconosce l'origine; legge correttamente le etichette e conosce le proprietà organolettiche degli alimenti e bevande.	Conosce le categorie merceologiche degli alimenti e ne sa ricostruire la filiera tramite la corretta lettura delle etichette; conosce le proprietà organolettiche degli alimenti e bevande e le principali caratteristiche e alterazioni chimico – fisiche.	Rintraccia l'origine dei singoli prodotti e valuta la qualità di tutto il processo produttivo. Individua, compara e controlla anche attraverso l'analisi delle etichette degli ingredienti e la ricostruzione della filiera produttiva, le caratteristiche merceologiche, organolettiche, chimico-fisiche, nutrizionali ed enogastronomiche di alimenti e bevande, tenendone presenti le interrelazioni.

<b>Competenza 3: Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di selezione dei fornitori in base alle diverse tipologie di merce e alle diverse categorie merceologiche.</li> <li>– Applicare tecniche di valutazione delle offerte in base alle caratteristiche specifiche di prodotto.</li> <li>– Individuare le necessità di approvvigionamento in base alla situazione scorte e giacenze e alle previsioni di lavoro.</li> <li>– Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze.</li> <li>– Applicare metodiche e tecniche di valorizzazione delle scorte.</li> <li>– Applicare procedure di gestione degli ordini.</li> <li>– Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conoscenza degli elementi di base di contabilità e di tecnica di fatturazione: fattura immediata e differita, prima nota e registrazioni contabili.</li> <li>– Elementi di tecnica commerciale: calcolo e scorporo dell'IVA.</li> <li>– Elementi di contrattualistica fornitori.</li> <li>– Tecniche di approvvigionamento: previsione degli ordini, individuazione dei fornitori, calcolo delle necessità di approvvigionamento.</li> <li>– Conoscenza delle categorie merceologiche di appartenenza degli alimenti.</li> <li>– Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti; Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>– Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</li> <li>– Conoscenza delle procedure di controllo e monitoraggio igienico sanitario delle diverse categorie di alimenti e semilavorati, nelle fasi di ricevimento, accettazione e monitoraggio della fornitura.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare le necessità di approvvigionamento in relazione alla situazione scorte e al carico di lavoro previsto (grammatura ricette).</li> <li>2. Costituire la linea di cucina per fasi e sequenze individuando per ognuna le necessità di approvvigionamento.</li> <li>3. Effettuare gli ordini selezionando opportunamente i fornitori con criteri di economicità e qualità del servizio.</li> <li>4. Ricevere e stoccare correttamente la merce in base alla categoria merceologica di appartenenza.</li> <li>5. Verificare al ricevimento merci l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura rispetto agli ordinativi e agli standard di prodotto.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Effettua il conteggio manuale delle quantità di merci presenti nel magazzino.</p> <p>Avvalendosi del supporto della ricetta, individua i passi operativi fondamentali necessari alla predisposizione della linea di cucina.</p> <p>Individua le tipologie di merce che è necessario ordinare.</p> <p>Collabora con le figure di riferimento nella fase di ricevimento della merce.</p>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia:</p> <p>Controlla, in base alla check list, le quantità di merci in giacenza</p> <p>Avvalendosi del supporto della ricetta, individua tutti i passi operativi necessari alla predisposizione della linea di cucina.</p> <p>Individua i fornitori in base alle tipologie di merce che è necessario ordinare.</p> <p>Supporta la figura di riferimento nella fase di ricevimento della merce, verificando la correttezza rispetto a quanto indicato sulla bolla di accompagnamento.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Controlla, in base alla check list, la situazione scorte e giacenze, verificando quali merci sono prossime alla scadenza.</p> <p>Costituisce la linea di cucina per fasi e sequenze, predisponendo l'area di lavoro.</p> <p>Individua i fornitori e supporta lo chef nella fase di gestione degli ordini, distinguendo opportunamente tra le categorie merceologiche di appartenenza degli alimenti.</p> <p>Riceve la merce, effettuando gli opportuni controlli sulle quantità dichiarate in bolla di accompagnamento e presenti sugli ordinativi.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <p>Individua le necessità di approvvigionamento in relazione alla situazione scorte e al carico di lavoro previsto.</p> <p>Costituisce la linea di cucina per fasi e sequenze e individua per ognuna le necessità di approvvigionamento.</p> <p>Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto, con criteri di economicità e qualità del servizio.</p> <p>Riceve e stocca correttamente la merce in base alla categoria merceologica di appartenenza, applicando criteri di valorizzazione delle scorte.</p>

(segue)

(segue)

1	2	3	4
Collabora con le figure di riferimento nel controllare l'integrità delle confezioni.	Supporta la figura di riferimento, controllando che le confezioni siano integre e non scadute.	Verifica l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura.	Verifica al ricevimento merci l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura rispetto agli ordinativi e agli standard di prodotto.

**Competenza 3:** Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.

**EVIDENZE:**

1. Individuare le necessità di approvvigionamento in relazione alla situazione scorte e al carico di lavoro previsto (grammatura ricette).
2. Costituire la linea di cucina per fasi e sequenze individuando per ognuna le necessità di approvvigionamento.
3. Effettuare gli ordini selezionando opportunamente i fornitori con criteri di economicità e qualità del servizio.
4. Ricevere e stoccare correttamente la merce in base alla categoria merceologica di appartenenza.
5. Verificare al ricevimento merci l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura rispetto agli ordinativi e agli standard di prodotto.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non individua i fornitori, non definisce la grammatura del piatto, non specifica i criteri di conservazione delle materie.	Individua i fornitori ma non definisce la grammatura del piatto e non specifica i criteri di conservazione delle materie.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie con alcuni errori e solo se guidato.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo corretto.	Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo completo, preciso ed in autonomia.
Non effettua gli ordini.	Effettua gli ordini sulla base della check list, senza tener conto della scelta dei fornitori.	Effettua gli ordini sulla base della check list predisposta, in base ai fornitori abitualmente utilizzati.	Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto.	Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto, con criteri di economicità e qualità del servizio.
Non sa tenere sotto controllo la situazione scorte e giacenze.	Conosce ma non sa applicare le procedure di controllo delle scorte e giacenze.	Conosce e applica le procedure di controllo se guidato.	Conosce ed applica le procedure di controllo scorte e giacenze in autonomia.	Conosce ed applica le procedure di controllo scorte e giacenze in autonomia, con criteri di economicità e di qualità del servizio.
Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione.	Individua meno di 3 potenziali non conformità ma non adotta soluzioni.	Individua almeno 3 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo non completo.	Individua almeno 5 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto.	Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia.

**Competenza 4:** Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.

<p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente; Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari.</li><li>- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicare la funzione nutrizionale.</li><li>- Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande.</li><li>- Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti.</li><li>- Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute;</li><li>- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</li><li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li><li>- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.</li><li>- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</li><li>- Distinguere il menù dalla carta.</li><li>- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li><li>- Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.</li><li>- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</li><li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li><li>- Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li><li>- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici.</li><li>- Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</li></ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione.</li><li>- Concetto di metabolismo.</li><li>- Fattori che influenzano le abitudini alimentari.</li><li>- Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi.</li><li>- Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute.</li><li>- Apparato digerente e organi di senso; digestione ed assorbimento dei nutrienti.</li><li>- Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;</li><li>- Significato di alimentazione equilibrata;</li><li>- Malnutrizioni.</li><li>- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</li><li>- Principali tipi di menù e successione dei piatti.</li><li>- Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</li><li>- Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.</li><li>- Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.</li><li>- Elementi di deontologia professionale.</li><li>- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</li><li>- Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li><li>- Principali tipi di menu e successione.</li></ul>
--	---

### EVIDENZE

1. Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste.
2. Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio.
3. Utilizzare tecniche di produzione, anche innovative, che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda.
4. Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico.
5. Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente.
6. Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione.

### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Utilizza le tecniche base di lavorazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Predisporre semplici menu individuando il contesto di riferimento.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Utilizza le tecniche di base di lavorazione nella produzione enogastronomica e ristorativa.</p> <p>Propone semplici menu tenendo conto del contesto e delle esigenze della clientela.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto, tenendo conto delle esigenze della clientela, anche a livello dietologico.</p> <p>Utilizza tecniche di lavorazione adeguate nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Predisporre menu diversificati adattandoli alle esigenze dietologiche della clientela in coerenza con i principi di una corretta e sana alimentazione sapendo bilanciare l'aspetto gastronomico con quello nutrizionale.</p> <p>Propone menu diversificati rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela correlandoli alle risorse ed alle tradizioni del territorio valorizzandone le caratteristiche e le peculiarità.</p> <p>Utilizza con sicurezza ed in modo totalmente autonomo tecniche di lavorazione e strumenti gestionali anche innovativi nell'ottica del miglioramento continuo.</p> <p>Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico.</p>

**Competenza 4:** Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.

**EVIDENZE:**

1. Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste.
2. Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio.
3. Utilizzare tecniche di produzione, anche innovative, che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda.
4. Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico.
5. Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente.
6. Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non individua le caratteristiche del territorio di riferimento.	Individua solo alcune caratteristiche del territorio e non correla gli elementi.	Individua le caratteristiche del territorio di riferimento e seleziona un'offerta gastronomica coerente.	Individua le caratteristiche del territorio di riferimento e seleziona un'offerta enogastronomica ampia e coerente, sulla base delle tradizioni consolidate.	Individua le caratteristiche del territorio di riferimento, la concorrenza rispetto al target e seleziona un'offerta gastronomica coerente con criteri innovativi e creativi.
Non individua le caratteristiche organolettiche del cibo.	Individua solo parzialmente le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.	Individua in modo approssimativo le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.	Individua in modo corretto le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.	Individua in modo rigoroso e completo le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.
Non propone alcun abbinamento cibo/vino.	Propone un abbinamento cibo/vino non corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto.	Propone un abbinamento cibo/vino sostanzialmente corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto se indirizzato.	Propone un abbinamento cibo/vino corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto e sa motivare la scelta.	Propone un abbinamento cibo/vino corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto e sa motivare la scelta in relazione alla scheda di analisi sensoriale.
L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte ma non motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte, argomentando sui punti di forza e debolezza della propria prestazione professionale.



<b>Competenza 5:</b> Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.	
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Costruire proposte gastronomiche e menu nel rispetto delle quantità, qualità e costi.</li> <li>– Organizzare e presentare piatti per buffet e banchetti.</li> <li>– Coordinare alcune fasi del processo produttivo.</li> <li>– proporre soluzioni di menu alternativi in relazione a cambiamenti prevedibili.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conoscenza del prodotto e della relativa stagionalità, tipicità e tracciabilità.</li> <li>– Elementi di contabilità aziendale.</li> <li>– Nozioni di principi di scienza dell'alimentazione, enogastronomia, dei principi nutrizionali degli alimenti e dietetica.</li> <li>– Determinazione del calcolo del food cost, dei costi di produzione, della determinazione del prezzo di vendita di un piatto o menù anche in considerazione delle scorte di magazzino.</li> <li>– Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso.</li> <li>– Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura.</li> <li>– Norme igienico-sanitarie concernenti l'elaborazione e conservazione dei cibi.</li> <li>– Gestione delle risorse umane.</li> <li>– La gerarchia della cucina.</li> <li>– Conoscenza delle principali tecniche per lo stoccaggio e trasporto delle materie prime.</li> </ul>

#### EVIDENZE

1. Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia.
2. Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti.
3. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Riconosce il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce le risorse umane ed economiche in base all'evento.</p> <p>Attiva la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Riconosce, in modo sufficientemente corretto, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo sufficientemente corretto le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo sufficientemente corretto la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte adatte alle circostanze:</p> <p>Riconosce, in modo adeguato e continuo, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando molteplici comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo adeguato e continuo le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo adeguato e continuo la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Riconosce, in piena autonomia e consapevolezza, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Gestisce in modo autonomo e sistematico le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</p> <p>Attiva in modo autonomo ed appropriato la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</p>

*(segue)*

(segue)

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Applica alcuni criteri e procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.	Applica in modo sufficientemente corretto alcuni criteri e procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.	Applica in modo adeguato e continuo i criteri e le procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui, effettuando un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta di queste.	Applica in modo autonomo, consapevole, e riflessivo i criteri e le procedure di cotture tradizionali ed innovative, utilizzando autonomamente e adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui, effettuando un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta di queste.

**Competenza 5:** Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.

**EVIDENZE:**

1. Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia.
2. Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti.
3. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte ma non motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte, argomentando sui punti di forza e debolezza della propria prestazione professionale.
Non riesce ad organizzare il lavoro di cucina.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina ma con risultati insufficienti.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in modo sufficiente se guidato.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in autonomia.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in completa autonomia e sicurezza.
Non applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	Applica in modo non sufficiente i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti se guidato.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in autonomia.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in completa autonomia e sicurezza.

<b>Competenza 6: Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi.</li> <li>– Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati.</li> <li>– Utilizzare tecnologie innovative.</li> <li>– Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta.</li> <li>– Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari: le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> <li>– Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>– Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</li> <li>– Protocolli di autocontrollo del reparto per la trasformazione, stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati.</li> <li>– Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale, con particolare attenzione alla tipicità e stagionalità dei prodotti.</li> <li>– Conoscenza delle materie e delle tecniche di cucina adatti alle intolleranze alimentari.</li> <li>– Standard di qualità dei prodotti alimentari.</li> <li>– Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti.</li> <li>– Tecnologie innovative per la produzione pasti.</li> </ul>

#### EVIDENZE

1. Allestire piatti e vassoi in relazione alla tipologia e al tema dell'evento.
2. Riconoscere, saper descrivere ed utilizzare le tecniche di cucina tradizionali e quelle innovative nella manipolazione, trasformazione e cottura delle materie e dei semilavorati.
3. Acquisire dimestichezza con le moderne tecnologie di cucina, conoscere il funzionamento delle attrezzature ed utilizzarle abitualmente.
4. Manipolare, trasformare e cuocere le materie e i semilavorati nel rispetto delle loro specificità, verificando la loro qualità rispetto agli standard.
5. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Riconosce il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Applica le tecniche di cucina tradizionale più adeguate alla realizzazione del piatto.</p> <p>Utilizza le principali tecnologie di cucina, nel rispetto della qualità e degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù; utilizza in modo sufficientemente adeguato le attrezzature di cucina.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Riconosce, in modo sufficientemente corretto, il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Riconosce ed attua, in modo sufficientemente corretto, le tecniche di cucina tradizionale più adatte alla realizzazione del piatto.</p> <p>Utilizza, in modo sufficientemente corretto, le tecnologie di cucina, nel rispetto della qualità e degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e utilizzando con discreta abilità le attrezzature di cucina.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte adatte alle circostanze:</p> <p>Riconosce, in modo adeguato e continuo, il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando molteplici comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Riconosce ed attua le tecniche di cucina tradizionale e innovative più adeguate alla realizzazione del piatto, in modo autonomo e costante.</p> <p>Utilizza in modo corretto le tecnologie di cucina, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche utilizzando autonomamente e adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della propria sicurezza.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Riconosce il tipo di servizio richiesto e si organizza adottando tutti i comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</p> <p>Riconosce ed attua le tecniche di cucina tradizionale e creativa più adeguate alla realizzazione del piatto, in modo autonomo e costante e coordinando l'attività di reparto.</p> <p>Utilizza, in modo autonomo e consapevole, le tecnologie di cucina, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche e utilizzando autonomamente e adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui, effettuando un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta di queste.</p>

**Competenza 6:** Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.**EVIDENZE:**

1. Allestire piatti e vassoi in relazione alla tipologia e al tema dell'evento.
2. Riconoscere, saper descrivere ed utilizzare le tecniche di cucina tradizionali e quelle innovative nella manipolazione, trasformazione e cottura delle materie e dei semilavorati.
3. Acquisire dimestichezza con le moderne tecnologie di cucina, conoscere il funzionamento delle attrezzature ed utilizzarle abitualmente.
4. Manipolare, trasformare e cuocere le materie e i semilavorati nel rispetto delle loro specificità, verificando la loro qualità rispetto agli standard.
5. Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non riesce ad organizzare il lavoro di cucina.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina ma con risultati insufficienti.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in modo sufficiente se guidato.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in autonomia.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in completa autonomia e sicurezza.
Non riesce a creare un piatto.	Crea un piatto non sufficientemente equilibrato al gusto.	Crea un piatto buono, equilibrato ed armonico.	Crea un piatto ottimo, equilibrato, armonico e privo di anomalie.	Crea un piatto eccellente, pienamente equilibrato e armonico.
Non applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	Applica in modo non sufficiente i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti se guidato.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in autonomia.	Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in completa autonomia e sicurezza.
Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio con notevole difficoltà.	Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio con notevole difficoltà.	Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio in modo sufficientemente corretto.	Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio con discreta facilità.	Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio in modo ottimale.
Non riesce a effettuare la presentazione.	Non realizza una presentazione sufficientemente gradevole.	Realizza una presentazione gradevole ma manca di creatività.	Realizza una presentazione gradevole e curata nel dettaglio.	Realizza una presentazione molto gradevole e perfettamente curata nel dettaglio.

**RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

1. Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione.
4. Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito.
5. Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione.
6. Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione.
7. Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina.
8. Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità.

**Competenza 1:** Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Distinguere i simboli dei componenti in uno schema elettronico.</li> <li>– Associare i principali componenti elettronici al simbolo corrispondente.</li> <li>– Classificare i tipi di circuito a seconda dell'ordine delle grandezze elettriche caratteristiche.</li> <li>– Riprodurre al calcolatore schemi di semplici circuiti elettronici.</li> <li>– Montare e smontare semplici circuiti elettronici.</li> <li>– Simulare con programmi specifici al calcolatore il funzionamento di circuiti elettronici anche con logica sequenziale.</li> <li>– Realizzare al calcolatore il master di un semplice circuito.</li> <li>– Forare le piazzole di un master con apposito trapano.</li> <li>– Distinguere la piedinatura dei circuiti integrati.</li> <li>– Dato il datasheet di un circuito integrato associare i piedini alla corrispondente funzione</li> <li>– Distinguere la tecnologia con cui sono realizzati i circuiti elettronici (through-hole, SMT, PFGA, ...).</li> <li>– Identificare i componenti discreti recuperabili da un circuito elettronico non funzionante</li> <li>– Simulare con programmi specifici al calcolatore il funzionamento in frequenza di circuiti elettronici.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tipologie di materiali usati nella realizzazione di circuiti elettronici (conduttori, semiconduttori ed isolanti) e loro caratteristiche.</li> <li>– Grandezze elettriche di base (tensione, corrente, resistenza).</li> <li>– Principali componenti elettronici (R, L C,...).</li> <li>– Simboli dei principali componenti elettronici (R, L C,...).</li> <li>– Leggi fondamentali dell'elettrotecnica (legge di Ohm, principi di Kirchhoff, calcolo della potenza elettrica) in regime stazionario.</li> <li>– Software per il disegno e la simulazione di circuiti elettronici.</li> <li>– Regole di base per il disegno di circuiti elettronici.</li> <li>– Strumenti e tecniche di montaggio e smontaggio di circuiti elettronici.</li> <li>– Leggi fondamentali dell'elettrotecnica (legge di Ohm, principi di Kirchhoff, calcolo della potenza elettrica) in regime alternato.</li> <li>– Componenti attivi: transistor, FET, MOS, amplificatori operazionali.</li> <li>– Elementi di base dell'elettronica digitale (porte NOT, AND, OR, ...).</li> <li>– Simboli degli elementi di base dell'elettronica digitale.</li> <li>– Componenti integrati e loro classificazione secondo la famiglia ed il codice identificativo.</li> <li>– Funzionamento di base dei trasformatori.</li> <li>– Circuiti raddrizzatori (a semionda, a doppia semionda, con filtro capacitivo).</li> <li>– Programmi per la simulazione nel dominio della frequenza di circuiti elettronici.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Analizzare un sistema di automazione e verificare i vari componenti che compongono il sistema.
2. Documentare tecnicamente le varie componenti che costituiscono il sistema attraverso l'utilizzo di strumenti informatici appositi (cad, office ).
3. Redigere il corrispondente manuale d'uso e manutenzione facendo riferimento alle normative vigenti.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <p>Riproduce con uno specifico programma al calcolatore semplici schemi di circuiti elettrici ed elettronici.</p> <p>Individua e riconosce i componenti riportati in un circuito associandoli a quelli riportati nello schema relativo.</p> <p>Usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <p>Realizza con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici partendo da un progetto.</p> <p>Individua e riconosce i componenti riportati in un circuito elettronico.</p> <p>Usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</p>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <p>Realizza con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici.</p> <p>Individua e riconosce i componenti di uso comune riportati in un circuito elettronico.</p> <p>Usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</p>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <p>Realizza e dimensiona con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici.</p> <p>Individua e riconosce i componenti riportati in un circuito elettronico, reperendo le informazioni mancanti presso le opportune fonti di informazione.</p> <p>Usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</p>

**Competenze 1:** Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni.

**EVIDENZE:**

1. Analizzare un sistema di automazione e verificare i vari componenti che compongono il sistema.
2. Documentare tecnicamente le varie componenti che costituiscono il sistema attraverso l'utilizzo di strumenti informatici appositi (cad, office).
3. Redigere il corrispondente manuale d'uso e manutenzione facendo riferimento alle normative vigenti.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di effettuare una analisi adeguata sul sistema. Non è in grado di comprendere gli aspetti fondamentali e quindi non classifica i componenti.	Viene svolta una analisi molto approssimativa del sistema. Si tralasciano aspetti fondamentali per la comprensione del processo. I componenti fondamentali non vengono classificati.	È in grado di effettuare una analisi corretta del sistema almeno nelle parti fondamentali per il buon funzionamento. Identifica i principali componenti della macchina.	Viene svolta una analisi molto approssimativa del sistema. Si tralasciano aspetti fondamentali per la comprensione del processo. I componenti fondamentali non vengono classificati.	È in grado di effettuare una analisi approfondita del sistema identificando correttamente tutte le parti utilizzate per il processo.
Non vi è alcuna descrizione adeguata del sistema e non è in grado di utilizzare gli strumenti disponibili.	Non è in grado di documentare con precisione il sistema, mancano aspetti fondamentali ed inoltre non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti disponibili.	Utilizza in modo adeguato gli strumenti disponibili documentando il sistema nelle parti fondamentali.	Non è in grado di documentare con precisione il sistema, mancano aspetti fondamentali ed inoltre non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti disponibili.	Documenta in ogni singolo dettaglio ogni componente della macchina senza tralasciare alcuna funzionalità relativa all'impianto.
Il lavoro di redazione non viene svolto, non vi è la stesura di alcun manuale o elemento descrittivo.	Il lavoro di redazione viene svolto in modo non adeguato. Il manuale non è in grado di descrivere ad un operatore le operazioni basilari e non si tiene conto delle normative vigenti.	Redige con buona approssimazione la documentazione, che conterrà gli aspetti principali sul funzionamento del sistema di automazione.	Il lavoro di redazione viene svolto in modo non adeguato. Il manuale non è in grado di descrivere ad un operatore le operazioni basilari e non si tiene conto delle normative vigenti.	Redige con precisione ogni documento relativo alla macchina creando un manuale di utilizzo con riferimento alle normative di certificazione.

