



**RUBRICHE**  
**DELLE COMPETENZE PER I**  
**DIPLOMI PROFESSIONALI IeFP**  
con Linea guida per la progettazione formativa

Dario NICOLI

Anno 2012





## SOMMARIO

---

<b>Presentazione</b> .....	5
<b>Introduzione</b> .....	9
PARTE PRIMA	
<b>Principi della nuova filosofia educativa</b> .....	11
PARTE SECONDA	
<b>Metodologia formativa</b> .....	29
<b>Allegati</b> .....	49
<b>Glossario</b> .....	69
<b>Rubriche delle competenze relative ai diplomi professionali IeFP</b> .....	83
<b>Competenze degli assi culturali dei percorsi IeFP</b> .....	86
<b>Bibliografia</b> .....	231
<b>Sitografia</b> .....	233
<b>Indice</b> .....	235







## Presentazione

---

Perché una nuova Linea Guida sulla progettazione formativa di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)?

Avvalendosi della consulenza del prof. Dario Nicoli, la Sede Nazionale CNOS-FAP aveva elaborato una prima *Linea Guida* nel 2004, aggiornata poi nel 2008 e, con la collaborazione dei Settori professionali, aveva scritto *Guide per specifiche Comunità Professionali*. Perché, dunque, una nuova Linea Guida?

Prima di presentare le caratteristiche di questo documento, rispondo alla domanda. Più che una Linea Guida “nuova”, si tratta di una Linea Guida “aggiornata” e “rinnovata” sulla base dell’esperienza maturata in questi anni, soprattutto a seguito della sperimentazione dei percorsi formativi triennali e quadriennali. Quindi, con questa pubblicazione, la Sede Nazionale propone a tutti gli operatori della Federazione CNOS-FAP e quanti operano, a vari livelli, in questo ambito, un “*manuale*”, una “*guida*” aggiornata e rinnovata nei contenuti e negli strumenti per accompagnarli nell’azione della progettazione formativa.

Con l’avvio delle sperimentazioni dei percorsi formativi triennali nel 2003 il (sotto)sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) si è dotato di una metodologia organica, in grado di coniugare cultura del lavoro e cittadinanza. Possiamo affermare, senza cadere nella retorica, che la sperimentazione ha dato origine ad un **modello di IeFP** che si caratterizza soprattutto per la *personalizzazione dei percorsi*, la *didattica attiva e per competenze*, il perseguimento del *successo formativo* per tutti, nessuno escluso, la valorizzazione delle *potenzialità dei giovani*, indipendentemente dai livelli di ingresso, la *motivazione formativa connessa al lavoro ed alla professionalità* soprattutto attraverso la valorizzazione dei laboratori e gli stage in impresa, la *relazione educativo-formativa* che rende il Centro di Formazione Professionale una vera e propria comunità nella quale formarsi è piacevole oltre che utile.

Questo modello, pur in presenza di soluzioni differenti a livello regionale, ha dato vita anche ad un **modello organizzativo di CFP** imperniato sulla *flessibilità*, la *partnership con le aziende del territorio*, la figura del *formatore-docente* e la *figura del tutor*.

Oggi, tuttavia, pur in presenza dei molti aspetti positivi acquisiti, il (sotto)sistema di IeFP è chiamato a fronteggiare, in modo particolare, **tre sfide**:

- a. superare la **separazione tra discipline teoriche e discipline pratiche** ancora presente, creando legami forti tra le materie degli assi culturali e l’area profes-



- sionale e definendo una proposta culturale appropriata, i “**contenuti irrinunciabili**”, per i giovani dei percorsi di IeFP;
- b. superare la tendenza ad **insegnare per abilità e procedure**, dove si pone l’enfasi esclusivamente sulla diligenza, e stimolare, invece, i giovani a fronteggiare compiti e problemi che contemplino anche l’imprevisto, nella prospettiva dell’autonomia e della responsabilità;
  - c. superare la **tendenza all’abbassamento dell’asticella**, comune, secondo vari esperti, a tutto il secondo ciclo di istruzione e formazione, e rilanciare, invece, il progetto educativo e formativo per veri cittadini della società complessa.