**Competenza 2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperire la normativa vigente relativa alla sicurezza sul lavoro.</li> <li>- Scegliere e usare correttamente i DPI in relazione all'ambiente di lavoro.</li> <li>- Mantenere puliti ed ordinati gli spazi di lavoro.</li> <li>- Applicare le norme tecniche e le leggi sulla sicurezza nei settori di interesse.</li> <li>- Reperire la normativa vigente relativa alla sicurezza sul lavoro nel settore elettrico.</li> <li>- Scegliere ed indossare correttamente i DPI specifici per il settore elettrico.</li> <li>- Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza.</li> <li>- Valutare i rischi dell'utilizzo dell'energia elettrica ed applicare i metodi di protezione dalle tensioni contro i contatti diretti e indiretti.</li> <li>- Distinguere i concetti di rischio e di pericolo.</li> <li>- Individuare e definire il rischio nei vari ambiti di lavoro.</li> <li>- Conoscere e valutare i rischi dell'utilizzo dell'energia elettrica in diverse condizioni di lavoro.</li> <li>- Verificare l'adeguatezza delle protezioni nell'osservanza delle normative nazionali e comunitarie relative alla sicurezza.</li> <li>- Gestire situazioni di emergenza.</li> <li>- Portare il primo soccorso in caso di necessità.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le diverse normative e le loro fonti.</li> <li>- Principali dispositivi di protezione individuale (DPI).</li> <li>- Normativa generale sulla sicurezza negli ambienti di lavoro.</li> <li>- Procedure e tecniche per la pulizia ed il riordino degli spazi di lavoro.</li> <li>- Gli effetti fisiologici della tensione e della corrente elettrica.</li> <li>- Le norme sulla sicurezza.</li> <li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore elettrico.</li> <li>- Normativa sulla sicurezza dei dispositivi elettronici.</li> <li>- I rischi presenti in luoghi di lavoro, con particolare riferimento al settore elettrico ed elettronico.</li> <li>- Obblighi e compiti delle figure preposte alla prevenzione: Datore di lavoro, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, Rappresentante per la sicurezza dei lavoratori, medico competente.</li> <li>- Tecniche di gestione delle emergenze.</li> <li>- Tecniche di primo soccorso.</li> <li>- Sistemi di gestione della sicurezza.</li> <li>- Concetti di rischio e di pericolo.</li> <li>- Problematiche connesse con lo smaltimento dei rifiuti, in particolare dei dispositivi elettronici.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

#### EVIDENZE

1. Analisi approfondita dell'ambiente di lavoro e valutazione dei rischi potenziali per la salute.
2. Identificare le metodologie necessarie per la prevenzione utilizzando tutti gli strumenti necessari.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperisce i testi di legge e le normative per la sicurezza negli ambienti di lavoro e per il settore elettrico in particolare.</li> <li>- Indossa correttamente i DPI che gli vengono proposti.</li> <li>- Adotta comportamenti ed atteggiamenti conformi alle normative di sicurezza.</li> <li>- Riconosce situazioni di rischio e di pericolo per sé e per gli altri nell'ambito della propria attività.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperisce i testi di legge e le normative per la sicurezza negli ambienti di lavoro e per il settore elettrico in particolare.</li> <li>- Sceglie ed indossa i DPI appropriati all'ambiente ed alla mansione da svolgere.</li> <li>- Adotta comportamenti ed atteggiamenti di massima conformità alla normativa sulla sicurezza.</li> <li>- Riconosce le principali situazioni di rischio e di pericolo per sé e per gli altri nell'ambito della propria attività.</li> </ul>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperisce i testi di legge e la normativa per la sicurezza degli ambienti di lavoro e per il settore elettrico.</li> <li>- Sceglie i DPI appropriati all'ambiente ed alla mansione da svolgere.</li> <li>- Adotta comportamenti ed atteggiamenti conformi alla normativa sulla sicurezza.</li> <li>- Riconosce situazioni di rischio e di pericolo per sé e per gli altri nell'ambito della propria attività.</li> </ul>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reperisce in autonomia, in base al contesto di lavoro ed all'attività da svolgere, i testi di legge e la normativa per la sicurezza appropriati.</li> <li>- Sceglie in autonomia i DPI (anche specifici per il settore elettrico) appropriati all'ambiente ed alla mansione da svolgere autonomamente.</li> <li>- Adotta comportamenti ed atteggiamenti conformi alla normativa sulla sicurezza, anche specifici per il settore elettrico.</li> <li>- Riconosce situazioni di rischio e di pericolo per sé e per gli altri nell'ambito della propria attività e nell'ambiente di lavoro in generale.</li> </ul>



**Competenze2:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

**EVIDENZE:**

1. Analisi approfondita dell'ambiente di lavoro e valutazione dei rischi potenziali per la salute.
2. Identificare le metodologie necessarie per la prevenzione utilizzando tutti gli strumenti necessari.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
L'analisi non è assolutamente adeguata alle condizioni di sicurezza da utilizzare. Si trascurano troppi aspetti importanti legati alla prevenzione.	L'analisi effettuata è decisamente troppo approssimativa per una adeguata prevenzione.	L'analisi preventiva è svolta in modo non troppo dettagliato, non vengono comunque trascurati aspetti fondamentali per la prevenzione.	L'analisi effettuata è precisa e garantisce comunque lo sviluppo dei metodi preventivi nei confronti di eventuali rischi connessi con l'ambiente di lavoro.	È in grado di effettuare una analisi dettagliata dell'ambiente in cui opera in base alla tipologia dell'azienda e alla eventuale produttività.
La valutazione dei rischi viene fatta in modo assolutamente non adeguato e senza alcuna responsabilità applicata.	Alcuni aspetti legati ai rischi vengono trascurati non garantendo quindi una adeguata prevenzione.	Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute coprendo almeno gli aspetti fondamentali.	Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute con buona responsabilità e precisione.	In base all'analisi effettuata individua con notevole precisione e responsabilità i rischi per la salute a cui è soggetto il lavoratore.
Si dimostra di non conoscere correttamente gli aspetti del problema e non vengono impiegati quindi gli strumenti necessari.	Non tutti gli strumenti a disposizione vengono utilizzati e si trascurano quindi aspetti fondamentali per la sicurezza.	Vengono identificati i principali metodi preventivi e di conseguenza si utilizzano gli strumenti adeguati.	Le metodologie adottate assicurano in modo adeguato la prevenzione attraverso l'utilizzo degli strumenti necessari.	Identifica in modo adeguato le metodologie per prevenire i pericoli utilizzando responsabilmente gli strumenti necessari.

**Competenza 3:** Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare metodiche per la rilevazione delle caratteristiche del processo da automatizzare.</li> <li>– Individuare i vincoli operativi del sistema di automazione in riferimento agli esiti dell'analisi del processo.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Caratteristiche tecniche e funzionali delle diverse tipologie di impianti per l'automazione di macchine e/o impianti di produzione industriale.</li> <li>– Norme CEI di riferimento per la realizzazione di sistemi di automazione.</li> <li>– Tecniche di analisi e codifica di un processo da automatizzare mediante sistemi gestiti da PLC.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Individuare i componenti principali che entrano a far parte di un processo industriale contribuendo alla classificazione e all'utilizzo in base alla tipologia dell'impianto automatizzato.
2. In base alla classificazione precedente vengono valutate le capacità di collaborare nella stesura di un progetto relativo ad un sistema di automazione.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– è in grado di analizzare un sistema automatizzato riconoscendone i principali componenti che costituiscono il processo.</li> <li>– È in grado di collaborare con il gruppo per la stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– è in grado di analizzare un sistema automatizzato riconoscendone i principali componenti che costituiscono il processo.</li> <li>– È in grado di collaborare con il gruppo per la stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– analizza con buon grado di approssimazione un sistema automatizzato riconoscendone i componenti fondamentali che costituiscono il processo.</li> <li>– Collabora attivamente con il gruppo contribuendo alla stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– analizza con un grado di approssimazione elevato un sistema automatizzato riconoscendo la maggior parte dei componenti che costituiscono il processo.</li> <li>– Collabora attivamente con il gruppo contribuendo alla stesura di un progetto del sistema automatizzato assumendo ruoli ben definiti.</li> </ul>

**Competenze 3:** Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione.

**EVIDENZE:**

1. Individuare i componenti principali che entrano a far parte di un processo industriale contribuendo alla classificazione e all'utilizzo in base alla tipologia dell'impianto automatizzato.
2. In base alla classificazione precedente vengono valutate le capacità di collaborare nella stesura di un progetto relativo ad un sistema di automazione.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non riesce ad individuare i componenti di un sistema di automazione non riconoscendo le funzioni principali che svolge ognuno di essi.	È in grado di individuare solo qualche componente del sistema, in particolare quelli principali. Non è in grado di descrivere correttamente l'utilizzo nel processo di lavoro.	Individua in modo corretto la maggior parte dei componenti che costituiscono il processo evidenziandone almeno gli aspetti fondamentali.	Individua con precisione i componenti principali di un sistema di automazione dimostrando di sapere classificare la maggior parte di essi.	Individua con precisione tutti i singoli componenti che fanno parte del sistema e classifica correttamente ogni parte in base alla sua funzione.
Non è in grado di comprendere il funzionamento, anche di base, di un sistema automatico.	Non interpreta in modo adeguato il funzionamento del processo industriale e molti errori vengono commessi in fase di approfondimento.	Interpreta il funzionamento del processo automatico correttamente in senso generale. Qualche errore viene commesso in fase di dettaglio.	Interpreta e gestisce una buona parte delle funzionalità del sistema automatico.	È in grado di capire e di gestire nel dettaglio il sistema che costituisce il processo di lavoro automatizzato.
Anche con supporto non è in grado di sviluppare alcuna parte del progetto che costituisce un sistema di automazione.	Se non opportunamente seguito non è in grado di sviluppare adeguatamente il progetto di un sistema di automazione.	Contribuisce genericamente allo sviluppo del processo, ma richiede collaborazione durante la fase di progettazione del sistema.	È in grado di interagire nel progetto del sistema dando un evidente contributo allo sviluppo e alla progettazione.	Gestisce in completa autonomia, o in team di lavoro, un progetto di automazione industriale partendo dalle specifiche tecniche richieste.

<b>Competenza 4: Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Impostare i cicli funzionali che descrivono il processo di automazione.</li> <li>– Impiegare tecniche grafiche per la produzione dei disegni degli schemi elettrici relativi ai cablaggi per il corretto funzionamento del sistema di automazione.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Modalità di rappresentazione del ciclo di funzionamento automatico della macchina e/o impianto.</li> <li>– Norme CEI per la rappresentazione grafica di schemi elettrici relativi al cablaggio di impianti automatici.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Individuare i componenti principali che entrano a far parte di un processo industriale contribuendo alla classificazione e all'utilizzo in base alla tipologia dell'impianto automatizzato. 2. In base alla classificazione precedente vengono valutate le capacità di collaborare nella stesura di un progetto relativo ad un sistema di automazione.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Seguito da un esperto:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– È in grado di analizzare i cicli funzionali che costituiscono il sistema.</li> <li>– È in grado di collaborare con il gruppo per la stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	Sotto la supervisione di un esperto:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– È in grado di analizzare un sistema automatizzato riconoscendone i cicli funzionali che costituiscono il processo.</li> <li>– È in grado di collaborare con il gruppo per la stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	Seguendo specifiche procedure:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– analizza con buon grado di approssimazione un sistema automatizzato riconoscendone i cicli funzionali che costituiscono il processo.</li> <li>– Collabora attivamente con il gruppo contribuendo alla stesura di un progetto del sistema automatizzato.</li> </ul>	Sulla base di linee guida generali:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– analizza con un grado di approssimazione elevato un sistema automatizzato riconoscendo i cicli funzionali che costituiscono il processo.</li> <li>– Collabora attivamente con il gruppo contribuendo alla stesura di un progetto del sistema automatizzato assumendo ruoli ben definiti.</li> </ul>

<b>Competenze 4: Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito.</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Individuare i componenti principali che entrano a far parte di un processo industriale contribuendo alla classificazione e all'utilizzo in base alla tipologia dell'impianto automatizzato. 2. In base alla classificazione precedente vengono valutate le capacità di collaborare nella stesura di un progetto relativo ad un sistema di automazione.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di comprendere neanche le fasi principali del funzionamento di un sistema di automazione.	Non è in grado di comprendere le fasi principali del progetto, viene fornita una descrizione troppo generica del sistema.	Individua le fasi principali del progetto del sistema ed è in grado di procedere alla stesura con la collaborazione ed il supporto di altri colleghi.	Individua con buona precisione ogni fase del processo di automazione ed è in grado di procedere con buona autonomia allo sviluppo del progetto.	Individua con precisione tutte le fasi che costituiscono un sistema ed è in grado autonomamente di procedere alle fasi di sviluppo del progetto.
Non sa utilizzare gli strumenti necessari allo sviluppo di un progetto di un sistema di automazione.	È in grado di utilizzare solo alcuni strumenti, avendo una conoscenza limitata delle procedure per lo sviluppo del progetto.	Utilizza per procedere nello sviluppo alcuni strumenti senza saper impiegare una scelta metodologica precisa per ottimizzare i tempi di sviluppo del progetto.	Utilizza con metodo adeguato gli strumenti necessari per procedere allo sviluppo del progetto del sistema.	Utilizza senza imprecisioni i metodi grafici e testuali necessari allo sviluppo del progetto completo.

Competenza 5: Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilizzare consapevolmente gli strumenti scegliendo adeguati metodi di misura e collaudo.</li> <li>– Valutare la precisione delle misure in riferimento alla propagazione degli errori.</li> <li>– Rappresentare ed elaborare i risultati utilizzando anche strumenti informatici.</li> <li>– Rilevare grandezze elettriche di base.</li> <li>– Interpretare i risultati delle misure in base agli ordini di grandezza.</li> <li>– Consultare i manuali di istruzione degli strumenti di misura.</li> <li>– Misurare il parametro cosφ.</li> <li>– Rifasare un carico elettrico.</li> <li>– Effettuare misure nel rispetto delle procedure previste dalle norme.</li> <li>– Verificare la corretta taratura dei sistemi.</li> <li>– Calcolare il valore della resistenza di linearizzazione.</li> <li>– Rendere lineare la caratteristica in uscita usando la resistenza di linearizzazione.</li> <li>– Calcolare l'errore di quantizzazione di un ADC.</li> <li>– Utilizzare strumenti di misura virtuali.</li> <li>– Adottare eventuali procedure normalizzate.</li> <li>– Redigere relazioni tecniche secondo la normativa vigente.</li> <li>– Misurare il contenuto spettrale di un segnale con lo spettrometro.</li> <li>– Tarare i dispositivi di acquisizione di segnale e apparati sensoriali.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unità di misura delle grandezze elettriche.</li> <li>– Strumenti di misura: multimetro, wattmetro, pinze amperometriche.</li> <li>– Teoria delle misure e della propagazione degli errori.</li> <li>– Grado di incertezza delle misure.</li> <li>– Foglio di calcolo elettronico.</li> <li>– Principi di funzionamento e caratteristiche di impiego della strumentazione di laboratorio.</li> <li>– Metodi di misura delle principali grandezze elettriche.</li> <li>– Valore efficace di una grandezza alternata.</li> <li>– Sfasamento del carico.</li> <li>– Strumenti di misura: oscilloscopio.</li> <li>– Manuali di istruzione degli strumenti di misura.</li> <li>– Metodi di rappresentazione e di documentazione.</li> <li>– Sensori ed attuatori.</li> <li>– Resistenza di linearizzazione.</li> <li>– Ponte di Wheatstone.</li> <li>– Conversione analogico/digitale.</li> <li>– Strumenti di misura: spettrometro.</li> <li>– Procedure e norme per le misure.</li> <li>– Taratura degli strumenti di misura.</li> </ul>

EVIDENZE			
1. Dopo un'attenta analisi del sistema ed individuate le funzioni che il sistema svolgerà, si individueranno i componenti da utilizzare tra le varie tipologie presenti in commercio, in particolare in base al numero di input/output da collegare sul campo e alla tipologia dell'impianto verrà opportunamente scelto il PLC da utilizzare per il controllo del sistema.			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Individua correttamente i componenti di un sistema di automazione.</li> <li>– Riconosce gli strumenti di misura necessari per effettuare delle misurazioni in corrente e tensione continua.</li> <li>– Riporta le misure eseguite in semplici grafici e tabelle.</li> <li>– Riconosce gli ordini di grandezza delle grandezze fondamentali.</li> <li>– Riconosce le problematiche più evidenti che indicano parametri falsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Individua correttamente i componenti di un sistema di automazione.</li> <li>– Sceglie gli strumenti di misura per eseguire misurazioni di grandezze continue ed alternate.</li> <li>– Progetta grafici e tabelle in cui poi riporta le misure eseguite.</li> <li>– Riconosce i più importanti scostamenti di una grandezza misurata dai valori di riferimento.</li> <li>– Risale alle problematiche che indicano parametri falsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Individua correttamente i componenti di un sistema di automazione.</li> <li>– Sceglie gli strumenti di misura appropriati al compito impostandone i parametri principali.</li> <li>– Prepara grafici e tabelle, anche complessi, per organizzare le misure eseguite.</li> <li>– Confronta le grandezze misurate con quelle di riferimento, anche alternate, individuando eventuali anomalie.</li> <li>– Risale alle problematiche che indicano parametri falsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Individua correttamente i componenti di un sistema di automazione.</li> <li>– Sceglie gli strumenti di misura appropriati al compito, configurandone in autonomia sia i parametri di riferimento che quelli avanzati.</li> <li>– Progetta i test e realizza report usando un linguaggio tecnico in cui sono riportate le misure eseguite.</li> <li>– Individua gli scostamenti delle misure effettuate dai valori di riferimento, isolando le disfunzioni da disturbi di tipo spurio.</li> <li>– Risale in autonomia alle problematiche che portano a parametri falsati nelle misure di circuiti con andamento nel tempo continuo, alternato e variabile.</li> </ul>

**Competenze 5:** Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione.**EVIDENZE:**

1. Dopo un'attenta analisi del sistema ed individuate le funzioni che il sistema svolgerà si individueranno i componenti da utilizzare tra le varie tipologie presenti in commercio, in particolare in base al numero di input/output da collegare sul campo e alla tipologia dell'impianto verrà opportunamente scelto il PLC da utilizzare per il controllo del sistema.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di effettuare una minima analisi corretta sul sistema di automazione, di conseguenza non riporta alcuna descrizione significativa.	Effettua un'analisi molto generale e poco precisa del sistema di automazione descrivendo con molti errori le funzioni facenti parte del processo.	Effettua un'analisi completa del sistema senza tuttavia considerare ogni singolo dettaglio, inoltre individua correttamente solo le funzioni principali.	Dimostra di effettuare una buona analisi del sistema di automazione ed individua con buona precisione le funzioni operative.	Analizza con assoluta precisione il sistema di automazione individuando nel dettaglio ogni singola funzione.
Non è in grado di selezionare alcun componente o eseguire scelte casuali senza considerare le reali necessità progettuali.	Effettua una scelta completamente errata dei componenti necessari al funzionamento del sistema.	Effettua una scelta piuttosto generica, ma corretta dei componenti che costituiscono il sistema di automazione.	In base all'analisi effettuata, dimostra di saper scegliere correttamente i componenti che costituiscono il sistema di automazione.	È in grado di effettuare una scelta precisa tra i componenti in commercio, valutando correttamente costi e funzionalità.
Non applica alcun criterio logico nella selezione del PLC da utilizzare sul campo.	Effettua una scelta troppo generica del modello di PLC, senza considerare le effettive esigenze in base ai costi e alle funzioni.	Propone diversi modelli di PLC, senza individuare con precisione un solo modello, adeguato alle esigenze del sistema.	Dimostra una buona capacità tecnica nella scelta tra vari modelli di controllori programmabili presenti in commercio.	Effettua, con notevole capacità tecnica, una precisa scelta del controllore programmabile (PLC) in base alle esigenze del processo.

<b>Competenza 6:</b> Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione.			
<b>ABILITÀ</b>	– Utilizzare il linguaggio di programmazione del PLC per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione.	<b>CONOSCENZE</b>	– Il linguaggio di programmazione dei PLC.
	– Utilizzare modelli di simulazione per testare/collaudare il programma software.		– Tecniche di programmazione di un PLC. – Tecniche per il collaudo simulato di un programma.

<b>EVIDENZE</b>			
1. È in grado di sviluppare il software di automazione utilizzando piattaforme di differenti marche (Siemens, Omron, Schneider). Su ognuna delle piattaforme di sviluppo verrà prevalentemente utilizzato il linguaggio di programmazione "ladder".			
<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Seguito da un esperto:  – è in grado di individuare un algoritmo adeguato per la gestione di un ciclo automatico.  – Traduce una sequenza in schema graficet corrispondente.  – Sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder.	Sotto la supervisione di un esperto:  – è in grado di individuare un algoritmo adeguato per la gestione di un ciclo automatico.  – Traduce una sequenza in schema graficet corrispondente individuando gli input e gli output.  – Sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder.	Seguendo procedure specifiche:  – è in grado di individuare un algoritmo adeguato e chiaro per la gestione di un ciclo automatico.  – Traduce una sequenza in schema graficet operativo corrispondente individuando gli input e gli output.  – Sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder adattandolo per ogni piattaforma di sviluppo.	Seguendo linee guida generali:  – è in grado di individuare un algoritmo adeguato ed ottimizzato per la gestione di un ciclo automatico.  – Traduce una sequenza in schema graficet descrittivo ed operativo corrispondente individuando gli input e gli output.  – Sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder adattandolo per ogni piattaforma di sviluppo ed ottimizzandolo in base alle anomalie riscontrate.

<b>Competenze 6:</b> Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. È in grado di sviluppare il software di automazione utilizzando piattaforme di differenti marche (Siemens, Omron, Schneider). Su ognuna delle piattaforme di sviluppo verrà prevalentemente utilizzato il linguaggio di programmazione "ladder".				
<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di utilizzare in modo adeguato alcuna piattaforma di sviluppo, non si comprendono le funzioni di base.	Si evidenziano alcune carenze nell'utilizzo dei software di programmazione, spesso vengono commessi errori fatali nello sviluppo.	Dimostra di saper utilizzare le varie piattaforme di sviluppo. Tuttavia non ottimizza le varie funzioni utilizzabili dall'utente.	Utilizza con una buona precisione le funzioni a disposizione consentendo lo sviluppo del software in tempi accettabili.	Utilizza con notevole precisione tutte le funzioni messe a disposizione dalle piattaforme di sviluppo consentendo la programmazione del sistema in tempi adeguati.
Il software eventualmente sviluppato è privo di alcun significato. Non si conosce il significato pratico di algoritmo.	Il software sviluppato non è funzionale, vengono evidenziate troppe anomalie nel sistema e nello sviluppo degli algoritmi.	Gli algoritmi e i programmi vengono fatti funzionare correttamente ma non vengono opportunamente ottimizzati in fase di programmazione.	Nelle varie fasi di sviluppo utilizza algoritmi complessivamente validi, ma migliorabili dal punto di vista tecnico.	Sviluppa il software utilizzando algoritmi ottimizzati per la comprensione e la velocità di esecuzione del programma.
Non viene fornita alcuna descrizione oppure le notazioni utilizzate non consentono alcuna comprensione del sistema.	La descrizione fornita in fase di sviluppo non consente un adeguato riconoscimento delle funzioni di base del sistema.	Viene fornita una descrizione sufficiente del software anche se non vengono dettagliati i minimi particolari.	Nel complesso offre una descrizione valida all'interno del programma. Utilizza la tabella simbolica e i commenti in modo adeguato.	Documenta ogni singolo passaggio utilizzando la simbologia e l'inserimento dei commenti nel software.

<b>Competenza 7: Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina</b>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività.</li> <li>- Adottare criteri di economicità nella gestione integrata delle risorse.</li> <li>- Applicare tecniche e metodiche di installazione.</li> <li>- Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature, tecnologie e materiali.</li> <li>- Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>- Processo di lavoro di installazione.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> <li>- Tecniche di installazione.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di realizzare il circuito elettrico e il circuito pneumatico della macchina. La parte elettrica sarà realizzata nelle parti che riguardano lo schema di potenza, di comando ed il PLC. In queste fasi di cablaggio occorre riferirsi all'applicazione delle normative per garantire le condizioni di sicurezza dell'impianto.</li> <li>2. Trasferimento del software sul PLC precedentemente cablato utilizzando dispositivi dedicati in base alla casa costruttrice del controllore scelto.</li> </ol>

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizza e propone una eventuale soluzione relativa alla stesura del circuito elettrico e pneumatico.</li> <li>- Individua correttamente la parte di circuito dedicata al comando e alla potenza relativa al circuito elettrico.</li> <li>- Individua i possibili collegamenti con il PLC distinguendo tra input e output.</li> <li>- Trasferisce il software al PLC utilizzando sistemi di interfacciamento adeguati.</li> <li>- Per ogni fase precedente fa riferimento alle specifiche normative vigenti.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizza e propone una eventuale soluzione relativa alla stesura del circuito elettrico e pneumatico.</li> <li>- Individua correttamente la parte di circuito dedicata al comando e alla potenza relativa al circuito elettrico.</li> <li>- Individua i possibili collegamenti con il PLC distinguendo tra input e output.</li> <li>- Trasferisce il software al PLC utilizzando sistemi di interfacciamento adeguati.</li> <li>- Per ogni fase precedente fa riferimento alle specifiche normative vigenti.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizza e propone una soluzione adeguata relativa alla stesura del circuito elettrico e pneumatico.</li> <li>- Individua con precisione la parte di circuito dedicata al comando e alla potenza relativa al circuito elettrico e la realizza.</li> <li>- Individua i possibili collegamenti con il PLC distinguendo tra input e output e realizza il collegamento.</li> <li>- Trasferisce il software al PLC utilizzando sistemi di interfacciamento adeguati in base al modello di PLC considerato.</li> <li>- Per ogni fase precedente fa riferimento alle specifiche normative vigenti.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizza e progetta in autonomia una soluzione adeguata relativa alla stesura del circuito elettrico e pneumatico.</li> <li>- Individua con notevole precisione la parte di circuito dedicata al comando e alla potenza relativa al circuito elettrico e la realizza in autonomia.</li> <li>- Individua i possibili collegamenti con il PLC distinguendo tra input e output e realizza il collegamento ottimizzandone il cablaggio.</li> <li>- Trasferisce il software al PLC utilizzando sistemi di interfacciamento adeguati in base al modello di PLC considerato e utilizza tutte le funzioni messe a disposizione.</li> <li>- Per ogni fase precedente fa riferimento alle specifiche normative vigenti.</li> </ul>



**Competenze 7:** Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina.

**EVIDENZE:**

1. È in grado di realizzare il circuito elettrico e il circuito pneumatico della macchina. La parte elettrica sarà realizzata nelle parti che riguardano lo schema di potenza, di comando ed il PLC. In queste fasi di cablaggio occorre riferirsi all'applicazione delle normative per garantire le condizioni di sicurezza dell'impianto.
2. Trasferimento del software sul PLC precedentemente cablato utilizzando dispositivi dedicati in base alla casa costruttrice del controllore scelto.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Il cablaggio non viene completato, si rilevano troppi errori nelle varie operazioni, questo presuppone una scarsa conoscenza metodologica.	Il cablaggio viene realizzato in modo troppo generico, il sistema risulta non funzionante, non si rileva un ordine adeguato nel montaggio della parte elettrica e pneumatica.	Realizza il cablaggio completo del sistema nelle modalità previste. Occorre tuttavia un tempo maggiore per la realizzazione e non sempre si riscontra ordine nell'esecuzione.	Realizza il cablaggio del sistema in modo adeguato, tralascia tuttavia alcuni piccoli particolari che comunque non vanno ad influenzare sul funzionamento.	Realizza con notevole ordine e precisione il cablaggio elettrico e la parte pneumatica del sistema.
Le normative a riguardo vengono completamente disattese, non si rileva alcuna sicurezza nella gestione dell'impianto.	Ci sono troppi errori nell'osservanza delle normative vigenti, non vengono quindi garantite le condizioni di sicurezza dell'impianto.	Malgrado qualche piccola imprecisione, l'osservazione delle norme vigenti non viene disattesa.	Applica le normative in modo adeguato senza tralasciare i punti più importanti.	Applica totalmente le normative vigenti al fine di garantire le condizioni di sicurezza del sistema.
Si rilevano gravi lacune nell'applicazione del metodo per il trasferimento e la comunicazione con il PLC.	Si evidenziano parecchie carenze nell'utilizzo dei sistemi per la comunicazione e il trasferimento del software sul controllore.	Il software viene opportunamente trasferito sul PLC evidenziando qualche insicurezza nell'uso degli strumenti necessari.	Trasferisce il programma in modo autonomo, in caso di problemi di comunicazione è in grado comunque di risolvere in tempi adeguati.	Utilizza in modo adeguato gli strumenti a disposizione per il trasferimento del software sul controllore (PLC), utilizza correttamente la diagnostica di sistema per l'interfacciamento tra PC e PLC.

<b>Competenza 8:</b> Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale.</li> <li>– Applicare metodiche di analisi degli esiti del collaudo.</li> <li>– Predisporre il programma delle eventuali tarature del sistema.</li> <li>– Applicare tecniche di manutenzione del sistema.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tecniche di collaudo.</li> <li>– Tecniche di manutenzione.</li> <li>– Tecniche di pianificazione degli interventi di monitoraggio e manutenzione ordinaria.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Collaudare il sistema di automazione utilizzando se necessario preventivamente un simulatore adeguato alla tipologia di CPU utilizzata. Le procedure di collaudo verranno eseguite per ogni singolo passo di movimento seguendo la rappresentazione "grafcet".			
2. L'utilizzo di tecniche adeguate per il recupero delle anomalie e per la manutenzione del sistema.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– collauda il sistema di automazione provandone ogni funzionalità sul simulatore e confrontando il grafcet preventivamente preparato.</li> <li>– È in grado di individuare le possibili anomalie di sistema.</li> <li>– Individua con approssimazione i possibili metodi necessari per una corretta manutenzione del sistema.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– collauda il sistema di automazione provandone ogni funzionalità sul simulatore e confrontando il grafcet preventivamente preparato.</li> <li>– È in grado di individuare le possibili anomalie di sistema e propone eventuali interventi.</li> <li>– Individua con buona approssimazione i possibili metodi necessari per una corretta manutenzione del sistema.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– collauda il sistema di automazione provandone ogni funzionalità sul simulatore e sul campo, utilizzando il grafcet operativo preventivamente preparato.</li> <li>– È in grado di individuare le possibili anomalie di sistema ed interviene per il recupero.</li> <li>– Individua i possibili metodi necessari per una corretta manutenzione del sistema ed esegue le operazioni.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– collauda con totale autonomia il sistema di automazione provandone ogni funzionalità sul simulatore e sul campo, utilizzando tutta la documentazione disponibile.</li> <li>– È in grado di individuare le possibili anomalie di sistema ed interviene per il recupero ottimizzando i tempi.</li> <li>– Individua i possibili metodi necessari per una corretta manutenzione ordinaria e straordinaria del sistema ed esegue le operazioni con autonomia.</li> </ul>

**Competenze 8:** Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità.

**EVIDENZE:**

1. Collaudare il sistema di automazione utilizzando se necessario preventivamente un simulatore adeguato alla tipologia di CPU utilizzata. Le procedure di collaudo verranno eseguite per ogni singolo passo di movimento seguendo la rappresentazione "grafcet".
2. L'utilizzo di tecniche adeguate per il recupero delle anomalie e per la manutenzione del sistema.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di applicare alcuna procedura per simulare il processo di automazione. Non conosce alcuna funzionalità relativa agli strumenti disponibili.	Non è in grado di applicare correttamente tutte le procedure per il collaudo del sistema di automazione. Si dimostra poca padronanza nell'utilizzo degli strumenti disponibili.	È in grado di utilizzare il simulatore, anche se a volte si evidenziano alcune difficoltà nella padronanza. Viene comunque gestita la procedura di collaudo.	Utilizza il simulatore correttamente ed è in grado di effettuare un'analisi di funzionalità del sistema al fine di terminare in tempi adeguati la procedura di collaudo.	È in grado di utilizzare il simulatore ove possibile collaudando ogni singola fase del grafcet e attivando le opportune uscite, dimostra un elevato grado di precisione.
Non è in grado di riconoscere e comprendere quali siano le anomalie del sistema. Non si conoscono le procedure da applicare per una corretta manutenzione.	Si evidenziano troppi errori nella gestione delle procedure per il recupero delle anomalie. Non si è in grado di manutentare correttamente il sistema.	È in grado di recuperare le anomalie con qualche piccola difficoltà o con la collaborazione di altri colleghi. Nel complesso viene comunque garantito il funzionamento del sistema.	Dimostra di avere buone capacità nel recuperare le anomalie di sistema, ha un buon grado di autonomia nella gestione delle metodologie.	Applica una metodologia adeguata per il recupero delle anomalie dimostrando una completa padronanza e autonomia sul sistema.

## **TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI**

### **RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

1. Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavori, manutenzioni, installazioni.
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.
4. Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.

**Competenza 1:** Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti.</li> <li>- Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti.</li> <li>- Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati.</li> <li>- Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica.</li> <li>- Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione.</li> <li>- Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio e report di avanzamento.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAD-CAM.</li> <li>- Disegno tecnico.</li> <li>- Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale.</li> <li>- Processi di progettazione</li> <li>- Elementi di tecnologia.</li> <li>- Technical writing.</li> <li>- Tecnologia e proprietà dei materiali.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	--

**EVIDENZE**

1. Redigere cicli di lavorazione e di montaggio.
2. Scegliere e razionalizzare l'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo.
3. Analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi tramite la teoria di gestione dei processi (GANTT, PERT...), monitorando le conformità e l'efficienza.
4. Scegliere prove per il controllo della qualità del processo/prodotto individuando le anomalie e permettendone la correzione e il recupero, applicando tecniche statistiche per il controllo della produzione.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
<p>Se supportato costantemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- attua alcune semplici procedure connesse a cicli di lavoro;</li> <li>- effettua alcune operazioni essenziali relative alla programmazione di un ciclo produttivo;</li> <li>- compie alcune operazioni connesse ai sistemi di sicurezza ed all'impatto ambientale di semplici sistemi;</li> <li>- effettua alcune semplici prove per il controllo di qualità del prodotto.</li> </ul>	<p>Seguendo le indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizza le procedure che sottostanno alla realizzazione di semplici cicli di lavoro;</li> <li>- sceglie le principali tecniche di programmazione di un ciclo produttivo;</li> <li>- utilizza documentazione di supporto e segue criteri di sicurezza e salvaguardia ambientale nel controllo di cicli produttivi;</li> <li>- sceglie le prove per il controllo di qualità del prodotto.</li> </ul>	<p>In autonomia e adattandosi alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizza e analizza criticamente le procedure che sottostanno alla realizzazione di cicli di lavoro;</li> <li>- mette in atto procedure per la verifica della sicurezza e dell'impatto ambientale;</li> <li>- mette in atto procedure per la verifica del processo e del prodotto.</li> </ul>	<p>Assumendo responsabilità per la valutazione e il miglioramento dell'attività produttiva e assistendo i compagni nello svolgimento corretto del compito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizza e analizza criticamente le procedure che sottostanno alla realizzazione di cicli di lavoro;</li> <li>- applica metodi di problem solving considerando anche di apportare modifiche al processo proponendone le soluzioni;</li> <li>- redige piani di sicurezza e fattibilità ambientale;</li> <li>- organizza ed effettua prove di laboratorio per certificare la qualità del prodotto.</li> </ul>

<b>Competenza 1: Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Redigere cicli di lavorazione e di montaggio. 2. Scegliere e razionalizzare l'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo. 3. Analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi tramite la teoria di gestione dei processi (GANTT, PERT...), monitorando le conformità e l'efficienza. 4. Scegliere prove per il controllo della qualità del processo/prodotto individuando le anomalie e permettendone la correzione e il recupero, applicando tecniche statistiche per il controllo della produzione.				
<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Non adeguato</b>
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati di cicli di lavorazione e montaggio e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati di cicli di lavorazione e di montaggio ma non porta a termine il lavoro.	Individua il modello per redigere cicli di lavorazione e di montaggio e lo applica.	Individua tra diverse alternative il modello da utilizzare per redigere cicli di lavorazione e montaggio, lo applica e ne verifica l'efficienza.	Individua tra diverse alternative il modello da utilizzare per redigere cicli di lavorazione e montaggio, individua e applica migliorie e ne verifica l'efficienza.
Non utilizza macchine e attrezzature per il processo produttivo.	Utilizza macchine e attrezzature per il processo produttivo ma non porta a termine il lavoro.	Individua il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo e lo applica.	Individua alternative e sceglie il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo, lo applica e ne verifica l'efficienza.	Individua alternative e sceglie il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo, applica migliorie e ne verifica l'efficienza.
Non analizza le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi.	Analizza le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza, utilizzando schemi preconfezionati, ma non porta a termine il lavoro.	Individua e applica la teoria (GANTT) per analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza.	Individua e applica tra le diverse teorie (GANTT, PERT,...) quella per analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza.	Individua e applica diverse teorie (GANTT, PERT,...) per analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza. Confronta i risultati emersi e apporta migliorie.
Non sceglie prove per il controllo della qualità del processo/ prodotto, non individua le anomalie non permettendo la correzione e il recupero.	Utilizza la procedura di collaudo prove per il controllo della qualità del processo/prodotto, non individua le anomalie non permettendo la correzione e il recupero.	Individua la procedura di collaudo prove per il controllo della qualità del processo/prodotto. Individua le anomalie permettendone la correzione e il recupero.	Sceglie tra diverse procedure di collaudo prove per il controllo della qualità del processo/prodotto. Individua le anomalie permettendone la correzione e il recupero, applicando tecniche statistiche per il controllo della produzione.	Sceglie prove per il controllo della qualità del processo/prodotto. Individua le anomalie permettendone la correzione e il recupero, applicando tecniche statistiche per il controllo della produzione. Individua e applica migliorie nell'ottica di ridurre le anomalie.

**Competenza 2:** Identificare le situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li> <li>– Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle discordanze.</li> <li>– Prefigurare forme comportamentali di prevenzione.</li> <li>– Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lg. 81/2008.</li> <li>– Elementi di ergonomia.</li> <li>– Procedimenti per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</li> <li>– Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> <li>– Strategie di promozione.</li> <li>– Tecniche di reporting.</li> <li>– Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.
2. Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e dei fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente; stilare il relativo report.
3. Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio.
4. Rilevare situazioni di rischio per gli individui e per l'ambiente: applicazioni di piani di sicurezza.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Se supportato costantemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– compie alcune operazioni connesse ai sistemi di sicurezza ed all'impatto ambientale di semplici sistemi;</li> <li>– rileva la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione;</li> <li>– esegue, meccanicamente la rilevazione preventiva delle situazioni di rischio negli ambienti lavorativi; ne fa un report parziale e poco organizzato;</li> <li>– collabora alla compilazione dei documenti di rilevazione dei rischi in un ambiente di lavoro per la formulazione di proposte.</li> </ul>	<p>Seguendo le indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizza documentazione di supporto e segue criteri di sicurezza e salvaguardia ambientale nel controllo di cicli produttivi;</li> <li>– rileva la corretta funzionalità degli strumenti e vi si attiene in maniera essenziale;</li> <li>– utilizza procedure semplici per la rilevazione dei rischi ed applica la normativa di riferimento al fine di stilare un report corretto e ragionevolmente completo;</li> <li>– applica le procedure basilari per la segnalazione dei rischi e formula proposte essenziali di miglioramento con lo scopo di evitare fonti di rischio.</li> </ul>	<p>In autonomia e adattandosi alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mette in atto procedure per la verifica della sicurezza e dell'impatto ambientale;</li> <li>– applica in modo relativamente autonomo, dei criteri e delle metodologie di rilevamento della corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione;</li> <li>– rileva degli usi consentiti e proibiti, dei limiti d'utilizzo e dei rischi d'inquinamento ambientale adeguati alle funzioni specifiche di ciascuna area ed alle caratteristiche degli strumenti in uso;</li> <li>– individua, correttamente ed in modo adeguato, la procedura da utilizzare per la segnalazione dei rischi specificandone la tipologia e l'entità; avanza discrete proposte di miglioramento per evitare l'insorgere dei rischi.</li> </ul>	<p>Assumendo responsabilità per la valutazione e il miglioramento dell'attività produttiva e assistendo i compagni nello svolgimento corretto del compito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– redige piani di sicurezza e fattibilità ambientale;</li> <li>– organizza ed effettua prove di laboratorio per certificare la qualità del prodotto;</li> <li>– gestisce conoscenze approfondite dei criteri e delle metodologie di rilevamento inerenti alla corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione;</li> <li>– procede a una rilevazione puntuale e completa delle situazioni di rischio nelle aree di lavoro sottoposto al suo controllo, compreso il rischio di inquinamento ambientale; stila in modo chiaro, corretto e completo il relativo report indicando scadenze, necessità di ulteriori controlli e di manutenzione;</li> <li>– applica la corretta e completa procedura per la segnalazione dei rischi, specificandone tipologia, entità e frequenza; suggerisce modalità pertinenti per evitare le fonti di rischio e l'insorgere di malattie professionali.</li> </ul>

<b>Competenza 2:</b> Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione. 2. Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e dei fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente; stilare il relativo report. 3. Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio. 4. Rilevare situazioni di rischio per gli individui e per l'ambiente: applicazioni di piani di sicurezza.				
<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati di funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati di funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione ma non porta a termine il lavoro.	Individua il modello per ottenere la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione e lo applica.	Individua la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione, individua e verifica l'efficienza.	Individua la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione, individua e applica migliorie e ne verifica l'efficienza.
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati relativi alle situazioni di rischio e ai fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati relativi alle situazioni di rischio e ai fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente ma non porta a termine il lavoro.	Individua il modello relativo alle situazioni di rischio e ai fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e lo applica stilando report dell'analisi.	Individua e rileva preventivamente le situazioni di rischio e i fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e stila report dell'analisi.	Individua e rileva preventivamente le situazioni di rischio e i fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e stila report nell'ottica del miglioramento dell'analisi.
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta procedura di segnalazione dei rischi e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta procedura di segnalazione dei rischi ma non porta a termine il lavoro.	Individua tra diversi modelli la corretta procedura di segnalazione dei rischi e li applica.	Individua tra diverse alternative la corretta procedura di segnalazione dei rischi e ne verifica l'efficienza.	Individua tra diverse alternative la corretta procedura di segnalazione dei rischi, individua e applica migliorie per evitare fonti di rischio.
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta applicazione di piani di sicurezza e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta applicazione di piani di sicurezza ma non porta a termine il lavoro.	Individua tra diversi modelli la corretta applicazione di piani di sicurezza e li applica.	Individua tra diverse alternative la corretta applicazione di piani di sicurezza, individua e verifica l'efficienza.	Individua tra diverse alternative la corretta applicazione di piani di sicurezza, individua e applica migliorie e ne verifica l'efficienza.



<b>Competenza 3: Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare procedure di programmazione.</li> <li>– Utilizzare linguaggi di programmazione.</li> <li>– Adottare criteri di economicità, efficacia ed efficienza.</li> <li>– Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità.</li> <li>– Adottare procedure valutative a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di disegno.</li> <li>– Elementi di elettronica ed elettrotecnica.</li> <li>– Elementi di informatica.</li> <li>– Linguaggi di programmazione.</li> <li>– Macchine utensili a controllo numerico.</li> <li>– Processi di lavorazione automatizzati.</li> <li>– Sistema Qualità.</li> <li>– Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> <li>– Tecnologia dei materiali.</li> <li>– Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Redigere un processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione che tengano conto dei criteri di economicità, efficacia ed efficienza.</li> <li>2. Scegliere e applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità.</li> <li>3. Scegliere e applicare strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Se supportato costantemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Redige parte del processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione.</li> </ul>	<p>Seguendo le indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Redige un semplice processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione;</li> <li>– applica metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità;</li> <li>– applica strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> </ul>	<p>In autonomia e adattandosi alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Redige un processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione che tengano eventualmente conto dei criteri di economicità, efficacia ed efficienza;</li> <li>– sceglie e applica metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità;</li> <li>– sceglie e applica strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> </ul>	<p>Assumendo responsabilità per la valutazione e il miglioramento dell'attività produttiva e assistendo i compagni nello svolgimento corretto del compito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Redige un processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione che tengano conto dei criteri di economicità, efficacia ed efficienza;</li> <li>– sceglie e applica metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità;</li> <li>– sceglie e applica strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</li> </ul>

<b>Competenza 3: Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Redigere un processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione che tengano conto dei criteri di economicità, efficacia ed efficienza.				
2. Scegliere e applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità.				
3. Scegliere e applicare strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.				
<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non applica e non utilizza procedure e linguaggi di programmazione e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza procedure e linguaggi di programmazione preconfezionati, e non porta a termine il lavoro.	Individua e applica una procedura e un linguaggio di programmazione, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Individua e sceglie tra diverse alternative la procedura e il linguaggio di programmazione più idonei al caso, li applica e ne verifica l'efficienza.	Individua e sceglie tra diverse alternative la procedura e il linguaggio di programmazione più idonei al caso, li applica apportando delle migliori e ne verifica l'efficienza.
Non applica e non utilizza metodologie per la rilevazione di anomalie e non conformità e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza metodologie preconfezionate per la rilevazione di anomalie e non conformità, e non porta a termine il lavoro.	Individua e applica una metodologia per la rilevazione di anomalie e non conformità, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Individua e sceglie tra diverse alternative la metodologia per la rilevazione di anomalie e non conformità, la applica e ne verifica l'efficienza.	Individua e sceglie tra diverse alternative la metodologia per la rilevazione di anomalie e non conformità, la applica apportando delle migliori e ne verifica l'efficienza.
Non applica e non utilizza schemi preconfezionati per ottimizzare l'uso delle risorse e non porta a termine il lavoro.	Applica e utilizza schemi preconfezionati per ottimizzare l'uso delle risorse, ma non porta a termine il lavoro.	Individua la strategia e la tecnica per ottimizzare l'uso delle risorse e la applica, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Individua e sceglie tra diverse alternative la strategia e la tecnica per ottimizzare l'uso delle risorse, la applica e ne verifica l'efficienza.	Individua e sceglie tra diverse alternative la strategia e la tecnica per ottimizzare l'uso delle risorse, la applica apportando delle migliori e ne verifica l'efficienza.

<b>Competenza 4:</b> Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare gli strumenti di analisi funzionale, di misurazione e di diagnosi.</li> <li>- Interpretare disegni meccanici, schemi elettrici ed elettronici.</li> <li>- Applicare tecniche e metodiche di intervento manutentivo di tipo elettromeccanico.</li> <li>- Applicare procedure di ricerca guasti e/o malfunzionamenti.</li> <li>- Applicare tecniche e metodiche per l'analisi delle situazioni di anomalia funzionale.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi meccanici, pneumatici, elettrici/elettronici dell'automazione.</li> <li>- Linguaggio grafico elettrico, elettronico, meccanico e pneumatico.</li> <li>- Procedure di lavoro/collauda in conformità alle norme ISO.</li> <li>- Strumenti di misura.</li> <li>- Struttura e applicazioni del PLC.</li> <li>- Tecnica di intervento sull'impianto elettrico, meccanico e pneumatico.</li> <li>- Tecniche di base programmazione del PLC.</li> <li>- Tecniche di ricerca guasti.</li> <li>- Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Redigere un processo produttivo che, partendo dalla progettazione fino alla distribuzione, tenga conto della migliore efficacia ed economicità in funzione delle tecnologie disponibili.</li> <li>2. Utilizzare il controllo statistico ed individuare gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità.</li> <li>3. Definire l'organizzazione del magazzino evidenziando i costi di gestione e la logistica.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo se guidato utilizza il controllo statistico, applica le tecnologie a disposizione per garantire efficacia ed economicità e organizza i magazzini.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguendo le istruzioni applica le tecnologie a disposizione per garantire efficacia ed economicità.</li> <li>- Vengono individuati gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità in contesti semplici.</li> <li>- Seguendo le istruzioni definisce l'organizzazione dei magazzini evidenziando i costi di gestione e i sistemi di approvvigionamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dopo aver effettuato il confronto tra diversi scenari, il percorso produttivo risulta definito ed articolato; in esso sono applicate le tecnologie a disposizione per garantire efficacia ed economicità.</li> <li>- Individua gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità in contesti noti, sviluppando autonomamente processi e modelli esistenti.</li> <li>- L'organizzazione dei magazzini è definita evidenziando i costi di gestione e i sistemi di approvvigionamento anche con l'utilizzo dei software a disposizione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dopo aver effettuato il confronto tra diversi scenari, il percorso produttivo risulta ben definito ed articolato anche quando applicato a contesti nuovi; in esso sono applicate le tecnologie a disposizione per garantire efficacia ed economicità mostrando padronanza nelle scelte e riuscendo a personalizzare il risultato finale.</li> <li>- Il controllo statistico è applicato individuando gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità in contesti anche nuovi, sviluppando autonomamente processi e modelli esistenti anche con qualche spunto di originalità.</li> <li>- L'organizzazione dei magazzini è definita in modo autonomo, evidenziando i costi di gestione e i sistemi di approvvigionamento anche con l'utilizzo dei software a disposizione.</li> </ul>

<b>Competenza 4:</b> Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Redigere un processo produttivo che, partendo dalla progettazione fino alla distribuzione, tenga conto della migliore efficacia ed economicità in funzione delle tecnologie disponibili. 2. Utilizzare il controllo statistico ed individuare gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità. 3. Definire l'organizzazione del magazzino evidenziando i costi di gestione e la logistica.				
<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non redige il processo produttivo nonostante la possibilità di utilizzare schemi preconfezionati e non porta a termine il lavoro.	Redige secondo schemi preconfezionati il processo produttivo non tenendo conto dell'efficienza e dell'economicità e non porta a termine il lavoro.	Individua e applica il processo produttivo senza prendere in considerazione l'efficacia e l'economicità.	Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica e lo verifica.	Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica apportando migliorie e lo verifica.
Non utilizza il controllo statistico e non individua gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità, e non porta a termine il lavoro.	Utilizza il controllo statistico e gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità, ma non porta a termine il lavoro.	Utilizza il controllo statistico e gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità e li applica.	Utilizza il controllo statistico ed individua e sceglie tra diverse alternative gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità, li applica e ne verifica l'efficienza.	Utilizza il controllo statistico ed individua e sceglie tra diverse alternative gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità, li applica apportando migliorie e ne verifica l'efficienza.
Non definisce una procedura per l'organizzazione del magazzino nonostante la possibilità di utilizzare schemi preconfezionati e non porta a termine il lavoro.	Definisce secondo schemi preconfezionati una procedura per l'organizzazione del magazzino (non badando ai costi di gestione e la logistica), ma non porta a termine il lavoro.	Definisce una procedura per l'organizzazione del magazzino (non badando ai costi di gestione e la logistica) e la applica.	Individua e definisce tra diverse alternative la procedura per l'organizzazione del magazzino (evidenziando i costi di gestione e la logistica) la applica e ne verifica l'efficienza.	Individua e definisce tra diverse alternative la procedura per l'organizzazione del magazzino (evidenziando i costi di gestione e la logistica) la applica apportando migliorie e ne verifica l'efficienza.

## TECNICO ELETTRICO

### RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.
2. Reperire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.
3. Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione.
4. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.
5. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.
6. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto predisponendo la documentazione richiesta.
7. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

<b>Competenza 1:</b> Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività.</li> <li>– Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione.</li> <li>– Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali.</li> <li>– Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi.</li> <li>– Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti elettrici.</li> <li>– Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>– Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>– Normativa CEI di settore.</li> <li>– Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>– Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>– Tecniche e strumenti per il controllo dell' impianto.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<p>In funzione di quelle che sono le specifiche di progetto (che il tecnico deve saper interpretare e modificare le condizioni lo richiedono) il tecnico deve essere in grado in perfetta autonomia di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gestire una squadra di lavoro, assegnando loro compiti diversi sia per la realizzazione di un nuovo impianto che per la manutenzione di un impianto esistente;</li> <li>– sotto la propria responsabilità deve essere in grado di effettuare il collaudo, padroneggiando gli strumenti di misura adeguati e redigere la documentazione di rilascio (Dichiarazione di conformità) per la messa in esercizio dell'impianto.</li> </ul>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>L'allievo sotto la diretta supervisione del docente impara quali sono le parti essenziali di un progetto; riconosce e sa assemblare semplici impianti civili seguendo lo schema disegnato.</p> <p>Nessuna competenza sulla gestione del team di lavoro.</p> <p>Non è in grado di eseguire il collaudo di impianto e di redigere la documentazione tecnica.</p>	<p>Con un certo grado di autonomia è in grado di assemblare impianti civili e semplici impianti industriali, riconoscendo i guasti più elementari e frequenti.</p> <p>Nessuna competenza sulla gestione del team di lavoro.</p> <p>Non è in grado di eseguire il collaudo di impianto e di redigere la documentazione tecnica.</p>	<p>Nell'ambito degli impianti civili ed industriali, ricevute le indicazioni sul compito da eseguire ed è in grado in perfetta autonomia di portare a termine il compito, trovando anche eventuali guasti.</p> <p>Collabora con il gruppo di lavoro e partecipa alla suddivisione dei lavori.</p> <p>È in grado di compilare la Dichiarazione di conformità ma la conduzione del collaudo avviene sotto la supervisione del responsabile tecnico.</p>	<p>È in grado di scrivere le specifiche e di progettare impianti elettrici civili ed industriali consentiti dal D.M. 37/08 (impianti dove non è richiesta l'iscrizione ad un albo o ordine professionale) e di gestire e coordinare gruppi di lavoro, di individuare e correggere eventuali guasti, redigere la documentazione necessaria per la messa in esercizio dell'impianto.</p>

**Competenza 1:** Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.

**EVIDENZE:**

1. In funzione di quelle che sono le specifiche di progetto (che il tecnico deve saper interpretare e modificare le condizioni lo richiedono) il tecnico deve essere in grado in perfetta autonomia di:
  - gestire una squadra di lavoro, assegnando loro compiti diversi, sia per la realizzazione di un nuovo impianto che per la manutenzione di un impianto esistente;
  - sotto la propria responsabilità deve essere in grado di effettuare il collaudo, padroneggiando gli strumenti di misura adeguati e redigere la documentazione di rilascio (Dichiarazione di conformità) per la messa in esercizio dell'impianto.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
L'allievo dimostra di non saper condurre le fasi di lavoro di uno specifico progetto.	È in grado di portare a termini il lavoro ma solo se periodicamente indirizzato (dal docente/tutor) che lo assiste. Necessità di acquisire maggior sicurezza in se mediante un periodo di stage o lavoro per raggiungere l'autonomia richiesta.	Dimostra di aver acquisito la competenza nei suoi aspetti essenziali ma necessita di un periodo di pratica (lavoro e/o stage) per raggiungere la completa autonomia negli aspetti di coordinamento di gruppi di lavoro e nella fase di progetto.	Conduce in autonomia le fasi di progetto e stesura di documentazione. È in grado di condurre un gruppo di lavoro ma necessita di un intervento esterno per redimere screzi tra gli elementi del team. Buone capacità relazionali e di ricerca guasti.	Conduce in perfetta autonomia tutte le fasi di progetto e stesura di documentazione senza chiedere indicazioni. Inoltre è in grado di farsi seguire dal gruppo che coordina con ottime capacità relazionali e di individuazione e correzione guasti.