Questa Linea Guida sulla progettazione formativa ha l’ambizione di aiutare gli operatori della IeFP a fronteggiare queste sfide approfondendo le modalità per rilanciare la **didattica delle competenze** applicata alla IeFP, una didattica che si caratterizza, per due aspetti: “*imparare lavorando*” e “*imparare a lavorare*”.

Circa il primo aspetto, **imparare lavorando**, 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 situati nelle attività proprie di un contesto. Il percorso formativo è, pertanto, costituito dalla sequenza delle esperienze (“situazioni di apprendimento”) che mobilitano le risorse intrinseche 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 questi compiti via via presentano.

Circa il secondo aspetto, **imparare a lavorare**, va riconosciuto il fatto che un Centro di Formazione Professionale, 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 e quello del lavoro in particolare, in tal modo, non sono tenuti fuori dal CFP, ma divengono 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. L’apertura alla realtà comporta, infine, un aumento delle occasioni di rela-



zione ovvero degli apporti di “maestri” non formali capaci di fornire un contributo significativo alla crescita culturale dei giovani.

Prima di concludere questa presentazione mi sembra importante richiamare un altro contributo dato da questa Linea Guida. La proposta intende **colmare** anche **una lacuna**.

Nel capitolo “*La rubrica delle competenze*”, infatti, l’autore così descrive la lacuna denunciata: *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 ommesso 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.*

In sintesi, la IeFP è chiamata ad un salto di qualità, in direzione di una prospettiva pienamente umana: rendere esplicito il proprio profilo educativo, per formare lavoratori competenti, cittadini attivi e consapevoli, persone capaci di vivere in modo autentico la propria libertà. Ciò richiede **una cultura della progettazione formativa** che, superando la logica compilativa, adotti una prospettiva volta a progettare, allestire, gestire, valutare “**ambienti di apprendimento**” che valorizzi un modo di fare formazione per problemi presentati attraverso l’illustrazione di situazioni autentiche, significative, attinte dalla vita reale. In questo modo, gli allievi sono stimolati a scoprire la cultura facendone esperienza concreta, assumendo un profilo di corresponsabilità in riferimento al proprio percorso educativo e formativo.

Per agevolare gli operatori in questo difficile compito la Sede Nazionale ha ideato questo nuovo strumento che si caratterizza per **brevità e praticità**.

Sono brevi ed essenziali, infatti, i *richiami teorici* sottesi alla progettazione formativa. Sono numerosi ed esemplari, invece, gli *strumenti operativi allegati* per rendere più agevole questa nuova progettazione formativa.









## Introduzione

---

Con la riforma del sistema educativo, è stata riconosciuta 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. Ciò in particolare per giovani appartenenti al ceto popolare, che prediligono l'approccio dell'“imparare facendo” e che vedono nel lavoro una prospettiva positiva per inserirsi nella società da protagonisti.

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 Formazione Professionale, nell'ambito di una didattica per competenze, tre nuove sfide:

1. superare la separazione tra discipline teoriche e discipline pratiche, creando legami forti e di servizio tra le materie degli assi culturali e l'area professionale, e definendo una proposta culturale appropriata (i “contenuti irrinunciabili”) per i giovani dei corsi di Formazione Professionale;
2. superare la tendenza ad insegnare per abilità e procedure, dove si pone l'enfasi esclusivamente sulla diligenza, stimolando i giovani a fronteggiare compiti e problemi che contemplino anche l'imprevisto, nella prospettiva dell'autonomia e della responsabilità;
3. superare la tendenza all'“abbassamento dell'asticella” e rilanciare il progetto educativo e formativo per veri cittadini della società complessa.

In definitiva, la Formazione Professionale è chiamata ad un salto di qualità, in una prospettiva formativa capace di risvegliare l'umanità dei nostri giovani: rendere esplicito il proprio profilo educativo, per formare lavoratori competenti, cittadini attivi e consapevoli, persone capaci di vivere in modo autentico la propria libertà. Ciò richiede una cultura della progettazione formativa che, superando la logica compilativa, adotti una prospettiva volta a progettare, allestire, gestire, valutare “ambienti di apprendimento” che valorizzino un modo di fare formazione per compiti e problemi presentati attraverso l'illustrazione di situazioni autentiche, significative, attinte dalla vita reale. In questo modo, gli allievi sono stimolati a scoprire la cultura facendone esperienza concreta, diventando corresponsabili del proprio percorso educativo e formativo.







## Parte prima

### Principi della nuova filosofia educativa

#### 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 competenza non è assimilabile né ad un insieme di saperi, e neppure rappresenta l'esito di un adattamento sociale dell'individuo, ma indica una caratteristica di natura etico-morale della persona, quindi una disposizione positiva di fronte al reale. In tal senso, è competente la persona autonoma e responsabile che ha coscienza dei propri talenti e della propria vocazione, possiede un senso positivo dell'esistenza, entra in un rapporto amichevole con la realtà in tutte le sue dimensioni, di cui coglie i principali fattori in gioco, è inserita in forma reciproca nel tessuto della vita sociale in cui agisce in modo significativo ed efficace.

La scelta di una didattica per persone competenti non rappresenta né una questione burocratico-amministrativa (non si tratta infatti di compilare formati diversi o documenti ulteriori come la certificazione), né riguarda unicamente l'ambito della metodologia didattica (sebbene non si possa certificare, senza una didattica delle competenze).

Essa richiede innanzitutto 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.

Nell'affrontare il nuovo quadro normativo del sistema educativo ed in particolare dell'Istruzione e Formazione Professionale, occorre quindi guardarsi da un grave equivoco purtroppo molto diffuso, ovvero che si tratti semplicemente di "carta" o, come si usa dire, di un nuovo "format" su cui scrivere i progetti e documentare l'attività didattica. Questo equivoco nasce dal degrado progressivo della progettazione formativa che è scaduta negli ultimi tempi a tecnica della compilazione dei documenti richiesti dalle varie autorità pubbliche.

In realtà 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
Concezione del sapere	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.
Metodologia	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.
Focus del lavoro dei docenti	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.
Focus della valutazione	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 resolvendo 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, dal titolo "*Imparando a imparare*" (2005, p. 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.

Molte delle concezioni su cui si basa questo approccio educativo derivano dal pensiero di Vygotskij, secondo il quale la persona apprende tramite l’interazione sociale con gli altri, appropriandosi mediante il linguaggio di nuovi strumenti cognitivi che gli consentiranno di risolvere in maniera autonoma problemi analoghi a quelli affrontati con gli altri (Vygotskij 1987).

Si delinea in questo modo il legame tra dimensione cognitiva e dimensione sociale: l’apprendimento dei saperi non avviene esclusivamente tramite uno 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 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.

È in questo punto che il costruttivismo pedagogico tende a legarsi con il relativismo culturale e con un’antropologia individualistica, come se la realtà non esistesse in quanto tale, ma fosse in definitiva una costruzione del soggetto umano che dispone dei materiali culturali che incontra come tessere di puzzle che compone a suo uso e piacimento.

È ciò che ha sostenuto Max Weber, ovvero “la consapevolezza, o la fede, che *se solo lo si volesse, si potrebbe sempre giungere a conoscenza*, ossia che in linea



di principio non sono in gioco forze misteriose e irrazionali, ma al contrario che tutte le cose possono – in linea di principio – essere *dominate dalla ragione*. Ciò non è altro che il disincantamento del mondo” (Weber 1997, p. 89).

Il legame tra costruttivismo pedagogico e relativismo culturale non è affatto necessario, anzi: la prospettiva del protagonismo della persona che apprende, la quale si interessa al mondo che lo circonda, si pone domande cui cerca di dare risposte ragionevoli ed assume volentieri assieme ai compagni sfide e compiti che gli vengono rivolti per giungere a risultati validi, si connette bene con un punto di vista realista secondo cui le conoscenze sono espressioni della realtà oggettiva e non prodotto del soggetto umano.

Tramite la cultura e l’interazione ordinata ad uno scopo, il soggetto umano fa esperienza del reale non solo elaborando “gracili rappresentazioni del mondo” (Hacking 2000) incapaci di cogliere la natura delle cose, pur essendo strumenti utili alla predizione dei fatti che costituiscono il suo contenuto empirico (Feyerabend 1983). Accanto ed insieme al modo proprio – *razionale* – di procedere della conoscenza scientifica che avanza per paradigmi necessariamente parziali e falsificabili, esiste un modo *ragionevole* di conoscenza della realtà oggettiva che non risulta influenzata dal soggetto, ma la cui comprensione richiede un’azione volontaria personale che si avvale appunto della comprensibilità del reale tramite cognizioni, funzioni, immagini e simboli.