<b>Competenza 2:</b> Reperire i bisogni del cliente, coniugandole con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di interazione col cliente.</li> <li>– Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela.</li> <li>– Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente.</li> <li>– Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature e materiali del settore elettrico.</li> <li>– Elementi di customer satisfaction.</li> <li>– Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>– Tecniche di analisi della clientela.</li> <li>– Tecniche di ascolto e di comunicazione.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<p>La figura professionale richiede di saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– coinvolgere il cliente per capire le sue esigenze (simulazione in aula con gruppi di lavoro esterni);</li> <li>– saper veicolare il cliente verso soluzioni che sia da un punto di vista tecnico che economico rispondano alle esigenze del cliente stesso;</li> <li>– costruire una relazione di fiducia con il cliente ("rapport" secondo la teoria della Programmazione Neuro Linguistica) per garantire la fidelizzazione.</li> </ul>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>L'allievo è in grado di sostenere un colloquio conoscitivo con il cliente senza saper interpretarne le esigenze ne tantomeno suggerire soluzioni tecniche.</p> <p>Non è in grado di consigliare soluzioni al cliente. Non è in grado di costruire il "Rapport" con il cliente.</p>	<p>L'allievo interpreta le esigenze del cliente ma non è in grado di suggerire soluzioni tecnico economiche.</p> <p>Non è in grado di costruire il "Rapport" con il cliente.</p>	<p>L'allievo interpreta le esigenze del cliente ma non è in grado di suggerire soluzioni tecnico economiche.</p> <p>Non è in grado di costruire il "Rapport" con il cliente.</p> <p>L'allievo è in grado di rispondere alle prime esigenze del cliente, soprattutto per quanto riguarda la modifica o l'estensione di un impianto già esistente, consigliando alcune soluzioni tecnico economiche più appropriate.</p> <p>È in grado di costruire un rapporto di fidelizzazione con il cliente.</p>	<p>L'allievo accoglie il cliente sapendo interpretare le sue esigenze e di conseguenza sa suggerire soluzioni tecnico economiche relative ad impianti già esistenti o nuovi.</p> <p>Consiglia soluzioni tecniche appropriate.</p> <p>Crea il rapport con il cliente.</p>



**Competenza 2:** Reperire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.

**EVIDENZE:**

1. Coinvolgere il cliente per capire le sue esigenze (simulazione in aula con gruppi di lavoro esterni).
2. Saper veicolare il cliente verso soluzioni che sia da un punto di vista tecnico che economico rispondano alle esigenze del cliente stesso.
3. Costruire una relazione di fiducia con il cliente ("rapport" secondo la teoria della Programmazione Neuro Linguistica) per garantire la fidelizzazione.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
<p>L'allievo dimostra di non saper gestire un colloquio professionale con il cliente.</p> <p>Non è in grado di pianificare soluzioni tecnico economiche.</p> <p>Non crea rapport con il cliente.</p>	<p>Ancora qualche difficoltà nel riuscire a condurre un colloquio con il cliente senza la supervisione di un responsabile.</p> <p>Buone capacità di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Non ancora sicuro nella scelta e nel consigliare le soluzioni tecnico economiche più appropriate per il cliente.</p>	<p>L'allievo ha raggiunto la competenza nel suo stato basilare.</p> <p>Deve acquisire una autonomia maggiore richiesta dalla figura professionale, deve sviluppare maggiori capacità per garantire la fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Capacità relazionali di buon livello nella comunicazione e buone capacità tecniche nella ricerca delle soluzioni.</p> <p>Buone capacità di creare una relazione di fiducia con il cliente.</p>	<p>Ottime capacità relazionali e linguistiche che permettono di instaurare da subito un buon rapporto con il cliente ed a rispondere alle sue esigenze.</p> <p>Predisporre le soluzioni tecnico economiche per il cliente e ne garantisce la fidelizzazione.</p>

Competenza 3: Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione.	
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le specifiche tecniche di impianti elettrici.</li> <li>- Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica di installazioni elettriche.</li> <li>- Elaborare lo schema dell'impianto.</li> <li>- Applicare tecniche di definizione layout e struttura di installazioni elettriche.</li> <li>- Applicare tecniche di disegno elettrico.</li> <li>- Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Componentistica elettrica.</li> <li>- Disegno tecnico elettrico.</li> <li>- Elementi di elettronica.</li> <li>- Elementi di impiantistica civile.</li> <li>- Elementi di impiantistica industriale.</li> <li>- Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI.</li> <li>- Comitato elettrici elettrotecnico italiano.</li> <li>- Technical writing.</li> </ul>

EVIDENZE			
In riferimento alle fasi di dimensionamento, disegno e stesura di documentazione tecnica il tecnico si occupa di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- impianti elettrici di piccola dimensione (impianti elettrici civili 230 V 50 Hz sia in ambienti residenziali fino a 400 m2 o in ambiente commerciale fino a 200 m2 e impianti industriali 400 V 50 Hz);</li> <li>- è in grado di reperire le caratteristiche dei componenti più appropriati mediante la lettura di cataloghi tecnici.</li> </ul>			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
L'allievo sotto la supervisione del docente esegue semplicissimi calcoli per il dimensionamento di qualche componente.  Non è in grado di progettare un impianto elettrico.  Solo se guidato è in grado di scegliere il componente da catalogo.  Poca dimestichezza relativa alla pianificazione della sicurezza nell'ambiente di lavoro.	L'allievo è in grado di stimare approssimativamente le dimensioni della sezione del cavo conoscendo la corrente di portata, ma non ha autonomia nella selezione dei componenti e delle tecniche di protezione e progettazione.  L'allievo sa scegliere da catalogo le caratteristiche dei principali componenti base dell'impianto ma necessita della continua approvazione da parte dell'insegnante.  È in grado di vedere e/o pianificare gli elementi di prima sicurezza relativa al lavoratore (scarpe infortunistiche, casco ecc. ).	Nell'ambito degli impianti civili ed industriali, ricevute le indicazioni, esegue in parziale autonomia il dimensionamento dei cavi e produce lo schema elettrico funzionale dell'impianto individuando quantitativamente il numero delle protezioni da adottare.  Sa individuare i componenti in base alle caratteristiche.	È in grado di produrre schemi elettrici funzionali e topografici di semplici impianti elettrici civili e di dimensionare tali impianti nel rispetto del D.M. 37/08 (impianti dove non è richiesta l'iscrizione ad un albo o ordine professionale) di individuare gli apparati di protezione e garantirne la corretta selettività.  Individua i componenti più appropriati sia da un punto di vista tecnico che economico.

Competenza 3: Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Occuparsi di impianti elettrici di piccola dimensione (impianti elettrici civili 230 V 50 Hz sia in ambienti residenziali fino a 400 m2 o in ambiente commerciale fino a 200 m2 e impianti industriali 400 V 50 Hz) e reperire le caratteristiche dei componenti più appropriati mediante la lettura di cataloghi tecnici.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
L'allievo non dimostra padronanza delle tecniche di progettazione e di redazione dei documenti tecnici.	La sua padronanza nella progettazione e nella stesura risulta ancora un po' macchinosa e non fluida e richiede l'intervento del docente che lo guidi nelle difficoltà.	L'allievo ha acquisito una padronanza sufficiente delle tecniche di progettazione e di redazione di documenti tecnici, ma il grado di autonomia è basso.	Progetta e redige relazioni in buona autonomia ma necessita di un parziale indirizzamento da parte del docente quando non è in grado di interpretare le specifiche.	Progetta e redige relazioni in completa autonomia interpretando senza alcun aiuto le caratteristiche richieste dall'impianto.

<b>Competenza 4:</b> Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività.</li> <li>– Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse.</li> <li>– Applicare tecniche di preventivistica.</li> <li>– Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori.</li> <li>– Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di budgeting.</li> <li>– Elementi di contabilità dei costi.</li> <li>– Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi.</li> <li>– Preventivistica.</li> <li>– Tecniche di rendicontazione.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<p>Nel contesto della progettazione assume importanza fondamentale la predisposizione dei documenti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– presentare il progetto al cliente prendendo in considerazione le tematiche relative al computo dei costi in funzione del materiale, della manodopera;</li> <li>– eseguire eventuali modifiche da apportare al progetto per problematiche tecniche durante l'installazione dell'impianto.</li> </ul>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
L'allievo è in grado di applicare semplici tecniche per prevenire i costi legati al materiale di semplici lavori sempre sotto la guida di un docente o tutor.	L'allievo è in grado di determinare il costo dell'attività legata ai materiali, senza però applicare tecniche di analisi per ottimizzare le risorse. Deve essere guidato dall'insegnante tutor.	In parziale autonomia è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> <li>– tecniche di rilevazione dei costi;</li> <li>– applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali di piccoli lavori di ristrutturazione.</li> </ul>	È in grado in modo autonomo e responsabile di: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applicare tecniche di preventivistica;</li> <li>– scrivere documentazione contabile nei diversi gradi di ottimizzazione;</li> <li>– applicare tecniche di rendicontazione di materiale del personale.</li> </ul>

<b>Competenza 4:</b> Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Presentare il progetto al cliente prendendo in considerazione le tematiche relative al computo dei costi in funzione del materiale, della manodopera.				
2. Eseguire eventuali modifiche da approntare al progetto per problematiche tecniche durante l'installazione dell'impianto.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
L'allievo non è in grado di eseguire un computo in funzione del materiale e della manodopera.	Lo stato delle conoscenze generali è accettabile ma è poco sviluppata l'autonomia che impedisce all'allievo di poter portare a termine un compito di rendicontazione senza una supervisione. Non in grado di eseguire modifiche richieste dal committente.	Le capacità gestionali non sono molto fluide, necessita di essere guidato nello studio di rendicontazione e non è ancora autonomo sulla parte di gestione del personale. È in grado di portare avanti l'avanzamento lavori.	Buona autonomia nella gestione delle risorse materiali e del personale. In parziale autonomia applica le tecniche di preventivistica nei diversi stadi di avanzamento lavori.	Conduce con padronanza e autonomia tutti gli aspetti relativi alla gestione del materiale e del personale. Responsabile e capace di rivisitare il progetto di fronte a delle nuove richieste.

<b>Competenza 5:</b> Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature.</li> <li>- Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature.</li> <li>- Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature.</li> <li>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura.</li> <li>- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature e materiali del settore elettrico.</li> <li>- Procedure e tecniche per l'approvvigionamento.</li> <li>- Tecniche di gestione scorte e giacenze.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<p>La gestione del magazzino è una componente fondamentale nel lavoro di installazione e progettazione di impianti elettrici, per tale motivo le evidenze sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mediante il software dedicato mantenere sotto controllo le scorte per evitare di rimanere senza materiale;</li> <li>- saper comunicare con il fornitore in particolar modo nel far rispettare le tempistiche di consegna del materiale;</li> <li>- organizzare procedure chiare e rapide per la gestione di scorte e giacenze.</li> </ul>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Poche conoscenze sull'approvvigionamento del materiale, nessun grado di autonomia nella gestione di scorte e giacenze del magazzino.</p> <p>Non sa gestire il fornitore.</p> <p>Non pianifica procedure per la gestione documentaria del magazzino.</p>	<p>Conoscenze di livello base nel complesso delle azioni di identificazione e gestione delle scorte che però non permettono un'autonomia nella gestione di un magazzino.</p> <p>Non sa gestire il fornitore.</p> <p>Non pianifica procedure per la gestione documentaria del magazzino.</p>	<p>Capacità di selezionare i materiali e le attrezzature in autonomia, applica le metodiche per la gestione delle scorte per aziende a conduzione singola.</p> <p>Sa gestire i contatti con il fornitore in maniera autonoma.</p> <p>Pianifica procedure per la gestione documentaria del magazzino.</p>	<p>Capacità di gestione in modo autonomo e responsabile delle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- applica criteri di selezione dei materiali;</li> <li>- rendicontazione dello stato delle scorte e delle giacenze;</li> <li>- rapporto con i fornitori; in un contesto aziendale fino ad una decina di dipendenti.</li> </ul>

<b>Competenza 5:</b> Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.				
<b>EVIDENZE:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mediante il software dedicato mantenere sotto controllo le scorte per evitare di rimanere senza materiale;</li> <li>2. Saper comunicare con il fornitore in particolar modo nel far rispettare le tempistiche di consegna del materiale.</li> </ol>				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
L'allievo non è in grado di gestire in nessun modo la procedura di acquisto e non ha cura del processo.	Conoscenza approssimativa ed incerta delle fasi che devono essere ulteriormente approfondite mediante un periodo di stage affinché l'allievo possa acquisire l'indipendenza e l'autonomia non ancora presenti.	L'allievo ha acquisito delle conoscenze basi sufficienti a gestire il magazzino ma mostrando alcune difficoltà nelle tecniche di approvvigionamento e di gestione delle scorte che non gli consentono una completa autonomia. La relazione con i fornitori risulta ancora un po' rigida.	L'allievo ha acquisito delle capacità di comunicazione idonee al mantenimento dei rapporti con il fornitore. Buon livello per quanto riguarda gestione di scorte, giacenze, selezione del materiale, ma ha qualche difficoltà nella contrattazione con il fornitore.	Ottima comunicazione nei confronti dei fornitori. Gestione delle scorte molto accurata in quanto sceglie soluzioni informatiche appropriate.

**Competenza 6:** Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo.</li> <li>- Utilizzare strumenti di misura e verifica.</li> <li>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione.</li> <li>- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica.</li> <li>- Norme CEI.</li> <li>- Strumenti di misura e verifica.</li> <li>- Tecniche di collaudo degli impianti elettrici.</li> <li>- Tecniche di messa a punto regolazione degli impianto elettrici.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	--

**EVIDENZE**

1. Applicare le tecniche di misura con appositi strumenti dedicati.
2. Interpretando le misure effettuate individua i guasti e/o anomalie fornendo le indicazioni per risolverli.
3. Redige la documentazione per la messa in esercizio dell'impianto collaudato.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
Nessun grado di autonomia nell'individuazione dei guasti e delle anomalie, tantomeno nel fornire indicazioni per risolvere eventuali problemi.	Qualche autonomia nell'individuare semplici anomalie standard, non fornisce indicazioni per risolvere eventuali problemi.	Grado di autonomia nel condurre le misure e nell'individuare i guasti della parte dell'impianto direttamente installata, redige semplici descrizioni sul funzionamento della parte dell'impianto montato.	In completa autonomia gestisce tutte le fasi di misura, collaudo e stesura della normativa necessaria alla messa in esercizio di tutto l'impianto elettrico.
Utilizzo elementare del tester.	Utilizzo del tester e della pinza amperometrica.	Esegue misure e le interpreta sotto in parziale autonomia.	Esegue misure e le interpreta sotto in autonomia.
Non esegue misure.	Non esegue misure.	Produce schemi elettrici, e redige la dichiarazione di conformità sotto la guida del responsabile tecnico.	Produce schemi elettrici e redige la dichiarazione di conformità e tutta la documentazione tecnica prevista dal progetto secondo la normativa 37/08.
Non redige documentazione.	Non redige documentazione.		

**Competenza 6:** Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.

**EVIDENZE:**

1. Applicare le tecniche di misura con appositi strumenti dedicati.
2. Interpretando le misure effettuate individua i guasti e/o anomalie fornendo le indicazioni per risolverli.
3. Redige la documentazione per la messa in esercizio dell'impianto collaudato.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedia	Elevato
L'allievo non dimostra di avere conoscenze utili alla realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.	L'allievo dimostra una conoscenza sia della parte di strumentazione che di stesura prevalentemente scolastica, che non gli garantisce quell'indipendenza necessaria per portare a termine, senza la guida di un supervisore, del collaudo dell'impianto.	L'allievo dimostra padronanza nell'utilizzo degli strumenti di misura ma è ancora incerto nella parte di individuazione e risoluzione guasti non standard. Abbastanza autonomo nella stesura della documentazione.	L'allievo dimostra padronanza nell'utilizzo degli strumenti di misura e nell'individuazione guasti. Necessita di qualche aiuto nella risoluzione di guasti non standard. Buon grado di autonomia nella stesura della documentazione.	L'allievo è completamente adeguato a condurre tutte le parti di collaudo, dell'impianto, di indicare le soluzioni per risolvere eventuali problemi. È autonomo e responsabile nella parte di redazione della documentazione.

## TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE

### RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore.
2. Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro.
3. Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.
4. Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
5. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.
6. Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento.
7. Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista.

<b>Competenza 1:</b> Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di interazione col cliente.</li> <li>– Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere.</li> <li>– Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente.</li> <li>– Applicare metodiche e tecniche di fidelizzazione.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di customer satisfaction.</li> <li>– Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>– Tecniche di analisi della clientela.</li> <li>– Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</li> <li>– Tecniche di negoziazione e problem solving.</li> <li>– Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Accogliere il cliente in riferimento ad una problematica semplice o complessa di un autoveicolo, sapendone comprendere le aspettative umane e tecniche, raccogliendo le informazioni necessarie. 2. Definire i guasti/anomalie ponendo in essere corrette strategie risolutive; individua i riferimenti amministrativi, completando correttamente la procedura di presa in carico e riconsegna del veicolo.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Costantemente guidato: <ul style="list-style-type: none"> <li>– interagisce con il cliente in fase di accoglienza con disponibilità.</li> <li>– Assiste il valutatore e compila la scheda.</li> <li>– Compila i moduli di reporting in modo semplice trascrivendo i dati basilari.</li> </ul>	Dietro indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>– interagisce con il cliente per operazioni di manutenzione ordinaria.</li> <li>– Guidato, effettua valutazioni tecniche specifiche corrette e diagnosi su strumenti elettronici.</li> <li>– Collabora con il tecnico, nelle strategie di soddisfazione e fidelizzazione del cliente.</li> <li>– Consegna la documentazione relativa al veicolo secondo uno standard di riferimento.</li> </ul>	Seguendo specifiche procedure: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applica correttamente le tecniche di interazione in base al cliente ed al caso specifico.</li> <li>– Effettua con logica e precisione le valutazioni tecniche delle richieste.</li> <li>– Applica con metodo le strategie per la soddisfazione cliente e la conseguente fidelizzazione.</li> <li>– Redige con buona precisione la reportistica, applica a tempo ed a modo le procedure specifiche.</li> </ul>	Sulla base di linee guida generali: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applica correttamente, controlla e adegua le tecniche di interazione in base al cliente ed al caso specifico.</li> <li>– Effettua con logica e precisione le valutazioni tecniche delle richieste esprimendo la diagnosi in modo semplice e comprensibile.</li> <li>– Applica con metodo appropriato le strategie per la soddisfazione cliente e la conseguente fidelizzazione.</li> <li>– Redige con precisione e completezza la reportistica, applica e verifica a tempo ed a modo le linee guida specifiche.</li> </ul>

<b>Competenze 1:</b> Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Accogliere il cliente in riferimento ad una problematica semplice o complessa di un autoveicolo, sapendone comprendere le aspettative umane e tecniche, raccogliendo le informazioni necessarie. 2. Definire i guasti/anomalie ponendo in essere corrette strategie risolutive; individua i riferimenti amministrativi, completando correttamente la procedura di presa in carico e riconsegna del veicolo.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di interagire con il cliente nella fase di raccolta delle richieste/reclami da lui avanzate.	Sotto diretta e continua supervisione: <ul style="list-style-type: none"> <li>– interagisce con il cliente raccogliendo le informazioni necessarie che consentano la successiva valutazione delle richieste da lui avanzate.</li> </ul>	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applica le tecniche di customer satisfaction nell'interazione con il cliente raccogliendo e organizzando le informazioni relative a richieste/reclami.</li> </ul>	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applicando tecniche di fidelizzazione del cliente, raccoglie, organizza e gestisce le informazioni relative a richieste/reclami nell'ottica della risoluzione del problema.</li> </ul>	In forma autogestita e con compiti di coordinamento: <ul style="list-style-type: none"> <li>– applicando tecniche di fidelizzazione del cliente, raccoglie, organizza e gestisce le informazioni relative a richieste/reclami nell'ottica della risoluzione del problema.</li> </ul>

<b>Competenza 2:</b> Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro.				
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche e metodiche per eseguire il check up sul veicolo.</li> <li>– Valutare dati e schede tecniche in esito al check up sull'autoveicolo.</li> <li>– Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo.</li> <li>– Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>– Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>– Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>– Manuali per preventivazione tempi.</li> <li>– Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>– Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>– Strumenti di misura e controllo.</li> <li>– Tecniche e strumenti di controllo funzionale.</li> <li>– Tecniche e strumenti di diagnosi.</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>– Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>– Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>– Manuali per preventivazione tempi.</li> <li>– Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>– Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>– Strumenti di misura e controllo.</li> <li>– Tecniche e strumenti di controllo funzionale.</li> <li>– Tecniche e strumenti di diagnosi.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>– Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>– Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>– Manuali per preventivazione tempi.</li> <li>– Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>– Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>– Strumenti di misura e controllo.</li> <li>– Tecniche e strumenti di controllo funzionale.</li> <li>– Tecniche e strumenti di diagnosi.</li> </ul>				

<b>EVIDENZE</b>
<p>1 Diagnosticare il malfunzionamento o danno applicando tecniche e procedure di diagnosi; leggere ed interpretare le schede tecniche del veicolo confrontandole con i dati ottenuti dalla diagnosi; approntare attraverso il piano di lavoro strumenti, attrezzature, materiali e pezzi di ricambio necessari alla riparazione del veicolo a motore.</p> <p>2 Fornire al cliente un preventivo dei costi di riparazione secondo prontuari delle case costruttrici anche con il supporto di software dedicati.</p>

<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto: l'allievo registra quanto comunicato dal cliente circa i problemi del veicolo ma ne demanda le valutazioni.</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto: l'allievo recepisce le informazioni sui problemi al veicolo riportate dal cliente, compila l'ordine di lavoro indicando i dati tecnici di riferimento.</p>	<p>Seguendo specifiche procedure: l'allievo, in autonomia, accoglie il cliente ascoltando quanto espone ed interloquendo al fine di raccogliere tutti i dati utili e necessari, confrontandosi con il responsabile del servizio di accettazione fornisce una soluzione alla causa del problema indicando ed utilizzando gli strumenti di diagnosi necessari.  Valuta i risultati preventivando i costi e i tempi dell'intervento.</p>	<p>Sulla base di linee guida generali: l'allievo gestisce l'accoglienza del cliente ascoltando quanto espone, raccoglie tutti i dati utili e necessari in modo esaustivo ed elabora un corretto piano operativo che fornisce una soluzione alla causa del problema indicando gli strumenti tecnici e le risorse umane di competenza necessarie all'intervento.  Valuta i risultati preventivando i costi e i tempi dell'intervento facendo fronte anche a situazioni e problemi imprevisi proponendo e attivando azioni correttive per una migliore efficacia ed efficienza del sistema di gestione globale.</p>

<b>Competenze 2:</b> Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro.				
<b>EVIDENZE:</b>				
<p>1 Diagnosticare il malfunzionamento o danno applicando tecniche e procedure di diagnosi; leggere ed interpretare le schede tecniche del veicolo confrontandole con i dati ottenuti dalla diagnosi; approntare attraverso il piano di lavoro strumenti, attrezzature, materiali e pezzi di ricambio necessari alla riparazione del veicolo a motore.</p> <p>2 Fornire al cliente un preventivo dei costi di riparazione secondo prontuari delle case costruttrici anche con il supporto di software dedicati.</p>				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
<p>Non è in grado di utilizzare gli strumenti di misura e controllo appropriati per effettuare il check-up del veicolo a motore.</p>	<p>Sotto diretta e continua supervisione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizza gli strumenti di controllo funzionale appropriati per effettuare il check-up del veicolo a motore.</li> </ul>	<p>Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizza gli strumenti di controllo funzionale per effettuare il check-up del veicolo a motore valutandone dati e schede tecniche in esito.</li> </ul>	<p>In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizza gli strumenti di diagnosi completi per effettuare il check-up del veicolo a motore utilizzandone l'esito per identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo.</li> </ul>	<p>In forma autogestita e con compiti di coordinamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– applica criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività in relazione all'esito del check-up effettuato affrontando eventuali criticità.</li> </ul>



<b>Competenza 3:</b> Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità.</li> <li>- Individuare problematiche esecutive.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali.</li> <li>- Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</li> <li>- Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>- Elementi di organizzazione del lavoro.</li> <li>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>- Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> </ul>

**EVIDENZE**

- 1 Organizzare in collaborazione con il responsabile operativo gli interventi di manutenzione/riparazione dei vari sistemi di cui si compone l'autoveicolo: sistemi meccanici, meccatronici, elettrico/elettronici; organi di propulsione, direzione, sospensione e trasmissione; sistema frenante; sistemi di sicurezza attivi e passivi.
- 2 Gestire in un veicolo a motore, le fasi di collaudo e verificare l'effettiva efficienza/funzionalità con particolare attenzione agli interventi eseguiti e alle conformità dell'intervento alla normativa o ai protocolli di lavoro.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <p>l'allievo effettua interventi semplici quali la misurazione dei livelli e delle usure, la sostituzione di componenti, utilizzando strumenti base (utensili generici per l'autoriparazione).</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <p>l'allievo svolge compiti di routine quali rilevare i valori di controllo dei liquidi, di usure meccaniche, valori di base di componenti elettrici, predisponendo e verificando le attrezzature e gli strumenti necessari.</p>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <p>l'allievo, in autonomia, effettua la revisione dei vari organi meccanici, elettromeccanici, elettronici dell'autoveicolo, rilevandone i valori di funzionamento.</p> <p>Effettua verifiche e collaudi degli interventi realizzati in conformità con la normativa in collaborazione con responsabile operativo.</p>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <p>l'allievo, gestisce, controlla e opera nelle varie fasi di revisione dei vari organi meccanici, elettromeccanici, elettronici del veicolo, la rilevazione dei loro corretti valori di esercizio nel contesto generale del regolare funzionamento.</p> <p>Predisporre e coordina gli interventi di riparazione e manutenzione verificando la competenza delle risorse umane che operano nell'attività, l'efficienza delle attrezzature e degli strumenti necessari.</p> <p>Effettua verifiche degli interventi realizzati, facendo fronte anche a situazioni e problemi imprevisti risolvendo con successo le criticità.</p>

**Competenze 3:** Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.

**EVIDENZE:**

- 1 Organizzare in collaborazione con il responsabile operativo gli interventi di manutenzione/riparazione dei vari sistemi di cui si compone l'autoveicolo: sistemi meccanici, meccatronici, elettrico/elettronici; organi di propulsione, direzione, sospensione e trasmissione; sistema frenante; sistemi di sicurezza attivi e passivi.
- 2 Gestire in un veicolo a motore, le fasi di collaudo e verificare l'effettiva efficienza/funzionalità con particolare attenzione agli interventi eseguiti e alle conformità dell'intervento alla normativa o ai protocolli di lavoro.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di individuare problematiche esecutive legate all'organizzazione del lavoro	Sotto diretta e continua supervisione:  individua problematiche esecutive legate all'organizzazione del lavoro segnalando le non conformità riscontrate.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:  individua problematiche esecutive legate all'organizzazione del lavoro segnalando le non conformità riscontrate e formulando proposte di miglioramento.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:  acquisite le segnalazioni di non conformità, è in grado di applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale nell'ottica del miglioramento degli standard aziendali.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento:  acquisite le segnalazioni di non conformità, è in grado di applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale nell'ottica del miglioramento degli standard aziendali e di coordinare i ruoli operativi.

<b>Competenza 4:</b> Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.	
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li> <li>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D.Lsg. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> <li>- Strategie di promozione.</li> <li>- Tecniche di reporting.</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Adottare soluzioni lavorative coerenti con i principi dell'ergonomia onde evitare incidenti e malattie professionali ed applicare le direttive di contesto in materia di igiene, pulizia e riordino spazi di lavoro e dello stoccaggio e smaltimento dei materiali residui di lavorazione. 2. Riconoscere, entro un contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute delle persone ed individuarne le cause e le conseguenze. 3. Diagnosticare i sistemi di prevenzione e di sicurezza previsti entro un contesto di lavoro ed indicare gli interventi necessari per il ripristino di condizioni corrette oltre che di miglioramento.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Seguito da un esperto:  l'allievo utilizza i dispositivi di sicurezza personali riferiti alla specifica attività.	Sotto la supervisione di un esperto:  l'allievo lavora tenendo un comportamento coerente con i principi di sicurezza ed ergonomia pertinenti rispettando la normativa di sicurezza vigente.	Seguendo specifiche procedure:  l'allievo, in autonomia, utilizza i dispositivi di protezione individuale, scegliendo, ricercando ed applicando metodi, strumenti, materiali ed informazioni necessari per far fronte anche a situazioni e problemi imprevisti.  Conosce i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adotta comportamenti conseguenti e garantisce il corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.  Effettua verifiche e segnala casi di manutenzione diretta o indiretta delle attrezzature per un corretto utilizzo.	Sulla base di linee guida generali:  utilizza e gestisce in modo autonomo e sistematico le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.  Rileva con prontezza ed anticipazione i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adotta e fa adottare comportamenti conseguenti e garantisce il corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione verificandone l'applicazione.  Effettua un attento monitoraggio ed un'eventuale manutenzione diretta o indiretta delle attrezzature per un corretto utilizzo.

**Competenza 4:** Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

**EVIDENZE:**

1. Adottare soluzioni lavorative coerenti con i principi dell'ergonomia onde evitare incidenti e malattie professionali ed applicare le direttive di contesto in materia di igiene, pulizia e riordino spazi di lavoro e dello stoccaggio e smaltimento dei materiali residui di lavorazione.
2. Riconoscere, entro un contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute delle persone ed individuarne le cause e le conseguenze.
3. Diagnosticare i sistemi di prevenzione e di sicurezza previsti entro un contesto di lavoro ed indicare gli interventi necessari per il ripristino di condizioni corrette oltre che di miglioramento.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di individuare potenziali situazioni di rischio e di utilizzare correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore:  utilizza correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:  individua potenziali situazioni di rischio e utilizza correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:  a fronte di situazioni di rischio segnala eventuali non conformità e interviene prefigurando forme comportamentali di prevenzione.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento:  in modo sistematico, formula proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

**Competenza 5:** Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività.</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse.</li> <li>- Applicare tecniche di preventivistica.</li> <li>- Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori.</li> <li>- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di budgeting.</li> <li>- Elementi di contabilità dei costi.</li> <li>- Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi.</li> <li>- Preventivistica.</li> <li>- Tecniche di rendicontazione.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

**EVIDENZE**

1. Creare elaborati in funzione delle varie fasi dall'accettazione alla riconsegna del veicolo secondo le specifiche e le indicazioni della documentazione della casa costruttrice e della documentazione tecnica ricavata.
2. Aggiornare la documentazione nella banca dati prevista, nella manutenzione dei veicoli, in funzione dell'evoluzione normativa e della anamnesi degli storici eseguiti.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <p>individua in manuali d'uso di veicoli o attrezzature le caratteristiche e la funzione dei principali componenti meccanici ed elettrici necessari per effettuare semplici interventi di manutenzione ordinaria assegnata.</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <p>effettua ricerche di documentazione tecnica, all'interno della quale riconosce caratteristiche e funzione dei componenti presenti nell'autoveicolo e che utilizza in modo ricorrente per la manutenzione dei veicoli, riconoscendo le principali normative da eseguire per gli interventi più comuni.</p> <p>Consulta sotto richiesta dati specifici relativi al veicolo sulla banca dati.</p>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <p>in modo autonomo ricerca la documentazione tecnica, tiene aggiornato il fascicolo del veicolo in esame, utilizzando lo per interventi ricorrenti di manutenzione. Reperisce le normative da applicare e fa riferimento ad esse per risolvere problemi di manutenzione anche straordinaria per le anomalie riscontrate sul veicolo.</p> <p>Aggiorna la banca dati secondo gli standard previsti e segue lo sviluppo della manutenzione programmata del veicolo.</p>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <p>ricerca, analizza e interpreta autonomamente la documentazione di un veicolo, ricerca negli storici similitudini di guasti/anomalie risolte. Seguendone i relativi cambiamenti, applica la normativa specifica e le indicazioni delle case costruttrici.</p> <p>Gestisce la manutenzione ed i relativi documenti secondo procedure di qualità, redige relazioni tecniche e coordina il gruppo di lavoro aggiornando la banca dati.</p>

**Competenze5:** Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.

**EVIDENZE:**

1. Creare elaborati in funzione delle varie fasi dall'accettazione alla riconsegna del veicolo secondo le specifiche e le indicazioni della documentazione della casa costruttrice e della documentazione tecnica ricavata.
2. Aggiornare la documentazione nella banca dati prevista, nella manutenzione dei veicoli, in funzione dell'evoluzione normativa e della anamnesi degli storici eseguiti.

<b>Non adeguato</b>	<b>parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di applicare tecniche di preventivistica, di rilevazione costi e di analisi di tempi e metodi.	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore:  applica tecniche di preventivistica, di rilevazione costi e di analisi di tempi e metodi.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:  redige preventivi, rileva costi e applica tecniche di analisi di tempi e metodi.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:  redige preventivi, rileva costi e applica tecniche di analisi di tempi e metodi per l'utilizzo ottimale delle risorse.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento:  redige preventivi, rileva e applica tecniche di analisi di tempi e metodi per l'utilizzo ottimale delle risorse. Documenta dal punto di vista contabile l'avanzamento dei lavori e rendiconta attività e materiali.

<b>Competenza 6:</b> Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature.</li> <li>– Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature.</li> <li>– Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature.</li> <li>– Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura.</li> <li>– Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Attrezzature e materiali del settore.</li> <li>– Procedure e tecniche per l'approvvigionamento.</li> <li>– Tecniche di gestione scorte e giacenze.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registrare i dati e le informazioni sui fornitori (con riferimento alla loro attività, mercati, qualità del servizio, rispetto delle condizioni contrattuali, ecc.).</li> <li>2. Attivare le procedure per l'acquisizione degli ordini e per la fornitura dei prodotti e applicare le norme che regolano gli scambi commerciali.</li> <li>3. Elaborare statistiche degli acquisti; comunicare i dati distinti per aree di competenza e per fornitori.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <p>Individua e riconosce i principali fornitori senza però disporre di informazioni complete riferite alla loro attività, ai mercati di riferimento, al rispetto delle condizioni contrattuali.</p> <p>Riconosce solo alcune normative che regolano gli scambi commerciali nel proprio settore di riferimento ed effettua gli ordini con modalità imprecisa.</p> <p>Raccoglie i dati relativi agli acquisti.</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <p>Individua dati e informazioni relativi soltanto ad alcune tipologie di fornitori e trasferisce le informazioni raccolte ai propri referenti/colleghi.</p> <p>Riconosce le principali norme che regolano gli scambi commerciali nel proprio settore di riferimento ed effettua correttamente semplici ordini.</p> <p>Effettua semplici elaborazioni relative ai dati di acquisto.</p>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <p>Raccoglie dati e informazioni relativi ai principali fornitori e utilizza le informazioni raccolte per pianificare l'attività di approvvigionamento.</p> <p>Concorda con il proprio responsabile di settore modalità e termini di pagamento e di consegna relativi alla fornitura e/o invio degli ordini nel rispetto delle principali norme del settore di riferimento in relazione ai dati del libretto macchina.</p> <p>Effettua elaborazioni sintetiche e analitiche dei dati di acquisto sulla base di sistemi prestabiliti, e trasferisce le informazioni raccolte ai responsabili di settore.</p>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <p>Registra dati e notizie relativi ai fornitori ed utilizza le informazioni raccolte per pianificare l'attività di approvvigionamento.</p> <p>Attiva con precisione e tempestività le procedure per l'invio degli ordini concordando modalità e termini di pagamento e di consegna nel rispetto delle normative sulla circolazione delle merci e dei servizi nel proprio settore di riferimento in relazione ai dati del libretto macchina.</p> <p>Svolge autonomamente forme di elaborazione sintetica e analitica dei dati di acquisto che utilizza per pianificare l'attività di approvvigionamento.</p>

**Competenza 6:** Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento.

**EVIDENZE:**

1. Registrare i dati e le informazioni sui fornitori (con riferimento alla loro attività, mercati, qualità del servizio, rispetto delle condizioni contrattuali, ecc.).
2. Attivare le procedure per l'acquisizione degli ordini e per la fornitura dei prodotti e applicare le norme che regolano gli scambi commerciali.
3. Elaborare statistiche degli acquisti; comunicare i dati distinti per aree di competenza e per fornitori.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e di fabbisogno di materiali e attrezzature	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore:  applica tecniche di analisi dei livelli di consumo e di fabbisogno di materiali e attrezzature.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:  applica criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature selezionando quelli più appropriati.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:  applica criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature e segnala eventuali non conformità della fornitura.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento:  applica criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature segnalando eventuali non conformità della fornitura. Applica metodi per la gestione delle scorte e giacenze.



<b>Competenza 7:</b> Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista.		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo.</li> <li>- Utilizzare strumenti di misura e verifica.</li> <li>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione.</li> <li>- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica.</li> <li>- Normative di riferimento.</li> <li>- Procedure per il controllo e collaudo dei sistemi del veicolo.</li> <li>- Tecniche di collaudo funzionali alla revisione.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Riconoscere durante il collaudo di pre-consegna la completa risoluzione dei guasti/anomalie segnalati. Verificare in modo statico e dinamico l'eventuale presenza di criticità connesse all'intervento effettuato sul veicolo. 2. Redigere relazione riassuntiva dell'intervento di riparazione indicando l'iter procedurale tecnico e di rendicontazione economica dei costi al cliente ed all'azienda.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Seguito da un esperto:  supporta in modo attivo le prove di pre-consegna e di controllo funzionale dell'intervento eseguito sul veicolo.  Supporta la redazione della reportistica del caso assegnato e l'inserimento nella banca dati.	Sotto la supervisione di un esperto:  assiste e collabora alle prove di pre-consegna, utilizzando attrezzature e strumenti per il controllo funzionale dell'intervento eseguito sul veicolo  Assiste e collabora a redigere la reportistica del caso assegnato e all'inserimento nella banca dati.	Seguendo procedure specifiche:  svolge in collaborazione con il responsabile operativo le prove di collaudo di pre-consegna con corretto utilizzo delle attrezzature verificandone con gli esiti la soluzione dei problemi proposti. Effettua prove statiche per comprovarne la veridicità.  Redige in modo completo seguendo le indicazioni procedurali la reportistica tecnica e la inserisce nella banca dati.	Seguendo linee guida generali:  in autonomia, effettua le prove di collaudo pre-consegna utilizzando con uso appropriato e sicurezza, strumenti tecnici e computerizzati, verificando la bontà degli interventi eseguiti eseguendo prove finali statiche e dinamiche sul veicolo per anticipare criticità impreviste.  Redige in modo sintetico, completo e chiaro la reportistica tecnica e la inserisce nella banca dati. Relazione all'azienda, in modo preciso ed esauriente, la rendicontazione dei costi per determinare gli aspetti economici e fiscali dell'intervento.

<b>Competenza 7:</b> Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Riconoscere durante il collaudo di pre-consegna la completa risoluzione dei guasti/anomalie segnalati. Verificare in modo statico e dinamico l'eventuale presenza di criticità connesse all'intervento effettuato sul veicolo. 2. Redigere la relazione riassuntiva dell'intervento di riparazione indicando l'iter procedurale tecnico e di rendicontazione economica dei costi al cliente ed all'azienda.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di applicare tecniche di collaudo.	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore:  utilizza strumenti di misura e verifica nella fase di collaudo.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni:  esegue un piano di verifica e collaudo.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti:  esegue un piano di verifica e collaudo e applica tecniche e metodi di taratura e regolazione.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento:  predispone un piano di verifica e collaudo, applica tecniche e metodi di taratura e regolazione, compila la reportistica tecnica.

## TECNICO DELL'ACCONCIATURA

### RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.
2. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.
3. Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.
4. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
5. Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.
6. Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.
7. Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.
8. Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.

<b>Competenza 1:</b> Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.			
<b>Competenza 1/bis:</b> Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente.</li> <li>- Applicare metodiche per la gestione del planning.</li> <li>- Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato.</li> <li>- Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro.</li> <li>- Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</li> <li>- Tecniche di time management.</li> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</li> <li>- Tecniche di counselling.</li> <li>- Tecniche di intervista.</li> <li>- Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto delle variabili prevedibili. 2. Elabora e utilizza schede tecniche. 3. Rileva bisogni e desideri dei clienti utilizzando tecniche di comunicazione e di intervista. 4. Effettua la compilazione e la gestione della scheda cliente.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Sotto la diretta supervisione del docente:  interagisce con il cliente in fase di accoglienza con disponibilità.  Utilizza le schede tecniche.	Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:  interagisce con il cliente con disponibilità, individuandone i bisogni.  Colloca gli appuntamenti per i servizi richiesti.  Utilizza e gestisce le schede tecniche.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:  applicando, quasi in autonomia, tecniche di comunicazione rileva i bisogni e i desideri dei clienti.  Individua la giusta collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti, tenendo conto, quasi sempre, delle variabili prevedibili.  Gestisce e utilizza le schede tecniche, elaborandole in precedenza, in autonomia.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:  utilizza, con autonomia e carisma, tecniche di comunicazione e intervista al cliente, rilevandone bisogni e desideri.  Individua, in modo autonomo e responsabile, la giusta collocazione degli appuntamenti tenendo conto delle variabili prevedibili.  Elabora e gestisce, in modo autonomo e responsabile, le schede tecniche.

**Competenza 1 - 1bis:** Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.

**EVIDENZE:**

1. Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto delle variabili prevedibili.
2. Elabora e utilizza schede tecniche.
3. Rileva bisogni e desideri dei clienti utilizzando tecniche di comunicazione e di intervista.
4. Effettua la compilazione e la gestione della scheda cliente.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non individua, anche se supportato, la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti.	Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto solo di alcune variabili essenziali.	Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto solo delle variabili prevedibili essenziali.	Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto di tutte le variabili prevedibili essenziali con qualche imprecisione.	Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto di tutte le variabili prevedibili.
Non è in grado né di rilevare bisogni e desideri dei clienti né di compilare la scheda cliente.	Rileva solo parzialmente i bisogni e i desideri dei clienti e compila la scheda cliente omettendo elementi essenziali.	Rileva i bisogni e i desideri espliciti dei clienti utilizzando con qualche difficoltà tecniche di comunicazione e di intervista e compila le parti essenziali della scheda cliente.	Rileva i bisogni e i desideri espliciti dei clienti utilizzando tecniche di comunicazione e di intervista adeguate ed effettua correttamente la compilazione della scheda cliente.	Rileva i bisogni e i desideri impliciti ed espliciti dei clienti utilizzando tecniche di comunicazione e di intervista adeguate alla situazione ed effettua correttamente la compilazione e la gestione della scheda cliente.
Non è in grado di elaborare e di utilizzare semplici schede tecniche e di individuare gli elementi essenziali del servizio.	Elabora e utilizza schede tecniche non complesse individuando solo alcuni dei principali elementi peculiari del servizio.	Elabora e utilizza schede tecniche non complesse individuando i principali elementi peculiari del servizio.	Elabora e utilizza schede tecniche anche complesse individuando, con qualche imprecisione, gli elementi peculiari del servizio.	Elabora e utilizza schede tecniche anche complesse individuando tutti gli elementi peculiari del servizio.

**Competenza 2:** Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.

**Competenza 2/bis:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori.</li> <li>- Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature.</li> <li>- Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi.</li> <li>- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li> <li>- Applicare procedure per la riellaborazione e segnalazione delle non conformità.</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature.</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona.</li> <li>- Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.</li> <li>- Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla salute.</li> <li>- D.Lsg. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> <li>- Strategie di promozione.</li> <li>- Tecniche di reporting.</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.
2. Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.
3. Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnala non conformità e promuove azioni di prevenzione applicando anche principi di ergonomia.
4. Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>applica le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.</p> <p>Applica le norme di manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:</p> <p>applica le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.</p> <p>Applica le norme, i dispositivi e le tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.</p> <p>Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.</p> <p>Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.</p> <p>Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.</p> <p>Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.</p> <p>Pianifica e organizza i diversi servizi.</p> <p>Riconosce e applica gli elementi fondamentali di un Sistema Qualità.</p>

**Competenze 2 e 2 bis:** Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro. Identificare situazioni di rischio potenziali per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

**EVIDENZE:**

1. Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.
2. Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.
3. Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnala non conformità e promuove azioni di prevenzione applicando anche principi di ergonomia.
4. Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro adeguate e non applica correttamente le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.	Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando solo alcune norme e alcuni dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.	Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari basilari dei processi di servizio alla persona.	Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando con qualche lieve imprecisione le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.	Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro con creatività e originalità applicando correttamente le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.
Non è in grado di provvedere all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.	Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando solo parzialmente le norme basilari di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.	Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme basilari di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.	Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature con qualche difficoltà.	Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando correttamente le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature in totale autonomia.
Non è in grado di riconoscere e prevenire rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale e di monitorare il processo afferente la sicurezza.	Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando solo alcuni elementi basilari della normativa ambientale e monitora alcune fasi essenziali del processo afferente la sicurezza e l'ergonomia utilizzando schemi/modulistica.	Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando solo gli elementi basilari della normativa ambientale e monitora solo le fasi essenziali del processo afferente la sicurezza e l'ergonomia utilizzando schemi/modulistica.	Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando con qualche difficoltà la normativa ambientale e monitora in parziale autonomia il processo afferente la sicurezza e l'ergonomia utilizzando correttamente schemi/modulistica.	Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale e monitora in autonomia il processo afferente la sicurezza e l'ergonomia utilizzando correttamente schemi/modulistica.

<b>Competenza 3:</b> Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo.</li> <li>– Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento.</li> <li>– Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino.</li> <li>– Applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali giornalieri.</li> <li>– Applicare metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale.</li> <li>– Applicare metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità.</li> <li>– Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Adempimenti contabili e fiscali tipici.</li> <li>– Elementi di contabilità generale.</li> <li>– Elementi di economia aziendale.</li> <li>– Funzioni e organi delle associazioni di riferimento.</li> <li>– Il Sistema Qualità.</li> <li>– Modelli organizzativi.</li> <li>– Nozioni di marketing.</li> <li>– Tecniche di negoziazione commerciale.</li> <li>– Tecniche di promozione e di vendita.</li> <li>– Tecniche di visual merchandising.</li> <li>– Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.</li> <li>2. Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.</li> <li>3. Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.</li> <li>4. Pianifica e organizza i diversi servizi.</li> <li>5. Riconosce e utilizza la modulistica propria di un Sistema Qualità.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>applica principi di ergonomia per la prevenzione di errori posturali e funzionali.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:</p> <p>applica principi di ergonomia per la prevenzione di errori posturali e funzionali.</p> <p>Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnalando non conformità e promuovendo azioni di prevenzione.</p> <p>Applica la normativa ambientale.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>utilizza, in modo autonomo e responsabile, schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnalando non conformità e promuovendo azioni di prevenzione.</p> <p>Applica la normativa ambientale in modo responsabile, tenendo conto dei possibili rischi.</p>

**Competenza 3: Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative****EVIDENZE:**

1. Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.
2. Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.
3. Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.
4. Pianifica e organizza i diversi servizi.
5. Riconosce e utilizza la modulistica propria di un Sistema Qualità.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di provvedere neanche ad alcuni semplici adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Provvede solo ad alcuni dei principali adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Provvede solo ai principali adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore con qualche lieve imprecisione.	Provvede correttamente agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.
Non è in grado di effettuare azioni di marketing anche se supportato.	Effettua solo alcune attività di marketing in fase di accoglienza.	Effettua basilari attività di marketing limitatamente all'accoglienza e all'elaborazione dei materiali pubblicitari.	Effettua adeguate attività di marketing limitatamente all'accoglienza e all'elaborazione dei materiali pubblicitari.	Effettua adeguate attività di marketing quali ricerche di mercato, definizione dei prezzi, elaborazione di materiali pubblicitari, accoglienza finalizzata alla fidelizzazione del cliente.
Non è in grado di effettuare le pratiche quotidiane per la gestione del personale, anche se supportato.	Effettua solo alcune pratiche quotidiane non complesse per la gestione del personale.	Effettua le pratiche quotidiane non complesse per la gestione del personale.	Effettua con qualche imprecisione tutte le pratiche quotidiane per la gestione del personale.	Effettua correttamente tutte le pratiche quotidiane per la gestione del personale in totale autonomia.
Non è in grado di pianificare e di organizzare i diversi servizi, anche se supportato.	Pianifica e organizza solo alcuni dei semplici servizi proposti.	Pianifica e organizza solo semplici servizi.	Pianifica e organizza in modo efficace ed efficiente i diversi servizi anche se con qualche difficoltà.	Pianifica e organizza in modo efficace ed efficiente i diversi servizi.
Non è in grado di riconoscere e di utilizzare la modulistica propria di un Sistema Qualità anche se supportato.	Riconosce e utilizza in modo parziale la principale modulistica propria di un Sistema Qualità solo se supportato.	Riconosce e utilizza la principale modulistica propria di un Sistema Qualità.	Riconosce e utilizza con qualche lieve imprecisione la principale modulistica propria di un Sistema Qualità.	Riconosce e utilizza correttamente la modulistica propria di un Sistema Qualità.



<b>Competenza 4:</b> Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto.</li> <li>- Individuare i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.</li> <li>- Applicare tecniche di intervento per il trattamento degli inestetismi riscontrati.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e fisiologia della cute e del capello.</li> <li>- La struttura anatomica del capello e della cute.</li> <li>- Principali inestetismi del capello e della cute.</li> <li>- Principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologia.</li> <li>- Principi fondamentali di tricologia.</li> <li>- Tecniche di trattamento degli inestetismi.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto. 2. Individua i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valuta la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica. 3. Provvede al trattamento degli inestetismi riscontrati.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Sotto la diretta supervisione del docente:  analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto.	Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:  applica tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto.  Individua i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valuta la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:  applicare tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto.  Individua i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valuta la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.  Provvede al trattamento degli inestetismi riscontrati, utilizzando le principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologica.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:  individua i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valuta la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.  Provvede al trattamento degli inestetismi riscontrati, utilizzando le principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologica.

**Competenza 4:** Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.**EVIDENZE:**

1. Analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto.
2. Individua i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valuta la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.
3. Provvede al trattamento degli inestetismi riscontrati.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di analizzare correttamente lo stato del capello e del cuoio capelluto e di individuare i principali inestetismi valutando la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.	Analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto in modo superficiale e individua solo parzialmente i principali inestetismi valutando la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.	Analizza con qualche difficoltà lo stato del capello e del cuoio capelluto e individua solo alcuni dei principali inestetismi, valutando la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.	Con qualche lieve imprecisione analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto e individua i principali inestetismi, valutando la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.	Analizza correttamente lo stato del capello e del cuoio capelluto e individua i principali inestetismi valutando la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica.
Anche se supportato, non è in grado di provvedere al trattamento degli inestetismi riscontrati.	Provvede solo al trattamento di alcuni degli inestetismi non complessi riscontrati.	Provvede solo al trattamento degli inestetismi non complessi riscontrati.	Provvede con qualche imprecisione al trattamento degli inestetismi riscontrati.	Provvede correttamente al trattamento degli inestetismi riscontrati.

<b>Competenza 5: Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Scegliere prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li> <li>– Valutare i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e la necessità di eventuali correttivi.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tecniche di monitoraggio e controllo.</li> <li>– Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato. 2. Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Sotto la diretta supervisione del docente:  utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:  applica tecniche di monitoraggio e controllo.  Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:  sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.  Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:  applica tecniche di monitoraggio e controllo.  Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.  Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.