La realtà oggettiva è quindi accessibile ed anche persuasiva, essa si manifesta al soggetto umano come portatrice di valori convincenti, corrispondenti alla disposizione dell’animo e sostenuti da “buone ragioni” (Perelman; Olbrechts-Tyteca 2001) che possono essere scoperte e fatte proprie, oltre che argomentate in modo persuasivo. Va detto che questi valori – etici, politici e religiosi – sono le cose che più contano per le persone umane: esse riguardano più da vicino l’esistenza quotidiana e ne costituiscono i riferimenti di fondo.

La scoperta della realtà avviene tramite un’esperienza di vita che assume per tale motivo il carattere educativo, poiché sollecita le energie buone della persona e la dispone ed orienta al bene. Essa provoca stupore ed anche consolazione: lo stupore corrisponde all’esistenza ed all’essenza stessa della verità come entità distinta dalla nostra mutevole soggettività e nel contempo attribuisce consistenza al nostro esistere, mentre la consolazione scaturisce dall’esperienza della fiducia nei confronti di un punto di riferimento saldo e reale, non ingannevole. La tensione al sapere che vive in ogni persona presuppone la possibilità che le cose siano così come sono e che possano essere conosciute come verità e non mere rappresentazioni linguistiche, tecniche o estetiche fatalmente destinate alla dissoluzione. La certezza del reale, la ragionevolezza del bene quando sono esperienze condivise entro una comunità, suscitano la disposizione della persona umana alla vita buona.

Quando una persona vive tale esperienza, ciò che accade non può essere limitato alla categoria dell’*apprendimento*, ma indica un’apertura all’essere descrivibile appropriatamente come *illuminazione*, ovvero l’intuizione di un legame essenziale





tra il mondo personale ed il mondo esterno, mediato dalla cultura. Non si tratta di una questione teoretica, quanto di un'esperienza che necessariamente la precede: il cuore dell'educazione si ritrova in esperienze di verità nella vita, che sollecitano decisioni personali vive ed impegnative. Per tale scopo è indispensabile la figura dell'insegnante che consente la scoperta della cultura tramite l'affezione, la comunicazione o capacità di introdurre le conoscenze e di sollecitarle mediante domande e compiti, oltre che di incoraggiare e di insignare ovvero, accompagnando passo passo il discente, di indicargli i segni del cammino verso il sapere.

Questo modo di accedere al sapere qualifica la libertà delle persone intesa come disponibilità a dedicare la propria vita a scopi buoni, che accrescano la possibilità delle persone di realizzare le proprie potenzialità entro la comunità sociale ed in un rapporto innocente con il creato, nel senso di *in-nocens*, che non nuocere, non fa male (Panikkar 2004).

Ciò rovescia l'impostazione pedagogica tradizionale, che sosteneva, di fronte ad una verità bell'è fatta, l'inconsistenza del contributo del soggetto umano il quale doveva unicamente aderire (o rifiutare) ciò che gli veniva offerto. In questo modo il prezzo dell'adesione alla verità consiste nell'annullamento della soggettività e dell'unicità distintiva dell'individuo, mentre la dimensione sociale risulta ridotta a pedante conformità alla legge così che il tutto risulta statico e ripetitivo.

Una verità il cui contenuto riguarda l'essere umano non può essere resa in modo indifferente all'umanità di coloro cui è proposta. Di fronte alle realtà che più interessano le persone va sollecitato un pensiero vivo e nel contempo una volontà libera e responsabile. In questo senso, l'educare consiste prioritariamente in un'educazione morale poiché mira a promuovere l'uomo in quanto uomo e sollecita la virtù come ideale di vita.

Già Socrate, chiedendosi se la virtù sia insegnabile, poneva la domanda su chi sia il vero maestro della virtù. Egli mostra che la vera virtù dell'uomo è legata alla conoscenza del bene, perché l'uomo segue in realtà sempre quello che crede bene, pur non sapendo spesso quale sia. La virtù è insegnabile non nel senso che qualcuno la possiede e la insegna ad un altro che non la possiede, ma nel senso che è possibile educare l'uomo ad apprendere da se stesso, nell'interiorità della propria coscienza. Proponendo la via del conoscere se stessi per giungere al vero bene, Socrate afferma che la vera virtù è legata al sapere inteso come coscienza viva e non mera ripetizione di formule.

Circa la questione del metodo da adottare nell'educazione dei giovani, lo stesso Aristotele affermava che, poiché ci affezioniamo di più a tutto quel che ci colpisce per primo, bisogna "rendere estranee ai giovani tutte le cose cattive, specialmente quelle che hanno in sé malvagità e malignità" (*Politica*, VII, 17), intendendo con ciò la necessità di predisporre un contesto adeguato all'opera educativa. Ma don Bosco a questo proposito propone una visione positiva dell'animo del giovane, affermando che egli possiede una "naturale intelligenza per conoscere il bene che loro viene fatto, ed un cuore sensibile facilmente aperto alla riconoscenza"





(Bosco, 1987, p. 98), indicando in tal modo l'importanza dell'educatore in quanto amico che, piuttosto che temere, cura di farsi amare.

E torniamo così al punto cruciale della nuova filosofia educativa, il protagonismo dell'allievo nel percorso della conoscenza, il riferimento ad un sapere che può essere scoperto e che consente l'accesso alla verità, l'orientamento dell'educazione alla virtù ovvero alla vita buona.

## 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. L'ethos – dimensione indispensabile di ogni convivenza sociale – scaturisce dall'operare umano, di cui l'agire economico è solo un'espressione (Vito 1961). Tale azione rappresenta il punto di congiunzione, sempre dinamico ed aperto al futuro, tra mondo individuale e mondo collettivo, entro un quadro razionale ovvero dotato di senso, quindi non esclusivamente strumentale fondato sul rapporto mezzi-fini, ma anche mediante la razionalità dei valori, della tradizione, affettiva.

Il lavoro, tanto bistrattato dalla letteratura che ha visto in esso solo alienazione e inautenticità (Nicoli 2009), sta tornando ad essere considerato una componente fondamentale dell'esistenza. Parlare di lavoro significa considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune.

Il lavoro «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).

La qualità del lavoro e l'accessibilità per tutti ad occupazioni che consentano di valorizzare i talenti di ciascuno è divenuta la questione decisiva per le moderne democrazie, come già aveva detto John Dewey: «L'occupazione è il solo elemento che armonizzi le capacità specifiche di un individuo e la sua funzione sociale. Chiave della felicità è lo scoprire che cosa uno è adatto a fare e il dargli l'opportunità di farlo» (Dewey 2004, 341).

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, 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 dalla scuola/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 la scuola/CFP è chiamata 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. L'apertura alla realtà comporta infine un aumento delle occasioni di relazione, ovvero degli apporti di "maestri" non formali capaci di fornire un contributo significativo alla crescita culturale dei giovani.

È emblematico il caso della Istruzione e Formazione Professionale, strettamente raccordate sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema di offerta formativa professionalizzante, si svolgono sulla base di

un'alleanza tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico-sociali coinvolti nell'ambito di riferimento. Tale intesa di natura volontaria, che può assumere forme giuridiche differenti, identifica la corresponsabilità di tutti gli attori e quindi il loro contributo alla qualificazione dell'offerta formativa. Essa è fondata sulla condivisione dei criteri educativi e formativi di fondo, e soprattutto sul riconoscimento del carattere etico e culturale del lavoro e della professione oltre che sulla valenza di servizio pubblico della formazione.

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 anche il superamento di stereotipi oramai obsoleti andando oltre semplificazioni o schematismi che non trovano poi riscontro nella realtà. Il "rendere pratico" le nozioni teoriche 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, di cogliere gli scenari di riferimento e indicare le strade da percorrere nel futuro.

Dalle pratiche di alternanza svolte emerge inoltre un suggerimento affinché la scuola/CFP insegni il metodo di lavoro, che viene reso con l'espressione "mettere in condizioni gli studenti di usare la testa".

L'alternanza non deve essere vista come delega all'esterno di parti del curriculum scolastico. Occorre al contrario pensarla come una sorta di campo di apprendimento anche per docenti e per le scuole/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.