<b>Competenza 5: Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato. 2. Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Anche se supportato non è in grado di scegliere e utilizzare prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	Sceglie e utilizza con difficoltà anche i più comuni prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	Sceglie e utilizza solo i più comuni prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	Sceglie e utilizza con qualche lieve incertezza, prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.	Sceglie e utilizza correttamente prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.
Anche se supportato non è in grado di effettuare l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e di applicare eventuali correttivi.	Effettua con difficoltà l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici più comuni e applica solo parzialmente eventuali correttivi.	Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici più comuni e applica eventuali semplici correttivi.	Effettua con qualche lieve incertezza l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.	Effettua correttamente l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.

<b>Competenza 6:</b> Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.</li> <li>– Applicare i fondamenti della colorimetria applicata per produrre armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fondamenti della colorimetria applicata.</li> <li>– Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
1. Esegue acconciature applicando principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.			
2. Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Sotto la diretta supervisione del docente:  applicare principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.	Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:

<b>Competenza 6:</b> Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Esegue acconciature applicando principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.				
2. Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Anche se supportato non è in grado di eseguire acconciature applicando principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.	Esegue semplici acconciature applicando con difficoltà principi e tecniche base di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura, solo se supportato.	Esegue acconciature applicando solo principi e tecniche base di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.	Esegue acconciature applicando con lievi imprecisioni principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.	Esegue acconciature applicando correttamente principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura.
Anche se supportato non è in grado di eseguire armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	Esegue, solo se supportato, armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	Esegue con difficoltà armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata anche se con qualche incertezza.	Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.

## **TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE**

### **RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

1. Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita.
2. Identificare le situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
3. Collaborare alla realizzazione del piano commerciale in sintonia con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali ed i vincoli di mercato.
4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
5. Predisporre l'organizzazione degli spazi/layout del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali.

<b>Competenza 1: Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita.</b>			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività.</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare divergenze organizzative.</li> <li>- Individuare problematiche esecutive.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio.</li> <li>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro e dei ruoli operativi.</li> <li>- Utilizzare metodiche atte ad individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</li> <li>- Applicare le procedure di gestione delle risorse umane.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio.</li> <li>- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro.</li> <li>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane.</li> <li>- Modello organizzativo ed organigramma aziendali.</li> <li>- Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati ed affrontare eventuali criticità.</li> <li>- Tecniche e strumenti volti al controllo di qualità del servizio.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscere e identificare l'organizzazione aziendale, collaborare alla gestione, l'ingresso, la valutazione e lo sviluppo del personale di vendita.</li> <li>2. Definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc...</li> <li>3. Gestire i reclami e le problematiche del punto di vendita.</li> <li>4. Adottare tecniche e strumenti di controllo in termini quantitativi e qualitativi, assumendone i punti di forza e di debolezza per migliorare la politica di vendita.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Attraverso la supervisione costante del docente, raggiunge una visione parziale dell'azienda e della sua organizzazione.</p> <p>Sotto diretta e continua supervisione, comprende parzialmente i modelli di pianificazione ed organizzazione delle attività, riconoscendo alcuni criteri di distribuzione del lavoro.</p> <p>Se debitamente supervisionato e supportato, predispone strumenti funzionali alla risoluzione di problematiche sorte nelle varie fasi di lavoro.</p> <p>Se costantemente guidato, svolge semplici operazioni di controllo e verifica della attività operative.</p>	<p>Sotto il controllo di un supervisore, riconosce il concetto di organizzazione aziendale ed individua i ruoli delle risorse umane che costituiscono l'organismo personale dell'azienda.</p> <p>Con l'aiuto di un supervisore, applica sequenze operative di attività secondo criteri segnalati: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, esigenze di assortimento, eventuali promozioni.</p> <p>Adotta semplici tecniche e strumenti di controllo della conformità delle attività, comprendendo i punti di forza e di debolezza.</p> <p>Se coordinato da un docente, adotta semplici tecniche e strumenti di controllo della conformità delle attività, assumendone i relativi punti di forza e di debolezza per migliorare gli standard dei risultati e la politica di vendita.</p>	<p>Dimostra un'autonomia ed adeguata conoscenza dell'organizzazione aziendale, della struttura organizzativa, dei sistemi operativi e degli obiettivi aziendali; conosce il processo di sviluppo del personale di vendita.</p> <p>Applica autonomamente semplici modelli di pianificazione ed organizzazione del lavoro in coerenza alla tipologia di clientela, agli obiettivi di fatturato, alla necessità di assortimento, alle esigenze promozionali.</p> <p>Esegue autonomamente alcune procedure esecutive; le affronta e comprende le cause delle eventuali criticità.</p> <p>Comprende alcune tecniche di controllo in termini quantitativi e qualitativi e i relativi punti di forza e di debolezza in modo da migliorare la politica di vendita e gli standard di presentazione.</p>	<p>Ha una comprensione completa, chiara ed approfondita dell'organizzazione aziendale: conosce la struttura, il sistema operativo e relazionale, gli obiettivi aziendali e gli aspetti relativi al personale di vendita (ruolo, coordinamento, gestione e sviluppo).</p> <p>Applica in modo autonomo i diversi modelli di pianificazione ed organizzazione del lavoro, considerando elementi dettagliati inerenti alla tipologia di clientela, gli obiettivi di fatturato, la necessità di assortimento, le esigenze di promozione del prodotto e l'espansione del mercato.</p> <p>Individua prontamente le problematiche esecutive, affrontando le varie criticità in autonomia trasformandole positivamente in occasioni di miglioramento e prevenzione.</p> <p>Utilizza in maniera ottimale e completamente autonoma le tecniche e gli strumenti di controllo, ottenendo risultati molto efficaci sia in termini quantitativi che qualitativi; si avvale dei punti di forza e di debolezza per formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio.</p>

**Competenza 1:** Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita.

**EVIDENZE:**

1. Riconoscere e identificare l'organizzazione aziendale, collaborare alla gestione, l'ingresso, la valutazione e lo sviluppo del personale di vendita.
2. Definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc...
3. Gestire i reclami e le problematiche del punto di vendita.
4. Adottare tecniche e strumenti di controllo in termini quantitativi e qualitativi, assumendone i punti di forza e di debolezza per migliorare la politica di vendita.

<b>Non adeguato</b>	<b>Parziale</b>	<b>Basilare</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Elevato</b>
Non è in grado di riconoscere il contesto organizzativo e non comprende gli obiettivi aziendali in relazione alla tipologia di clientela, assortimento e promozione ecc..	Riconosce alcuni aspetti del contesto organizzativo e individua con qualche difficoltà gli obiettivi aziendali in relazione alla tipologia di clientela, assortimento e promozione ecc..	Riconosce il contesto organizzativo e individua gli obiettivi aziendali in relazione alla tipologia di clientela, assortimento e promozione ecc..	Riconosce il contesto organizzativo e partecipa alla definizione degli obiettivi aziendali in relazione alla tipologia di clientela, assortimento e promozione ecc..	Riconosce il contesto organizzativo e contribuisce alla definizione degli obiettivi aziendali in relazione alla tipologia di clientela, assortimento e promozione ecc..
Non è in grado di raccogliere e classificare i reclami pervenuti e di identificare le problematiche che possono emergere in un punto vendita.	Raccoglie e classifica con parziale autonomia i reclami pervenuti e identifica solo alcune problematiche che possono emergere in un punto vendita.	Raccoglie e classifica i reclami pervenuti e identifica le problematiche che possono emergere in un punto vendita.	Collabora alla gestione dei reclami pervenuti e identifica e raccoglie le problematiche che possono emergere in un punto vendita.	Gestisce i reclami pervenuti e identifica le problematiche che possono emergere in un punto vendita proponendo possibili soluzioni.
Non è in grado né di utilizzare gli strumenti di controllo né di raccogliere i dati per la valutazione e il miglioramento delle politiche di vendita.	Utilizza solo se guidato gli strumenti di controllo e raccoglie i dati per la valutazione e il miglioramento delle politiche di vendita.	Utilizza gli strumenti di controllo e raccoglie i dati per la valutazione e il miglioramento delle politiche di vendita.	Elabora e utilizza strumenti di controllo e valutazione per il miglioramento delle politiche di vendita.	Contribuisce al miglioramento continuo delle politiche commerciali.

**Competenza 2:** Identificare le situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li> <li>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle discordanze.</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/lay-out dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lg. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Procedimenti per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> <li>- Strategie di promozione.</li> <li>- Tecniche di reporting.</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	--

#### EVIDENZE

1. Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.
2. Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e stilare il relativo report.
3. Dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.
4. Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Possiede parzialmente le nozioni del manuale e sotto la supervisione costante del responsabile individua la funzione dei dispositivi di prevenzione.</p> <p>Esegue, meccanicamente e sotto supervisione costante, la rilevazione preventiva delle situazioni di rischio negli ambienti lavorativi.</p> <p>Sotto la supervisione del responsabile registra le informazioni relative al personale in materia di prevenzione dei rischi.</p> <p>Sotto diretta e costante supervisione provvede alla compilazione dei documenti più semplici in materia di rilevazione dei rischi in un ambiente di lavoro.</p>	<p>Conosce i criteri basilari di rilevamento della corretta funzionalità degli strumenti e vi si attiene in maniera essenziale; sulla base delle indicazioni ricevute individua la funzione dei dispositivi di prevenzione.</p> <p>Se guidato, utilizza procedure semplici per la rilevazione dei rischi e rispetta le procedure di riferimento</p> <p>Seguendo le indicazioni ricevute fornisce al personale elementari informazioni e suggerimenti per incoraggiare l'assunzione responsabile dei comportamenti.</p> <p>Grazie al controllo di un esperto, applica le procedure basilari per la segnalazione dei rischi e mette in atto alcune operazioni elementari di miglioramento</p>	<p>Dimostra un'adeguata conoscenza, che applica in modo autonomo, dei criteri e delle metodologie di rilevamento della corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.</p> <p>Autonomamente, sa fare una rilevazione degli usi consentiti e proibiti, dei limiti d'utilizzo e dei rischi indicati nel documento della valutazione dei rischi.</p> <p>Autonomamente propone adeguate iniziative per l'informazione e la formazione del personale, mirando a promuovere comportamenti di prevenzione corretti e consapevoli.</p> <p>Individua, correttamente ed in modo adeguato, la procedura da utilizzare per la segnalazione dei rischi specificandone la tipologia e l'entità; avanza alcune proposte di miglioramento per evitare l'insorgere dei rischi.</p>	<p>Possiede conoscenze approfondite dei criteri e delle metodologie di rilevamento inerenti alla corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.</p> <p>Agendo in modo autonomo, procede a una rilevazione delle situazioni di rischio nelle aree di lavoro sottoposte al suo controllo, stila in modo chiaro il relativo report indicando scadenze, necessità di ulteriori controlli e di manutenzione.</p> <p>Formula con prontezza proposte efficaci di informazione e formazione del personale per evitare fonti di rischio nell'ambiente di lavoro, promuovendo una consapevole assunzione di responsabilità nei comportamenti.</p> <p>Applica la corretta e completa procedura per la segnalazione dei rischi, specificandone tipologia, entità e frequenza; suggerisce ed in alcuni casi applica autonomamente modalità pertinenti per evitare le fonti di rischio e l'insorgere di malattie professionali.</p>



**Competenza 2:** Identificare le situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

**EVIDENZE:**

1. Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.
2. Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e stilare il relativo report.
3. Dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.
4. Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
<p>Non assume comportamenti responsabili e non è in grado di utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale.</p> <p>Non è in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</p> <p>Non è in grado di dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</p>	<p>Se guidato assume comportamenti responsabili utilizzando correttamente i dispositivi di protezione individuale.</p> <p>Se guidato è in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</p> <p>Se guidato è in grado di collaborare alle attività di informazione e formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</p>	<p>Assume comportamenti responsabili utilizzando correttamente i dispositivi di protezione individuale.</p> <p>È in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</p> <p>È in grado di fornire le informazioni basilari per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</p>	<p>Promuove e assume comportamenti responsabili relativamente al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</p> <p>È in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi formulando soluzioni indicate sul documento della valutazione dei rischi in caso situazioni anomale.</p> <p>È in grado di dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</p>	<p>Formula proposte di miglioramento del documento sulla valutazione dei rischi in materia di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</p> <p>È in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi formulando soluzioni innovative.</p> <p>È in grado di tenere un corso di formazione sulla sicurezza sul lavoro.</p>

**Competenza 3:** Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in sintonia con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali ed i vincoli di mercato.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di analisi delle tendenze del mercato e della concorrenza.</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi.</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi e di budgeting.</li> <li>- Applicare tecniche previsionali di vendita.</li> <li>- Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale.</li> <li>- Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità del prodotto.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi previsionale dell'andamento del mercato.</li> <li>- Elementi di marketing strategico ed operativo.</li> <li>- Elementi di budgeting.</li> <li>- Tecniche di definizione prezzi.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

#### EVIDENZE

1. Identificare stimoli motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, che determinano la previsione della domanda di mercato.
2. Identificare il sistema di offerta dei competitor sia in termini quantitativi che qualitativi; implementare azioni di benchmarking soprattutto su costi e previsioni di vendita.
3. Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale; applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabile.
4. Applicare criteri di analisi dei punti di forza e di criticità del prodotto per effettuare una più efficace revisione dei piani di programmazione.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione di un esperto, ricerca in maniera superficiale e con procedure poco adeguate le motivazioni e le logiche comportamentali dei consumatori, che determinano le previsioni e le domande di mercato.</p> <p>Grazie ad un supporto continuo, applica semplici tecniche di analisi e comparazione del sistema di offerta ai costi ed alle previsioni di vendita, in termini sia quantitativi che qualitativi.</p> <p>Sotto continuo controllo, conosce ed applica i criteri necessari a strutturare una semplice offerta commerciale attuando una politica dei prezzi sostenibile.</p> <p>Grazie alla guida continua del docente individua i criteri di analisi dei punti di forza e di debolezza sia dell'organizzazione che del prodotto.</p>	<p>Sotto la supervisione di un esperto, riconosce le tecniche basilari per interpretare le logiche comportamentali e le spinte di mercato che determinano le previsioni della domanda di mercato.</p> <p>Mediante le indicazioni di un esperto, applica tecniche elementari per analizzare la concorrenza a proposito dello studio dei prodotti e/o servizi presenti sul mercato, al fine di migliorare la propria strategia.</p> <p>Se coordinato dal docente, riconosce ed applica i criteri fondamentali della strutturazione dell'offerta commerciale; adotta autonomamente una elementare politica prezzi sostenibile e conforme alle condizioni di mercato e di profitto stabile.</p> <p>Individua, previa indicazione del docente, le anomalie ed i punti di forza del prodotto e li segnala con terminologia semplice e corretta; avvia elementari revisioni dei piani di programmazione.</p>	<p>Identifica autonomamente le tipologie di logiche comportamentali e feedback relativi al prodotto/servizio provenienti dalla clientela.</p> <p>Identifica in modo autosufficiente il sistema di offerta dei competitor, ne fa un confronto costruttivo soprattutto riguardo costi e previsioni di vendita; si confronta costantemente con i migliori, per apprendere da questi ed instaurare cambiamenti positivi.</p> <p>Conosce ed applica da solo in maniera appropriata e corretta, i criteri di strutturazione dell'offerta commerciale; adotta una politica prezzi sostenibile ed adeguata, rispettosa delle condizioni di mercato e di profitto stabile.</p> <p>Analizza individualmente i punti di forza e di criticità e li segnala tempestivamente, fornendo un'informazione corretta ed adeguata al fine di avviare efficaci revisioni dei piani di programmazione</p>	<p>Identifica le spinte motivazionali e le logiche comportamentali dei clienti, delineandone la propensione all'acquisto e definendo le politiche di vendita.</p> <p>In piena autonomia e responsabilità, fa del benchmarking un circuito di apprendimento, catalizzatore dei processi di apprendimento e cambiamento, in grado di stimolare e sensibilizzare il management dell'azienda favorendo un rinnovamento della cultura d'impresa diffuso tra tutte le risorse umane.</p> <p>Conosce in modo approfondito i criteri di strutturazione dell'offerta commerciale; applica abitualmente, in maniera autonoma e sicura, la politica prezzi sostenibili, applica i criteri di "prezzo percepito" o di "prezzo di prestigio" giustificandoli come segnali di qualità e differenziazione dagli altri.</p> <p>Applica, in modo autosufficiente, i criteri rigorosi di analisi dei punti di forza e di criticità del prodotto, li segnala con precisione e ricchezza di contributi al fine di intervenire in maniera veloce e sicura per una efficace revisione dei piani di programmazione.</p>

**Competenza 3:** Collaborare alla realizzazione del piano commerciale in sintonia con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali ed i vincoli di mercato.

**EVIDENZE:**

1. Identificare stimoli motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, che determinano la previsione della domanda di mercato.
2. Identificare il sistema di offerta dei competitor sia in termini quantitativi che qualitativi; implementare azioni di benchmarking soprattutto su costi e previsioni di vendita.
3. Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale; applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabile.
4. Applicare criteri di analisi dei punti di forza e di criticità del prodotto per effettuare una più efficace revisione dei piani di programmazione.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di utilizzare strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).	Utilizza solo se guidato strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e in particolare alla rilevazione dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).	Utilizza strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e in particolare alla rilevazione dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).	Elabora e utilizza strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e in particolare alla rilevazione dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).	Contribuisce alla definizione del piano commerciale inerente l'analisi della domanda di mercato e in particolare alla rilevazione dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).
Non è in grado di utilizzare strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Utilizza solo se guidato strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Utilizza strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Elabora e utilizza strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Contribuisce alla definizione del piano commerciale relativo all'identificazione dell'offerta dei competitor.
Non è in grado di applicare le strategie di marketing definite nel piano commerciale (condizioni di vendita, prezzi, iniziative promozionali e di distribuzione).	Applica solo se guidato le strategie di marketing definite nel piano commerciale (condizioni di vendita, prezzi, iniziative promozionali e di distribuzione).	Applica le strategie di marketing definite nel piano commerciale (condizioni di vendita, prezzi, iniziative promozionali e di distribuzione).	Elabora e applica le strategie di marketing definite nel piano commerciale (applica condizioni di vendita, prezzi, iniziative promozionali e di distribuzione).	Contribuisce alla definizione del piano commerciale relativo alla scelta delle strategie di marketing.
Non è in grado di applicare criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.	Applica solo se guidato criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.	Applica criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.	Elabora e applica criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.	Contribuisce alla definizione del piano commerciale fornendo feedback rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.

<b>Competenza 4:</b> Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di interazione con la clientela.</li> <li>- Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente.</li> <li>- Individuare tipologie differenziate di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze della clientela.</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione della soddisfazione del cliente.</li> <li>- Eseguire valutazioni tecniche dei reclami.</li> <li>- Applicare tecniche di riscontro ed accertamento della qualità del prodotto/servizio.</li> <li>- Applicare tecniche di verifica dell'efficacia delle informazioni sul prodotto e dei servizi di supporto.</li> <li>- Applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita.</li> <li>- Applicare tecniche di pianificazione periodica di vendite e offerte promozionali.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti di customer satisfaction.</li> <li>- Nozioni di fidelizzazione del cliente.</li> <li>- Tecniche di ascolto e comunicazione.</li> <li>- Tecniche di negoziazione e problem solving.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rilevare input funzionali all'identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze, bisogni emergenti, ecc...; utilizzare tecniche di negoziazione e di problem solving.</li> <li>2. Riconoscere le diverse tipologie commerciali di clienti facenti parte del portafoglio assegnato: consumatore finale, dettagliante, grossista ecc...; applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita.</li> <li>3. Valutare l'affidabilità e la potenzialità dei clienti già acquisiti; definire le caratteristiche connotative del prodotto/servizio da offrire, in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati.</li> <li>4. Identificare nuove aree geografiche in cui effettuare interventi per l'acquisizione di nuove fette di mercato.</li> </ol>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Attraverso la costante supervisione del docente, identifica le tecniche di negoziazione e problem solving.</p> <p>Con il supporto e la guida del docente riconosce le diverse tipologie commerciali dei clienti (grossista, dettaglio, consumatore finale); applica semplici tecniche di monitoraggio ed assistenza post vendita.</p> <p>Attraverso il continuo sostegno, valuta parzialmente le potenzialità e l'affidabilità dei clienti abituali; definisce in maniera elementare le caratteristiche e gli elementi distintivi dei prodotti/servizi da offrire.</p>	<p>Sotto moderata supervisione sa rilevare le esigenze basilari del cliente ed i bisogni emergenti; applica elementari tecniche di negoziazione e di problem solving.</p> <p>Se coordinato, riconosce le caratteristiche essenziali delle diverse tipologie commerciali dei clienti; offre servizi semplici ma adeguati, applicando le fondamentali tecniche di monitoraggio ed assistenza post vendita.</p> <p>Beneficiando di un'assistenza intermittente, compie valutazioni basilari sulle caratteristiche di affidabilità e potenzialità dei clienti acquisiti; definisce in modo lineare le connotazioni del prodotto da offrire, in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati.</p>	<p>Sulla base di procedure prestabilite, rileva in modo autonomo gli input finalizzati all'identificazione di nuovi potenziali clienti; viene a conoscenza delle loro esigenze e riesce ad identificare e soddisfare i loro bisogni emergenti, formulando proposte adeguate.</p> <p>Individua in modo appropriato le diverse tipologie commerciali dei clienti; offre servizi adeguati alla categoria e gestisce il controllo ed il monitoraggio dei servizi di assistenza post vendita scegliendo modalità e strumenti opportuni.</p> <p>Valuta con discreta precisione ed autonomia le caratteristiche di affidabilità e potenzialità dei clienti e definisce, in base a tali input, le caratteristiche e gli standard qualitativi dei prodotti commerciali da offrire, in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati.</p>	<p>Identifica le caratteristiche proprie del target di clienti ed individua la modalità di soddisfazione del bisogno emerso; fa un utilizzo appropriato delle tecniche di contrattazione per instaurare relazioni positive ed efficaci per raggiungere gli obiettivi delle situazioni negoziali che affronta.</p> <p>Determina con precisione il profilo e le tendenze delle diverse tipologie commerciali dei clienti, proponendo servizi adatti alle singole esigenze; identifica ed applica tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza clienti.</p> <p>Gestisce, attenendosi a dinamiche puntuali ed innovative, l'offerta dei prodotti/servizi secondo le caratteristiche di potenzialità ed affidabilità valutate per ogni tipologia di cliente; assicura la congruità delle caratteristiche del prodotto rispetto alle esigenze del cliente ed agli obiettivi di profitto prefissati.</p>

*(segue)*

(segue)

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Sotto la supervisione costante del docente, identifica nuove aree geografiche ove effettuare azioni per l'acquisto di nuovi banchi di mercato.	Supportato da una guida, adotta procedure elementari volte alla raccolta di dati per individuare nuovi bacini di mercato.	Utilizza autonomamente procedure di ricerca e di analisi dei dati adeguate, al fine di ampliare le aree geografiche in cui effettuare azioni per l'acquisto di nuove fette di mercato.	Utilizza in maniera ottimale le procedure di ricerca, analisi e comparazione di dati, per scoprire nuove aree geografiche in cui implementare azioni volte all'acquisizione di nuovi bacini di mercato, avvalendosi di strategie originali per migliorare continuamente gli standard di risultati.

**Competenza 4:** Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.

**EVIDENZE:**

1. Rilevare input funzionali all'identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze, bisogni emergenti, ecc...; utilizzare tecniche di negoziazione e di problem solving.
2. Riconoscere le diverse tipologie commerciali di clienti facenti parte del portafoglio assegnato: consumatore finale, dettagliante, grossista ecc...; applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita.
3. Valutare l'affidabilità e la potenzialità dei clienti già acquisiti; definire le caratteristiche connotative del prodotto/servizio da offrire, in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati.
4. Identificare nuove aree geografiche in cui effettuare interventi per l'acquisizione di nuove fette di mercato.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela.	Non è sempre in grado di Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela.	Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela interpretandone le richieste esplicite.	Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela interpretandone anche le richieste implicite.	Contribuire allo sviluppo commerciale dell'azienda individuando nuovi segmenti/aree di mercato.
Non è in grado di utilizzare gli strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita.	Utilizza in modo non autonomo gli strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.	Utilizza strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.	Elabora e utilizza strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.	Contribuisce all'implementazione del sistema di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.
Non si relaziona correttamente con il cliente nelle fasi del processo di vendita.	Si relaziona correttamente con il cliente solo in alcune fasi del processo di vendita.	Si relaziona correttamente con il cliente in tutte le fasi del processo di vendita interpretandone le richieste esplicite.	Si relaziona correttamente con il cliente in tutte le fasi del processo di vendita ponendo in atto azioni dirette a prevenire eventuali reclami.	Gestisce le relazioni con la clientela in tutte le fasi del processo di vendita definendo azioni dirette a prevenire eventuali reclami.