### 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" e 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, in secondo luogo definendo una proposta culturale appropriata per i giovani dei corsi di Forma-



- zione Professionale che contempra i “contenuti irrinunciabili” degli assi culturali, 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**, sostenuta da una parte del sistema di FP propria della stagione dei corsi di formazione biennali di qualifica (precedenti al 2002) **ad insegnare sulla base di una prospettiva basata 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 problematiche 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. In parte, l’innalzamento dell’asticella è già in atto nel sistema CNOS-FAP, specie in forza del contributo delle Commissioni di settore che hanno definito accordi rilevanti con Aziende partner ed hanno promosso i Concorsi nazionali uno strumento che ha introdotto una spinta innovativa sia sul piano tecnologico sia su quello educativo e formativo.

#### 4. Tornare a don Bosco per risvegliare l’umanità dei giovani

Queste nuove sfide fanno appello al valore profetico della Formazione Professionale di ispirazione cristiana, ed in particolare al carisma Salesiano. La possibilità



di risposta ad esse non è collocata primariamente sul piano metodologico, perché pone in gioco la questione antropologica ovvero la possibilità, per i giovani che si rivolgono alla Formazione Professionale, di conquistare una effettiva libertà ovvero di vivere pienamente la propria vita secondo tutte le potenzialità volute da Dio per ciascuno di loro personalmente.

Questi giovani, infatti, sono spesso “abbandonati e pericolanti” come quelli che hanno suscitato l’opera Salesiana; mentre al tempo di don Bosco la condizione di pericolo era costituita dalla fatale attrazione che giovani di estrazione contadina - tra cui molti orfani - subivano da parte della città, alla ricerca di un tenore di vita meno duro, cadendo però spesso in una condizione di miseria, disumanità e finendo non raramente in prigione, ora il pericolo risiede in uno stile di vita distratto dall’iperrealtà, intendendo con ciò la comparsa, sotto l’influsso dei media, di un mondo di segni carenti di un valore simbolico reale. Si creano in questo modo bisogni non più connessi ad un ordine sociale di valori, in una condizione di continua eccitazione dove l’individuo rimbalza perennemente nella tensione tra bisogno e piacere (Baudrillard, 1976, p. 40).

Buona parte dei giovani d’oggi, specie quelli appartenenti a strati popolari irretiti dall’ideologia consumistica, sono *pericolanti* perché incatenati in un fitto reticolo di stimoli e sollecitazioni che li pone in uno stato di continua sospensione; non vivendo un rapporto positivo con la realtà, finiscono per rimanere inconsapevoli di sé e del mondo, dissipando così alla lunga i propri talenti.

Nel contempo sono *abbandonati* a causa della sostanziale dimissione degli adulti dal ruolo educativo: si va da genitori troppo cedevoli a docenti ripiegati su contenuti inerti (Whitehead 1992), fino ad istruttori sportivi tesi alla prestazione piuttosto che alla crescita umana.

Il messaggio di don Bosco è assolutamente attuale e necessario al giorno d’oggi: egli non si è limitato a denunciare la gravità del fenomeno, poiché si rendeva conto che la maggior parte dei reclusi erano “poveri giovani” venuti da lontano, e condotti più volte in quel “luogo di punizione” dove “diventano peggiori”.

Allo stesso modo, in riferimento ai nostri giovani auto-reclusi, occorre evitare di abbandonarsi, anche nella Formazione Professionale, a quella lamentazione così diffusa negli ambienti scolastici che preferisce accusare la durezza dei tempi e la demotivazione dei giovani allo studio, finendo per rivestire di sociologismo la propensione a dimettersi dal ruolo educativo. Oggi è molto diffusa l’idea secondo cui, se un giovane appartiene ad una famiglia disastata, con un curriculum scolastico negativo, non può raggiungere risultati soddisfacenti; al massimo può essere addestrato ad un lavoro routinario. L’insegnamento, in tal modo, è inteso come la costruzione di un edificio che procede a strati successivi: se le fondamenta sono quello che sono, al massimo si può edificare una baracca... Inoltre, si è fatta strada la “medicalizzazione del disapprendimento” che se portata all’estremo finisce per perseguire la certificazione da parte di specialisti come attestazione “scientifica” dell’impossibilità di un intervento educativo.