**Competenza 5:** Predisporre l'organizzazione degli spazi/lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare la disposizione e la presentazione, in base alla tipologia di prodotto.</li> <li>- Applicare i criteri di accertamento dell'attuazione delle normative in vigore (igienico-sanitarie e di sicurezza).</li> <li>- Valutare la funzionalità dell'allestimento rispetto agli obiettivi di vendita.</li> <li>- Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi di vendita e di esposizione.</li> <li>- Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi distributivi.</li> <li>- Applicare criteri per l'ottimizzazione degli spazi.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forme distributive e tipologia organizzativa delle imprese commerciali.</li> <li>- Organizzazione interna del punto vendita: layout e corner.</li> <li>- Regole e tecniche di visual merchandising.</li> </ul>
----------------	--	-------------------	---

#### EVIDENZE

1. Conoscere modelli e strutture espositive per le tipologie di display (standard e promozionale) dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade marketing.
2. Programmare ed organizzare la rete vendite e la sistemazione interna del punto vendita secondo regole e tecniche di visual merchandising e criteri di ottimizzazione degli spazi.
3. Sviluppare la presentazione del prodotto/servizio.
4. Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi espositivi e distributivi.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Attraverso un supporto completo e costante da parte del docente giunge a conoscere semplici modelli strutture espositive per l'organizzazione del processo distributivo.</p> <p>Supportato costantemente dal responsabile procede alla sistemazione interna del punto vendita rispettando le più elementari tecniche di visual merchandising</p> <p>Supportato costantemente dal responsabile, predispone documenti utili per l'applicazione di criteri di analisi dell'offerta commerciale</p>	<p>Con la supervisione del docente riconosce gli elementi basilari di pianificazione ed organizzazione degli spazi/lay-out del punto vendita in modo da garantire una basilare visibilità e valorizzazione del prodotto/servizio.</p> <p>Attraverso il controllo di un responsabile organizza la sistemazione interna del punto vendita, attenendosi ad indicazioni generali ricevute; colloca i prodotti negli spazi espositivi in sintonia con il format predisposto dall'azienda.</p> <p>Applica, dietro monitoraggio, semplici criteri di analisi dell'offerta commerciale ed usa i principali strumenti di presentazione del prodotto secondo le logiche di aggregazione intuitive per il cliente.</p>	<p>Conosce tecniche e modelli di strutture espositive, garantisce autonomamente la completa visibilità del prodotto/servizio e la miglior fruizione degli spazi in modo da massimizzare le redditività degli investimenti.</p> <p>Predisporre i prodotti/servizi all'interno del punto vendita operando in linea con una precisa strategia commerciale e definiti criteri di ottimizzazione degli spazi.</p> <p>Per l'elaborazione dell'offerta commerciale si avvale, in maniera autonoma ed appropriata, di criteri riferiti ad aggregazioni merceologiche comunicative quanto più possibile logiche ed intuitive per il cliente, oppure a complementarità delle destinazioni d'uso; presenta il prodotto commerciale coerentemente alle informazioni di mercato.</p>	<p>Conosce ed applica in completa autonomia le tecniche e la valorizzazione delle strutture espositive in modo da facilitare la preselezione e l'acquisto da parte del cliente: esponendo la merce secondo una sequenza logica riferita alla priorità di scelta del cliente stesso (per esempio secondo la marca, il colore, la misura) ottiene vantaggi a livello di competitività aziendale.</p> <p>È in grado di programmare ed organizzare una rete vendita e di valorizzare al meglio il prodotto, il reparto, il punto vendita; sceglie un linguaggio commerciale-creativo eccellente rispetto agli obiettivi di crescita aziendale: l'ambientazione, l'illuminazione, la grafica attraente, la facilità del percorso soddisfano il bisogno di acquisto del cliente.</p> <p>L'elaborazione dell'offerta commerciale e della presentazione del prodotto avvengono a seguito di un'attenta e scrupolosa analisi dell'offerta, delle esigenze e dei comportamenti di acquisto abituali analizzati sulla propria clientela-obiettivo, nell'ottica di ricavarci uno spazio differente rispetto ai propri competitors; i risultati ottenuti sono eccellenti.</p>

*(segue)*

(segue)

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Supportato dal responsabile predispone strumenti utili per la verifica della funzionalità dell'organizzazione degli spazi espositivi e distributivi.	Verifica, con la supervisione di un docente, la funzionalità dell'organizzazione degli spazi espositivi e distributivi secondo criteri basilari di visibilità, fruibilità, facilità di percorso.	Individua indipendentemente e correttamente, le modalità di verifica e valutazione degli spazi espositivi e distributivi secondo criteri di efficienza e forte visibilità, studiati per mettere in evidenza un reparto, dei prodotti, o delle soluzioni d'acquisto particolarmente accattivanti.	Applica con competenza e prontezza, le modalità di verifica e valutazione degli spazi espositivi e distributivi secondo criteri rigorosi: guidare l'attenzione dei clienti verso i punti di maggiore attrattiva del locale, disegnare i percorsi e la circolazione nei quali la sequenza delle aggregazioni merceologiche deve risultare naturale e di facile interpretazione per la propria clientela-obiettivo; agisce dimostrando di comprendere appieno gli obiettivi aziendali.

**Competenza 5:** Predisporre l'organizzazione degli spazi/layout del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali.

**EVIDENZE:**

1. Conoscere modelli e strutture espositive per le tipologie di display (standard e promozionale) dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade marketing.
2. Programmare ed organizzare la rete vendite e la sistemazione interna del punto vendita secondo regole e tecniche di visual merchandising e criteri di ottimizzazione degli spazi.
3. Sviluppare la presentazione del prodotto/servizio.
4. Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi espositivi e distributivi.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Non è in grado di utilizzare tecniche basilari di allestimento degli spazi di vendita e di esposizione dei prodotti.  Non è in grado di utilizzare tecniche di trade marketing.	Utilizza in modo parzialmente autonomo tecniche basilari di allestimento degli spazi di vendita e di esposizione dei prodotti.  Utilizza solo se guidato tecniche di trade marketing.	Utilizza correttamente tecniche basilari di allestimento degli spazi di vendita e di esposizione dei prodotti.  Utilizza correttamente tecniche basilari di trade marketing.	Allestisce spazi di vendita ed espone i prodotti applicando tecniche di visual merchandising e criteri di ottimizzazione degli spazi.  Applica correttamente tecniche di trade marketing.	Progetta e allestisce la sistemazione interna del punto vendita secondo regole e tecniche di visual merchandising e criteri di ottimizzazione degli spazi.  Definisce tecniche di trade marketing apportando contributi innovativi.

**RUBRICHE RELATIVE ALLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

1. Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo.
2. Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.
3. Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.
4. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
5. Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.
6. Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.



**Competenza 1:** Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni (\*), verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili e necessarie.</li> <li>- Applicare tecniche di analisi tempi/metodi.</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi.</li> <li>- Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività.</li> <li>- Applicare tecniche di stesura preventivi.</li> <li>- Applicare tecniche di redazione di report dei costi.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche della produzione manufatti/ beni artistici.</li> <li>- Elementi di budgeting.</li> <li>- Elementi di contabilità dei costi.</li> <li>- Elementi di organizzazione aziendale/del lavoro.</li> <li>- Processo di servizio/lavoro.</li> <li>- Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

**EVIDENZE**

1. Effettuare lo studio di fattibilità da un punto di vista tecnico-economico con riguardo ai reparti e al personale di competenza, definendo il piano di fabbricazione con riferimento ad un'analisi delle fasi operative, dei tempi ad esse relativi, dell'impiego delle risorse umane, strumentali e finanziarie, oltre che dei relativi costi di produzione.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
<p>Costantemente guidato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- segue le fasi relative all'interpretazione del disegno e alla sua trasformazione da estetico a tecnico.</li> <li>- Assiste il Tecnico nella compilazione della scheda tecnica.</li> </ul>	<p>Dietro indicazioni puntuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opera una trasformazione di prima approssimazione su alcune parti specifiche del disegno estetico.</li> <li>- Partecipa alla compilazione di bozza della scheda tecnica e di alcuni componenti determina il fabbisogno (pietre preziose, metallo prezioso).</li> <li>- Partecipa alla definizione del ciclo di lavoro, dei tempi di impegno delle risorse umane e strumentali e dei costi di produzione.</li> </ul>	<p>Applica correttamente l'organizzazione delle sequenze e, assistito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpreta il disegno estetico.</li> <li>- Trasforma il disegno estetico in disegno tecnico, suddividendolo nei vari componenti da fabbricare singolarmente.</li> <li>- Per ogni singolo componente, sceglie la tecnica/tecnologia specifica di fabbricazione.</li> <li>- Riconosce i tempi di impegno delle risorse umane e strumentali.</li> <li>- Riconosce i costi di produzione da utilizzare.</li> </ul>	<p>In autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpreta il disegno estetico.</li> <li>- Trasforma il disegno estetico in disegno tecnico, suddividendolo nei vari componenti da fabbricare singolarmente.</li> <li>- Per ogni singolo componente, sceglie la tecnica/tecnologia specifica di fabbricazione.</li> <li>- Riconosce i tempi di impegno delle risorse umane e strumentali.</li> <li>- Riconosce i costi di produzione da utilizzare.</li> </ul>

**Competenza 1:** Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni, verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo.

**EVIDENZE:**

1. Effettuare lo studio di fattibilità da un punto di vista tecnico-economico con riguardo ai reparti e al personale di competenza, definendo il piano di fabbricazione con riferimento ad un'analisi delle fasi operative, dei tempi ad esse relativi, dell'impiego delle risorse umane, strumentali e finanziarie, oltre che dei relativi costi di produzione.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico con evidenti difficoltà.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico solo se guidato.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico con alcune difficoltà.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico quasi in totale autonomia.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico.
Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente con evidenti difficoltà.	Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente solo se guidato.	Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente con alcune difficoltà.	Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente quasi in totale autonomia.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente in totale autonomia.

(segue)

(segue)

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni con evidenti difficoltà.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni solo se guidato.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni con alcune difficoltà.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni quasi in totale autonomia.	In forma autogestita e con compiti di coordinamento valuta i tempi e i costi delle lavorazioni in totale autonomia.

Competenza 2: Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.					
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare tipologia/entità dell'investimento (macchinario).</li> <li>Applicare tecniche di selezione del finanziamento.</li> <li>Applicare tecniche di stima dei ricavi.</li> <li>Applicare tecniche di analisi della domanda/tendenze mercato/concorrenza.</li> </ul>		<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti/beni artistici.</li> <li>Caratteristiche del mercato di riferimento.</li> <li>Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato.</li> <li>Elementi di economia e gestione delle imprese.</li> <li>Metodi di calcolo del break-even point.</li> </ul>	

EVIDENZE				
1. Valuta gli elementi economico-finanziari per la gestione tecnico-produttiva-commerciale dell'impresa, effettuando valutazioni circa la convenienza economica dell'investimento, la ricerca delle fonti di finanziamento, la selezione delle stesse, applicando le opportune tecniche.				
LIVELLI EQF				
1	2	3	4	
Costantemente supervisionato: <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiste il Tecnico nell'identificazione delle tipologie degli investimenti legati alla realizzazione produttiva.</li> </ul>	Dietro indicazioni puntuali: <ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipa all'identificazione delle tipologie degli investimenti legati alla realizzazione produttiva.</li> <li>Partecipa alla valutazione dei ricavi.</li> </ul>	In autonomia: <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva.</li> <li>Valuta i ricavi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva.</li> <li>Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti.</li> <li>Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato.</li> </ul>	

Competenza 2: Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Valuta gli elementi economico-finanziari per la gestione tecnico-produttiva-commerciale dell'impresa, effettuando valutazioni circa la convenienza economica dell'investimento, la ricerca delle fonti di finanziamento, la selezione delle stesse, applicando le opportune tecniche.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva con evidenti difficoltà.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva solo se guidato.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva con alcune difficoltà.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva quasi in totale autonomia.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva in totale autonomia.
Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti con evidenti difficoltà.	Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti solo se guidato.	Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti con alcune difficoltà.	Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti quasi in totale autonomia.	Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti in totale autonomia.

**Competenza 3:** Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.

**LIVELLI EQF**

1	2	3	4
<p>Costantemente guidato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiste il Tecnico all'attività di realizzazione del prodotto prevista nell'esame di fattibilità.</li> </ul>	<p>Dietro indicazioni puntuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipa all'attività di realizzazione prevista nell'esame di fattibilità.</li> <li>Partecipa ad individuare l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto.</li> </ul>	<p>In autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coordina l'attività di realizzazione fase a fase.</li> <li>Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto.</li> </ul>	<p>Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità.</p> <p>Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda.</p>

**Competenza 3:** Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.

**EVIDENZE:**

- Interloquisce con i diversi reparti aziendali, in un'ottica di realizzazione e coordinamento delle fasi produttive dirette ed ausiliarie delle stesse.
- Supervisiona la presenza e la compilazione della modulistica di interfacciamento dei diversi reparti, che accompagna il flusso del prodotto tra gli stessi.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità con evidenti difficoltà.	Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità solo se guidato.	Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità con alcune difficoltà.	Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità quasi in totale autonomia.	Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità in totale autonomia.
Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda con evidenti difficoltà.	Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda solo se guidato.	Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda con alcune difficoltà.	Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda quasi in totale autonomia.	Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si rifà organizzativamente l'azienda in totale autonomia.

**Competenza 4:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione.</li> <li>– Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.</li> <li>– Prefigurare forme comportamentali di prevenzione.</li> <li>– Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– D.Lsg. 81/2008.</li> <li>– Elementi di ergonomia.</li> <li>– Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio.</li> <li>– Normativa ambientale e fattori di inquinamento.</li> <li>– Strategie di promozione.</li> <li>– Tecniche di reporting.</li> <li>– Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio.</li> </ul>
----------------	---	-------------------	---

#### EVIDENZE

1. Adotta soluzioni lavorative coerenti con i principi dell'ergonomia, riconoscendo, nello specifico contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute e diagnostica i sistemi di prevenzione e di sicurezza previsti.

#### LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Costantemente guidato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assiste il Tecnico al riconoscimento degli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda.</li> </ul>	<p>Dietro indicazioni puntuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Partecipa al riconoscimento gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda.</li> <li>– Partecipa alla corretta valutazione operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento.</li> </ul>	<p>In autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda.</li> <li>– Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento.</li> </ul>	<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda e ne propone miglioramenti.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento, seguendone costantemente gli aggiornamenti.</p>

**Competenza 4:** Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

#### EVIDENZE:

1. Adotta soluzioni lavorative coerenti con i principi dell'ergonomia, riconoscendo, nello specifico contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute e diagnostica i sistemi di prevenzione e di sicurezza previsti.

Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda con evidenti difficoltà.	Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda solo se guidato.	Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda con alcune difficoltà.	Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda quasi in totale autonomia.	Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda in totale autonomia.
Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento con evidenti difficoltà.	Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento solo se guidato.	Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento con alcune difficoltà.	Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento quasi in totale autonomia.	Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento in totale autonomia.

Competenza 5: Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.				
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di interazione col cliente.</li> <li>– Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela.</li> <li>– Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente.</li> <li>– Effettuare la valutazione tecnica dei reclami.</li> <li>– Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio.</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di <i>customer satisfaction</i>.</li> <li>– Tecniche di analisi e segmentazione della clientela.</li> <li>– Tecniche di ascolto e di comunicazione.</li> <li>– Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i>.</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di <i>customer satisfaction</i>.</li> <li>– Tecniche di analisi e segmentazione della clientela.</li> <li>– Tecniche di ascolto e di comunicazione.</li> <li>– Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i>.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di <i>customer satisfaction</i>.</li> <li>– Tecniche di analisi e segmentazione della clientela.</li> <li>– Tecniche di ascolto e di comunicazione.</li> <li>– Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i>.</li> </ul>				

<b>EVIDENZE</b>			
1. Riconosce i parametri di base per la valutazione della <i>customer satisfaction</i> , gestendo la raccolta e la valutazione delle non conformità in rapporto ai requisiti di prodotto da applicare, secondo i canoni della gestione del SGQ.			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
Costantemente guidato:  – Assiste il Tecnico all'individuazione dei parametri di soddisfazione richiesti dal cliente.	Dietro indicazioni puntuali:  – Partecipa all'individuazione i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente.	In autonomia:  – Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente.  – Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente e pianifica le fasi organizzative in relazione ai diversi aspetti di tali parametri.  Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti e contemporaneamente la implementa nelle fasi critiche.

Competenza 5: Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Riconosce i parametri di base per la valutazione della <i>customer satisfaction</i> , gestendo la raccolta e la valutazione delle non conformità in rapporto ai requisiti di prodotto da applicare, secondo i canoni della gestione del SGQ.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente con evidenti difficoltà.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente solo se guidato.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente con alcune difficoltà.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente quasi in totale autonomia.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente in totale autonomia.
Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente con evidenti difficoltà.	Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente solo se guidato.	Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente con alcune difficoltà.	Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente quasi in totale autonomia.	Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente in totale autonomia.

<b>Competenza 6:</b> Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.			
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare tecniche di selezione dei fornitori.</li> <li>– Applicare tecniche di valutazione delle offerte.</li> <li>– Applicare procedure di gestione degli ordini.</li> <li>– Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura.</li> <li>– Aggiornare situazione scorte e giacenze.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementi di contabilità.</li> <li>– Elementi di contrattualistica fornitori.</li> <li>– Elementi di tecnica commerciale.</li> <li>– Tecniche di approvvigionamento.</li> </ul>

EVIDENZE			
1. Riconosce la <i>supply chaine</i> (processo di approvvigionamento) e le attività ad essa connesse, intervenendo nel confronto continuo tra giacenze di magazzino e necessità di approvvigionamento.			
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Costantemente guidato:  – Assiste il Tecnico nell'individuazione delle tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).	Dietro indicazioni puntuali:  – Partecipa all'individuazione delle tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).	In autonomia:  – Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).  – Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento.	Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) e sceglie la fonte di approvvigionamento, rifacendosi all'albo fornitori, di cui può suggerire la modifica.  Per ogni tipologia, riconosce ed applica le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento.

<b>Competenza 6:</b> Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.				
<b>EVIDENZE:</b>				
1. Riconosce la <i>supply chaine</i> (processo di approvvigionamento) e le attività ad essa connesse, intervenendo nel confronto continuo tra giacenze di magazzino e necessità di approvvigionamento.				
Non adeguato	Parziale	Basilare	Intermedio	Elevato
Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) con evidenti difficoltà.	Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) solo se guidato.	Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) con alcune difficoltà.	Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) quasi in totale autonomia.	Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) in totale autonomia.
Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento con evidenti difficoltà.	Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento o solo se guidato.	Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento con alcune difficoltà.	Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento o quasi in totale autonomia.	Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento in totale autonomia.

# Bibliografia

---

- ARENDRT H. (1999), *Vita Activa. La condizione umana*, Bompiani, Milano.
- ARISTOTELE (1993), *Politica*, Laterza, Bari.
- BANNISTER D. - FRANELLA F. (1986), *L'uomo ricercatore*, Martinelli, Firenze.
- BAUDRILLARD J. (1976), *La società dei consumi*, Il Mulino, Bologna.
- BAUDRILLARD J. (1996), *Il delitto perfetto. La televisione ha ucciso la realtà?*, Cortina, Milano.
- BEE M. (2011), *L'economia dei sentimenti*, Donzelli, Roma.
- BOCCA G. (1998), *Pedagogia del lavoro. Itinerari*, La Scuola, Brescia.
- BOSCO G. (1987), *Scritti pedagogici e spirituali*, LAS, Roma.
- BOTTANI N. - TUIJMAN A. (1990), *Indicatori internazionali dell'educazione: struttura, sviluppo e interpretazione*, in OCSE, *Valutare l'insegnamento*, Armando, Roma.
- BRUNER J.S. (1997), *La cultura dell'educazione*, Feltrinelli, Milano.
- BRUNER J.S. (1999), *Verso una teoria dell'istruzione*, Armando, Roma.
- BUBER M. (1993), *Il principio dialogico e altri saggi*, San Paolo Editore, Milano.
- CHIOSSO G. (2002), *Personalizzazione dei percorsi e qualità della scuola*, «Nuova Secondaria» 7, pp. 13-18.
- CIOFS/FP - CNOS-FAP (2004), *Linee guida per la realizzazione di percorsi organici nel sistema dell'istruzione e della Formazione Professionale*, Roma.
- CNOS-FAP (2005), *Proposta di esame per il conseguimento della qualifica professionale*, Pio XI, Roma.
- COMOGLIO M. (2001), *La "valutazione autentica"*, «Orientamenti pedagogici» 49 1, pp. 93-112.
- COMOGLIO M. (2003), *Insegnare e apprendere con il portfolio*, Fabbri, Milano.
- COMOGLIO M. (2006), *Il portfolio nella Formazione Professionale*, Pio XI, Roma.
- DEWEY J. (2004), *Democrazia ed educazione*, Sansoni, Milano.
- FEYERABEND P. (1983), *I limiti della ragione*, Il Saggiatore, Milano.
- FRANCHINI R. - CERRI R. (2005), *Per un'istruzione e Formazione Professionale di eccellenza. Un laboratorio per la riforma del sistema educativo*, FrancoAngeli, Milano.
- GAY G. - NICOLI D. (cur.) (2008), *Sistemi di istruzione e formazione professionale a confronto. Francia, Germania, Inghilterra, Svizzera*, Guerini e Associati, Milano.
- GIUGNI G. (1987), *La programmazione didattica in prospettiva sociale*, Giunti & Lisciani, Teramo.
- HACKING I. (2000), *La natura della scienza. Riflessioni sul costruttivismo*, McGraw-Hill Libri Italia, Milano.
- ISFOL (2012), *I percorsi di Istruzione e formazione professionale - a.f. 2009-10 e 2010-11. Rapporto di monitoraggio delle azioni formative realizzate nell'ambito del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione*, Roma.
- JONASSEN D.H. (1994), *Thinking technology, toward a constructivistic design model*, in "Educational technology", XXXIV, Aprile, pp. 34-37.
- LE BOTERF G. (1994), *De la compétence. Essai sur un attracteur étrange*, Editions d'Organisation, Paris.
- LE BOTERF G. (2000), *Construire les compétences individuelles et collectives*, Editions d'Organisation, Paris.
- MARGIOTTA U. (2007), *Insegnare nella società della conoscenza*, Pensa MultiMedia, Lecce.
- MARTINI A. - TRIVELLATO U. (2011), *Sono soldi ben spesi? Perché e come valutare l'efficacia delle politiche pubbliche*, Marsilio, Venezia.
- MAZZEO R. (2005), *L'organizzazione efficace dell'apprendimento*, Erickson, Trento.
- MCCLELLAND D.C. (2005), *Introduzione*, in SPENCER L.M., SPENCER S.M., *Competenza nel lavoro. Modelli per una performance superiore*, Franco Angeli, Milano, pp. 23-29.

- MCCLELLAND D.C. (2010), *The Achieving Society*, Martino Fine Books, Eastford.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE (2006), *Le socle commun des connaissances et des compétences*, Paris, in <http://media.education.gouv.fr/file/51/3/3513.pdf>
- MONTEDORO C. (cur.) (2000), *Dalla pratica alla teoria per la formazione: un percorso di ricerca epistemologica*, Franco Angeli, Milano.
- MORIN E. (2000), *La testa ben fatta. Riforma dell'insegnamento e riforma del pensiero*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- NICOLI D. (2009), *Il lavoratore coinvolto*, Vita e Pensiero, Milano.
- NICOLI D. (2011), *Istruzione e formazione tecnica e professionale in Italia*, Libreria Ateneo Salesiano, Roma.
- NOVAK J.D. (2005), *Imparando a imparare*, SEI, Torino.
- OCSE (1998), *Valutare l'insegnamento*, Armando, Roma.
- OECD (2007), *Education at a Glance 2007*, OECD Indicators.
- PALUMBO M. (2006), *Il processo di valutazione. Decidere, programmare, valutare*, Angeli, Milano.
- PELLERAY M. (2004), *Le competenze individuali e il portfolio*, La Nuova Italia Scientifica, Roma.
- PERRENOUD P. (2002), "Nuove competenze professionali per insegnare", in *Dieci competenze per insegnare*, Anicia, Roma.
- PERRENOUD P. (2003), *Costruire competenze a partire dalla scuola*, Anicia, Roma.
- PLESSI P. (2004), *Teorie della valutazione e modelli operativi*, La Scuola, Brescia.
- POLÁČEK K., (2005), *QPA - Questionario sui Processi di Apprendimento. Superiori e università*, Giunti O.S. Organizzazioni Speciali, Firenze.
- PANIKKAR R. (2004), *La realtà cosmoteandrica*, Jaca Book, Milano.
- PÉGUY C. (1998), *Lui è qui*, Rizzoli, Milano.
- PERELMAN C. - OLBRECHTS-TYTECA L. (2001), *Trattato dell'argomentazione: la nuova retorica*, Einaudi, Torino.
- PLATONE (1996), *Protagora*, Laterza, Bari.
- REY B. (cur.) (2003), *Les compétences à l'école*, De Boeck, Bruxelles.
- SERGIOVANNI T.J. (2002), *Dirigere la scuola comunità che apprende*, LAS, Roma.
- SERGIOVANNI T.J. - J. STARRATT (2003), *Valutare l'insegnamento*, LAS, Roma.
- SMITH M. - ROBERTSON I. (2003), *La valutazione delle competenze*, in BOAM R. - SPARROW P., *Come disegnare e realizzare le competenze organizzative. Un approccio basato sulle competenze per sviluppare le persone e le organizzazioni*, Angeli, Milano.
- SPALDING E., *Tre P per valutare*, ADI, <http://ospitiweb.indire.it/adi/Portfolio/p1una%20storia.htm>
- TACCONI G. (2007), *Valutare nella Formazione Professionale*, paper, Roma.
- TODOROV T. (2008), *La letteratura in pericolo*, Garzanti, Milano.
- TUTTOSCUOLA (2011), *2° Rapporto sulla qualità nella scuola italiana*, Roma.
- VALZAN A. (2003), *Interdisciplinarité & situations d'apprentissage*, Hachette éducation, Paris.
- VARISCO B.M. (2000), *Metodi e pratiche della valutazione: tradizione, attualità, nuove speranze*, Guerini e Associati, Milano.
- VARISCO B.M. (2002), *Costruttivismo socio-culturale*, Carocci, Roma.
- VYGOTSKIJ L.S. (1987), *Il processo cognitivo*, Boringhieri, Torino.
- WALD P. - CASTLEBERRY M. (2010), *Insegnanti che apprendono. Costruire una comunità professionale che apprende*, LAS, Roma.
- WEBER M. (1970), *L'etica protestante e lo spirito del capitalismo*, Sansoni, Milano.
- WENGER E. (1998), *Communities of practice: learning, meaning and identity*, Cambridge University Press, London.
- WIGGINGS G. (1993), *Assessing student performance: Exploring the purpose and limits of testing*, San Francisco, CA: Jossey-Bass.
- WIGGINGS G. (1998), *Educative assessment. Designing assessments to inform and improve student performance*, San Francisco, CA: Jossey-Bass.
- WIGGINGS G. (1993), *Assessing student performance: Exploring the purpose and limits of testing*, San Francisco CA: Jossey-Bass.
- WHITEHEAD A.N. (1992), *Il fine dell'educazione e altri saggi*, La Nuova Italia, Firenze.
- ZAGARDO G. (2012), *L'IeFP tra successi e mutamenti di scenari*, Isfol, Roma.



# Indice

---

<b>Sommario</b> .....	3
<b>Prefazione</b> .....	5
<b>Introduzione</b> .....	7
<b>Ringraziamenti</b> .....	11
Capitolo 1	
<b>ORIGINE E NATURA DELLA SPERIMENTAZIONE</b> .....	13
<b>1. Novità e valore del diploma professionale di IeFP</b> .....	13
<b>2. Principi della nuova filosofia educativa</b> .....	17
2.1. Dai programmi ai risultati di apprendimento .....	17
2.2. Cultura del lavoro come leva per formare la persona ed il cittadino .....	19
2.3. Accompagnare i giovani della FP a scoprire il mondo e ad agire in esso in modo auto- nomo e responsabile .....	21
2.4. Principi educativi e formativi .....	23
<b>3. Sperimentazione in Piemonte</b> .....	26
3.1. Il processo sperimentale .....	26
3.2. I destinatari .....	28
3.3. Le Istituzioni formative .....	29
<b>4. Il progetto</b> .....	30
4.1. Percorsi .....	30
4.2. Durata .....	32
4.3. Obiettivi del percorso formativo per il tecnico professionale .....	33
4.4. Metodologie .....	34
4.5. La progettazione: il Piano formativo generale .....	39
4.6. La Rubrica delle competenze .....	40
4.7. L'Unità di Apprendimento .....	42
4.8. Accoglienza-orientamento-accompagnamento .....	43
4.9. Recuperi e approfondimenti .....	44
4.10. Project Work-Stage .....	45
4.11. Portfolio delle competenze individuali .....	48
<b>5. Modello di valutazione e la prova esperta</b> .....	49
5.1. Proposta di valutazione finale .....	51
5.2. Cura delle risorse umane .....	53
5.3. Strumenti di monitoraggio .....	53
5.4. Organismi dell'ATS .....	54

Capitolo 2	
<b>IL DIPLOMA PROFESSIONALE IN ITALIA</b> .....	55
<b>1. Il nuovo quadro normativo</b> .....	55
<b>2. Il Diploma professionale</b> .....	57
<b>3. La norma e gli standard</b> .....	61
3.1. L'offerta reale .....	63
3.2. Aspetti formativi .....	65
3.3. Il modello continuativo: il caso della Liguria .....	66
3.4. Il modello in alternanza: il caso del Trentino .....	69
3.5. Una riflessione conclusiva: se una notte di Ferragosto il Governo... ..	69
Capitolo 3	
<b>IL DIPLOMA PROFESSIONALE NELLA PROSPETTIVA EUROPEA</b> .....	73
<b>1. IeFP: una scuola europea</b> .....	73
1.1. Il Tecnico meccanico in Europa .....	74
1.1.1. <i>La comunità professionale meccanica nel sistema spagnolo</i> .....	75
1.1.2. <i>La comunità professionale meccanica nel sistema tedesco</i> .....	77
1.1.3. <i>La comunità professionale meccanica nel sistema svizzero</i> .....	78
1.1.4. <i>La comunità professionale meccanica nel sistema francese</i> .....	80
1.2. Il Tecnico aziendale-amministrativo in Europa .....	83
1.2.1. <i>La comunità professionale amministrativa nel sistema spagnolo</i> .....	83
1.2.2. <i>La comunità professionale amministrativa nel sistema tedesco</i> .....	84
1.2.3. <i>La comunità professionale amministrativa nel sistema svizzero</i> .....	85
1.2.4. <i>La comunità professionale amministrativa nel sistema francese</i> .....	87
1.2.5. <i>La comunità professionale amministrativa nel sistema della Gran Bretagna</i> .....	89
Capitolo 4	
<b>LINEE GUIDA PER UNA FORMAZIONE/APPRENDIMENTO EFFICACE</b> .....	93
<b>1. La metodologia</b> .....	93
<b>2. Obiettivi del percorso formativo per il tecnico professionale</b> .....	96
<b>3. La progettazione: il piano formativo generale</b> .....	97
<b>4. La Rubrica della competenze</b> .....	99
<b>5. L'Unità di apprendimento</b> .....	100
<b>6. Il modello di valutazione e la prova esperta</b> .....	101
<b>7. Il Portfolio personale dell'allievo</b> .....	105
<b>8. Il Certificato delle competenze</b> .....	105
<b>9. Il Supplemento Europass</b> .....	107
Capitolo 5	
<b>ANDAMENTO ALLIEVI E GRADIMENTO DEI SOGGETTI COINVOLTI</b> .....	109
<b>1. Andamento allievi</b> .....	109
<b>2. Gradimento dei soggetti coinvolti</b> .....	113
2.1. Gradimento allievi .....	113
2.2. Gradimento famiglie .....	115
2.3. Gradimento formatori .....	115

Capitolo 6 - Sezione A	
<b>LA SPERIMENTAZIONE DEI PERCORSI</b> .....	119
<b>1. Gli standard minimi formativi nazionali delle competenze di base</b> .....	119
<b>2. Rubriche di valutazione</b> .....	120
<b>3. Livello di inglese B1</b> .....	136
<b>4. L'integrazione</b> .....	141
Capitolo 6 - Sezione B	
<b>STRUMENTI DIDATTICI DEI PERCORSI</b> .....	143
<b>1. Tecnico dell'acconciatura</b> .....	143
1.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento .....	143
1.2. Indicazioni formative .....	143
1.3. Scheda per il Piano formativo .....	145
1.3.1. <i>Scheda per il piano formativo del quarto anno</i> .....	145
1.4. Allegato al piano formativo .....	147
1.5. Descrizione delle Unità di apprendimento .....	151
1.5.1. <i>Unità di Apprendimento</i> .....	151
1.5.2. <i>Strumenti allegati</i> .....	152
1.6. Il Portfolio .....	154
1.7. Il Project work .....	155
<b>2. Tecnico dei servizi sala e bar</b> .....	156
2.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento .....	156
2.2. Scheda per il piano formativo del quarto anno .....	157
2.3. Descrizione delle Unità di Apprendimento .....	160
2.3.1. <i>Unità di Apprendimento - Maestri del gusto</i> .....	160
2.3.2. <i>Strumenti allegati</i> .....	162
2.3.3. <i>Unità di Apprendimento - Enologia e enogastronomia</i> .....	168
2.3.4. <i>Strumenti allegati</i> .....	169
2.4. Il Portfolio .....	172
2.5. Il Project work .....	172
<b>3. Tecnico elettrico</b> .....	173
3.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento .....	173
3.2. Scheda per il Piano formativo .....	174
3.2.1. <i>Scheda per il piano formativo del quarto anno</i> .....	174
3.3. Descrizione delle Unità di apprendimento .....	176
3.3.1. <i>Unità di apprendimento</i> .....	176
3.3.2. <i>Strumenti allegati</i> .....	177
3.4. Il Portfolio .....	177
3.5. Il Project work .....	178
<b>4. Tecnico di cucina</b> .....	180
4.1. Aspetti caratterizzanti la figura di riferimento .....	180
4.2. Indicazioni formative .....	180
4.3. Aspetti metodologici del percorso formativo .....	182
4.4. Scheda per il Piano formativo .....	183
4.4.1. <i>Scheda per il piano formativo del quarto anno</i> .....	183
4.5. Descrizione delle Unità di Apprendimento .....	187



Capitolo 8	
<b>APPROFONDIMENTO SUL PROJECT WORK</b> .....	273
<b>1. Il Project Work</b> .....	273
Capitolo 9	
<b>MONITORAGGIO CORSI DIPLOMA TECNICO IV ANNO - REPORT SETTEMBRE 2012</b> .....	277
<b>1. Premessa</b> .....	277
<b>2. Dimensione A – Figure professionali coinvolte e loro interazione</b> .....	280
<b>3. Dimensione B – Strategie di reperimento e selezione degli allievi</b> .....	281
<b>4. Dimensione C – Processo di progettazione dell’offerta didattica</b> .....	286
<b>5. Dimensione D – Organizzazione dei percorsi formativi, stage e strumenti di verifica dell’apprendimento</b> .....	288
<b>6. Dimensione E – Punti di forza e di debolezza</b> .....	296
Capitolo 10	
<b>CONCLUSIONI</b> .....	297
<b>1. Aspetti salienti del progetto</b> .....	297
<b>2. Un buon esempio di formazione “costruttiva”</b> .....	299
<b>3. Uno sguardo positivo sui giovani, degni di scoprire il mondo</b> .....	301
<b>Allegato 1: Strumenti per il monitoraggio</b> .....	303
<b>Allegato 2: Strumenti didattici</b> .....	315
<b>Allegato 3: Rubriche di valutazione</b> .....	337
<b>Bibliografia</b> .....	447
<b>Indice</b> .....	449



**Sezione “Studi”**

- 
- 2002 MALIZIA G. - NICOLI D. - PIERONI V. (a cura di), *Ricerca azione di supporto alla sperimentazione della FPI secondo il modello CNOS-FAP e CIOFS/FP. Rapporto finale*, 2002
- 
- 2003 CIOFS/FP (a cura di), *Atti del XIV seminario di formazione europea. La formazione professionale per lo sviluppo del territorio. Castel Brando (Treviso), 9-11 settembre 2002*, 2003  
CIOFS/FP SICILIA (a cura di), *Vademecum. Strumento di lavoro per l'erogazione dei servizi orientativi*, 2003  
MALIZIA G. - PIERONI V. (a cura di), *Ricerca azione di supporto alla sperimentazione della FPI secondo il modello CNOS-FAP e CIOFS/FP. Rapporto sul follow-up*, 2003
- 
- 2004 CIOFS/FP (a cura di), *Atti del XV seminario di formazione europea. Il sistema dell'istruzione e formazione professionale nel contesto della riforma. Significato e percorsi*, 2004  
CIOFS/FP SICILIA (a cura di), *Opportunità occupazionali e sviluppo turistico dei territori di Catania, Noto, Modica*, 2004  
CNOS-FAP (a cura di), *Gli editoriali di “Rassegna CNOS” 1996-2004. Il servizio di don Stefano Colombo in un periodo di riforme*, 2004  
MALIZIA G. (coord.) - ANTONIETTI D. - TONINI M. (a cura di), *Le parole chiave della formazione professionale*, 2004  
RUTA G., *Etica della persona e del lavoro*, 2004
- 
- 2005 CIOFS/FP (a cura di), *Atti del XVI seminario di formazione europea. La formazione professionale fino alla formazione superiore. Per uno sviluppo in verticale di pari dignità*, 2005  
D'AGOSTINO S. - MASCIÒ G. - NICOLI D., *Monitoraggio delle politiche regionali in tema di istruzione e formazione professionale*, 2005  
PIERONI V. - MALIZIA G. (a cura di), *Percorsi/progetti formativi “destrutturati”. Linee guida per l'inclusione socio-lavorativa di giovani svantaggiati*, 2005
- 
- 2006 CIOFS/FP (a cura di), *Atti del XVII seminario di formazione europea. Il territorio e il sistema di istruzione e formazione professionale. L'interazione istituzionale per la preparazione delle giovani generazioni all'inserimento lavorativo in rapporto agli obiettivi di Lisbona*, 2006  
NICOLI D. - MALIZIA G. - PIERONI V., *Monitoraggio delle sperimentazioni dei nuovi percorsi di istruzione e formazione professionale nell'anno formativo 2004-2005*, 2006
- 
- 2007 CIOFS/FP (a cura di), *Atti del XVIII seminario di formazione europea. Standard formativi nell'istruzione e nella formazione professionale. Roma, 7-9 settembre 2006*, 2007  
COLASANTO M. - LODIGIANI R. (a cura di), *Il ruolo della formazione in un sistema di welfare attivo*, 2007  
DONATI C. - BELLESI L., *Giovani e percorsi professionalizzanti: un gap da colmare? Rapporto finale*, 2007  
MALIZIA G. (coord.) - ANTONIETTI D. - TONINI M. (a cura di), *Le parole chiave della formazione professionale. II edizione*, 2007  
MALIZIA G. - PIERONI V., *Le sperimentazioni del diritto-dovere nei CFP del CNOS-FAP e del CIOFS/FP della Sicilia. Rapporto di ricerca*, 2007  
MALIZIA G. - PIERONI V., *Le sperimentazioni del diritto-dovere nei CFP del CNOS-FAP e del CIOFS/FP del Lazio. Rapporto di ricerca*, 2007  
MALIZIA G. et alii, *Diritto-dovere all'istruzione e alla formazione e anagrafe formativa. Problemi e prospettive*, 2007

- MALIZIA G. et alii, *Stili di vita di allievi/e dei percorsi formativi del diritto-dovere*, 2007  
 NICOLI D. - FRANCHINI R., *L'educazione degli adolescenti e dei giovani. Una proposta per i percorsi di istruzione e formazione professionale*, 2007  
 NICOLI D., *La rete formativa nella pratica educativa della Federazione CNOS-FAP*, 2007  
 PELLERREY M., *Processi formativi e dimensione spirituale e morale della persona. Dare senso e prospettiva al proprio impegno nell'apprendere lungo tutto l'arco della vita*, 2007  
 RUTA G., *Etica della persona e del lavoro*, Ristampa 2007
- 
- 2008 CIOFS/FP, *Atti del XIX seminario di formazione europea. Competenze del cittadino europeo a confronto*, 2008  
 COLASANTO M. (a cura di), *Il punto sulla formazione professionale in Italia in rapporto agli obiettivi di Lisbona*, 2008  
 DONATI C. - BELLESI L., *Ma davvero la formazione professionale non serve più? Indagine conoscitiva sul mondo imprenditoriale*, 2008  
 MALIZIA G., *Politiche educative di istruzione e di formazione. La dimensione internazionale*, 2008  
 MALIZIA G. - PIERONI V., *Follow-up della transizione al lavoro degli allievi/e dei percorsi triennali sperimentali di IeFP*, 2008  
 PELLERREY M., *Studio sull'intera filiera formativa professionalizzante alla luce delle strategie di Lisbona a partire dalla formazione superiore non accademica. Rapporto finale*, 2008
- 
- 2009 GHERGO F., *Storia della Formazione Professionale in Italia 1947-1977*, vol. 1, 2009  
 DONATI C. - BELLESI L., *Verso una prospettiva di lungo periodo per il sistema della formazione professionale. Il ruolo della rete formativa. Rapporto finale*, 2009  
 NICOLI D., *I sistemi di istruzione e formazione professionale (VET) in Europa*, 2009
- 
- 2010 PIERONI V. - SANTOS FERMINO A., *La valigia del "migrante". Per viaggiare a Cosmopolis*, 2010  
 PRELLEZO J.M., *Scuole Professionali Salesiane. Momenti della loro storia (1853-1953)*, 2010  
 CNOS-FAP (a cura di), *Don Bosco, i Salesiani, l'Italia in 150 anni di storia*, 2010
- 
- 2011 ROSSI G. (a cura di), *"Fare gli italiani" con l'educazione. L'apporto di don Bosco e dei Salesiani, in 150 anni di storia*, 2011  
 GHERGO F., *Storia della Formazione Professionale in Italia 1947-1997*, vol. 2
- 
- 2012 MALIZIA G., *Sociologia dell'istruzione e della formazione. Una introduzione*, 2012  
 NICOLI D., *Rubriche delle competenze per i Diplomi professionali IeFP. Con linea guida per la progettazione formativa*, 2012  
 CNOS-FAP (a cura di), *Cultura associativa e Federazione CNOS-FAP. Storia e attualità*, 2012

### Sezione "Progetti"

- 2003 BECCIU M. - COLASANTI A.R., *La promozione delle capacità personali. Teoria e prassi*, 2003  
 CIOFS/FP (a cura di), *Un modello per la gestione dei servizi di orientamento*, 2003  
 CIOFS/FP PIEMONTE (a cura di), *L'accoglienza nei percorsi formativo-orientativi. Un approccio metodologico e proposte di strumenti*, 2003  
 CIOFS/FP PIEMONTE (a cura di), *Le competenze orientative. Un approccio metodologico e proposte di strumenti*, 2003  
 CNOS-FAP (a cura di), *Centro Risorse Educative per l'Apprendimento (CREA). Progetto e guida alla compilazione delle unità didattiche*, 2003  
 COMOGLIO M. (a cura di), *Prova di valutazione per la qualifica: addetto ai servizi di impresa. Prototipo realizzato dal gruppo di lavoro CIOFS/FP*, 2003  
 FONTANA S. - TACCONI G. - VISENTIN M., *Etica e deontologia dell'operatore della FP*, 2003  
 GHERGO F., *Guida per l'accompagnamento al lavoro autonomo*, 2003



MARSILI E., *Guida per l'accompagnamento al lavoro dipendente*, 2003  
TACCONI G. (a cura di), *Insieme per un nuovo progetto di formazione*, 2003  
VALENTE L. - ANTONIETTI D., *Quale professione? Strumento di lavoro sulle professioni e sui percorsi formativi*, 2003

---

- 2004 CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale alimentazione*, 2004  
CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale aziendale e amministrativa*, 2004  
CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale commerciale e delle vendite*, 2004  
CNOS-FAP (a cura di), *Centro Risorse Educative per l'Apprendimento (CREA). Progetto e guida alla compilazione delle unità didattiche*, 2004  
CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale estetica*, 2004  
CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale sociale e sanitaria*, 2004  
CIOFS/FP - CNOS-FAP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale tessile e moda*, 2004  
CIOFS/FP BASILICATA, *L'orientamento nello zaino. Percorso nella scuola media inferiore. Diffusione di una buona pratica*, 2004  
CIOFS/FP CAMPANIA (a cura di), *ORION tra orientamento e network*, 2004  
CNOS-FAP - CIOFS/FP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale elettrica e elettronica*, 2004  
CNOS-FAP - CIOFS/FP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale grafica e multimediale*, 2004  
CNOS-FAP - CIOFS/FP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale meccanica*, 2004  
CNOS-FAP - CIOFS/FP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale turistica e alberghiera*, 2004  
NICOLI D. (a cura di), *Linee guida per la realizzazione di percorsi organici nel sistema dell'istruzione e della formazione professionale*, 2004  
NICOLI D. (a cura di), *Sintesi delle linee guida per la realizzazione di percorsi organici nel sistema dell'istruzione e della formazione professionale*, 2004
- 
- 2005 CIOFS-FP SICILIA (a cura di), *Operatore Servizi Turistici in rete. Rivisitando il progetto: le buone prassi. Progettazione, Ricerca, Orientamento, Nuova Imprenditorialità, Inserimento Lavorativo*, 2005  
CNOS-FAP - CIOFS/FP (a cura di), *Guida per l'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Comunità professionale legno e arredamento*, 2005  
CNOS-FAP (a cura di), *Proposta di esame per il conseguimento della qualifica professionale. Percorsi triennali di Istruzione formazione Professionale*, 2005  
NICOLI D. (a cura di), *Il diploma di istruzione e formazione professionale. Una proposta per il percorso quadriennale*, 2005  
POLAČEK K., *Guida e strumenti di orientamento. Metodi, norme ed applicazioni*, 2005  
VALENTE L. (a cura di), *Sperimentazione di percorsi orientativi personalizzati*, 2005
- 
- 2006 BECCIU M. - COLASANTI A.R., *La corresponsabilità CFP-famiglia: i genitori nei CFP. Esperienza triennale nei CFP CNOS-FAP (2004-2006)*, 2006  
CNOS-FAP (a cura di), *Centro Risorse Educative per l'Apprendimento (CREA). Progetto e guida alla compilazione dei sussidi, II edizione*, 2006
- 
- 2007 D'AGOSTINO S., *Apprendistato nei percorsi di diritto-dovere*, 2007  
GHERGO F., *Guida per l'accompagnamento al lavoro autonomo. Una proposta di percorsi per la creazione di impresa. II edizione*, 2007

- MARSILII E., *Dalla ricerca al rapporto di lavoro. Opportunità, regole e strategie*, 2007
- NICOLI D. - TACCONI G., *Valutazione e certificazione degli apprendimenti. Ricognizione dello stato dell'arte e ricerca nella pratica educativa della Federazione CNOS-FAP. I volume*, 2007
- RUTA G. (a cura di), *Vivere in... 1. L'identità. Percorso di cultura etica e religiosa*, 2007
- RUTA G. (a cura di), *Vivere... Linee guida per i formatori di cultura etica e religiosa nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale*, 2007
- 
- 2008 BALDI C. - LOCAPUTO M., *L'esperienza di formazioni formatori nel progetto integrazione 2003. La riflessività dell'operatore come via per la prevenzione e la cura educativa degli allievi della FPI*, 2008
- CIOFS/FP (a cura di), *Comunità professionale aziendale e amministrativa*, 2008
- MALIZIA G. - PIERONI V. - SANTOS FERMINO A., *Individuazione e raccolta di buone prassi mirate all'accoglienza, formazione e integrazione degli immigrati*, 2008
- NICOLI D., *Linee guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale*, 2008
- NICOLI D., *Valutazione e certificazione degli apprendimenti. Ricognizione dello stato dell'arte e ricerca nella pratica educativa della Federazione CNOS-FAP. II volume*, 2008
- RUTA G. (a cura di), *Vivere con... 2. La relazione. Percorso di cultura etica e religiosa*, 2008
- RUTA G. (a cura di), *Vivere per... 3. Il progetto. Percorso di cultura etica e religiosa*, 2008
- 
- 2009 CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale. Comunità professionale meccanica*, 2009
- MALIZIA G. - PIERONI V., *Accompagnamento al lavoro degli allievi qualificati nei percorsi triennali del diritto-dovere*, 2009
- 
- 2010 BAY M. - GRADZIEL D. - PELLEREY M. (a cura di), *Promuovere la crescita nelle competenze strategiche che hanno le loro radici spirituali nelle dimensioni morali e spirituali della persona. Rapporto di ricerca*, 2010
- CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale. Comunità professionale grafica e multimediale*, 2010
- CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale. Comunità professionale elettrica ed elettronica*, 2010
- CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale. Comunità professionale automotive*, 2010
- CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per l'orientamento nella Federazione CNOS-FAP*, 2010
- CNOS-FAP (a cura di), *Linea guida per i percorsi di istruzione e formazione professionale. Comunità professionale turistico-alberghiera*, 2010
- 
- 2011 MALIZIA G. - PIERONI V. - SANTOS FERMINO A. (a cura di), *"Cittadini si diventa". Il contributo dei Salesiani (SDB) e delle Suore Figlie di Maria Ausiliatrice (FMA) nell'educare studenti/allievi delle loro Scuole/CFP in Italia a essere "onesti cittadini"*, 2011
- TACCONI G., *In pratica. 1. La didattica dei docenti di area matematica e scientifico-tecnologica nell'Istruzione e Formazione Professionale*, 2011
- TACCONI G., *In pratica. 2. La didattica dei docenti di area linguistica e storico sociale nell'Istruzione e Formazione Professionale*, 2011
- MANTEGAZZA R., *Educare alla costituzione*, 2011
- NICOLI D., *La valutazione formativa nella prospettiva dell'educazione. Una comparazione tra casi internazionali e nazionali*, 2011
- BECCIU M. - COLASANTI A.R., *Il fenomeno del bullismo. Linee guida ispirate al sistema preventivo di Don Bosco per la prevenzione e il trattamento del bullismo*, 2011
- 
- 2012 PIERONI V. - SANTOS FERMINO A., *In cammino per Cosmopolis. Unità di Laboratorio per l'educazione alla cittadinanza*, 2012

## Sezione “Esperienze”

---

- 2003 CIOFS/FP PUGLIA (a cura di), *ORION. Operare per l'orientamento. Un approccio metodologico condiviso e proposte di strumenti*, 2003  
CNOS-FAP PIEMONTE (a cura di), *L'orientamento nel CFP. 1. Guida per l'accoglienza*, 2003  
CNOS-FAP PIEMONTE (a cura di), *L'orientamento nel CFP. 2. Guida per l'accompagnamento in itinere*, 2003  
CNOS-FAP PIEMONTE (a cura di), *L'orientamento nel CFP. 3. Guida per l'accompagnamento finale*, 2003  
CNOS-FAP PIEMONTE (a cura di), *L'orientamento nel CFP. 4. Guida per la gestione dello stage*, 2003
- 
- 2005 CIOFS/FP SICILIA, *Operatore servizi turistici in rete. Rivisitando il progetto: le buone prassi. Progettazione, ricerca, orientamento, nuova imprenditorialità, inserimento lavorativo*, 2005  
TONIOLO S., *La cura della personalità dell'allievo. Una proposta di intervento per il coordinatore delle attività educative del CFP*, 2005
- 
- 2006 ALFANO A., *Un progetto alternativo al carcere per i minori a rischio. I sussidi utilizzati nel Centro polifunzionale diurno di Roma*, 2006  
CIOFS-FP LIGURIA (a cura di), *Linee guida per l'orientamento nei corsi polisettoriali (fascia 16-17 anni). L'esperienza realizzata in Liguria dal 2004 al 2006*, 2006  
COMOGLIO M. (a cura di), *Il portfolio nella formazione professionale. Una proposta per i percorsi di istruzione e formazione professionale*, 2006  
MALIZIA G. - NICOLI D. - PIERONI V., *Una formazione di successo. Esiti del monitoraggio dei percorsi sperimentali triennali di istruzione e formazione professionale in Piemonte 2002-2006. Rapporto finale*, 2006
- 
- 2007 NICOLI D. - COMOGLIO M., *Una formazione efficace. Esiti del monitoraggio dei percorsi sperimentali di Istruzione e Formazione professionale in Piemonte 2002-2006*, 2007
- 
- 2008 CNOS-FAP (a cura di), *Educazione della persona nei CFP. Una bussola per orientarsi tra buone pratiche e modelli di vita*, 2008
- 
- 2010 CNOS-FAP (a cura di), *Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2010*, 2010
- 
- 2011 CNOS-FAP (a cura di), *Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2011*, 2011
- 
- 2012 CNOS-FAP (a cura di), *Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2012*, 2012