È qui che si pone la questione antropologica, che a sua volta richiede un atto di fede nei misteri della creazione e della redenzione: Dio ha fatto ogni persona a sua immagine e somiglianza, quindi ha messo dentro ciascuno di noi, anche dei più piccoli e apparentemente miseri, il desiderio della conoscenza della verità e quindi dello stesso Creatore; il compito dell'educazione è non soltanto essenziale per il futuro della società, ma anche come simbolo della salvezza dell'uomo, come interesse di Dio per gli affari umani.

La questione antropologica risulta da ciò: Dio è il vero educatore che ci precede compiendo l'opera fondamentale che consiste nel porre nel cuore di ciascuno il desiderio insopprimibile della conoscenza. Il nostro compito consiste nell'agire con dedizione, cultura e metodo, al fine di risvegliare l'umanità di ogni giovane che ci viene affidato, conquistandolo con l'amorevolezza ed ottenendone così la fiducia: "L'educatore deve pur persuadersi che tutti, o quasi tutti questi cari giovani, hanno una naturale intelligenza per conoscere il bene che loro vien fatto personalmente, ed insieme sono pur dotati di un cuore sensibile facilmente aperto alla riconoscenza" (Bosco, 1987, p. 98).

Allo stesso modo, anche per i giovani pericolanti ed abbandonati di oggi si deve affermare: "chi sa se questi giovanetti avessero avuto un amico..." (Ibidem, p. 98).

La persona non è condannata alla sua condizione sociale o al rendimento negli studi precedenti: c'è in ognuno un tesoro di umanità, spesso nascosto, che risponde al bene ed all'attesa positiva dell'educatore. L'apprendimento non è un processo meccanico basato sulla "legge dei prerequisiti", ma un'evidenza di ciò che accade in un giovane quando sente che qualcuno gli dà fiducia e si aspetta da lui grandi cose. Ed allora sana le "lacune" e brucia le tappe, meravigliando chi gli sta intorno. Il fine dell'insegnamento non è dotare l'educando di un bagaglio culturale minimo, ma la virtù: "illuminare la mente per rendere buono il cuore" (Ibidem, p. 32). Il lavoro dell'educatore non è una sorta di malinconica esistenza, che si alimenta di ideali ma accumula inevitabili delusioni: è la possibilità di realizzare la propria esistenza alimentata dall'effetto consolante dei miracoli che accadono giorno per giorno nelle nostre opere.

È quanto ha affermato don Bosco: "l'educazione è cosa di cuore, e Dio solo ne è il padrone, e noi non potremo riuscire a cosa alcuna, se Dio non ce ne insegna l'arte, e ce ne dà in mano le chiavi" (Ibidem, p. 259).

In definitiva, la Formazione Professionale, è chiamata ad affrontare le sfide proprie del nostro tempo, sapendo perseguire un salto di qualità che significa tornare ad abbeverarsi alle fonti della sua storia straordinaria, adeguata al tempo presente, capace di suscitare l'umanità dei giovani affinché possano essere felici. Ciò richiede risorse spirituali e morali ("credere ai giovani!"), e la capacità di rilanciare il profilo educativo dell'opera Salesiana, potendo contare maggiormente su laici, gli "operai della vigna" che il Signore ha posto nei nostri Centri.

Occorre in definitiva un progetto rinnovato, che consenta, partendo da coloro



che si iscrivono ai corsi di Formazione Professionale, di formare lavoratori competenti, cittadini attivi e consapevoli, persone capaci di vivere in modo autentico la propria libertà.

Occorre, come ai tempi di don Bosco, risvegliare con l'amorevolezza e la familiarità, il desiderio di sapere e di riuscire che c'è in ogni giovane, così che sentano di esser amati sia nelle cose che piacciono loro, sia in quelle che loro piacciono poco: quali sono la disciplina, lo studio, avvertendo in modo sensibile che quanto viene loro proposto è per il loro bene.

Serve infine anche un progetto formativo bene impostato, organico, centrato su principi pedagogici solidi, e su una metodologia coerente, che va perseguita superando i limiti di un approccio che rischia di essere inefficace poiché non riesce a rendere gli allievi consapevoli dell'unitarietà del sapere. Quello presente è uno di quei momenti storici nei quali è necessaria una revisione delle nostre pratiche pedagogiche, alla luce dei fondamenti dell'opera Salesiana, sapendone ritrovare l'entusiasmo originario. Perché anche i carismi più belli sono soggetti all'offesa del tempo che li frustra, li automatizza, li anestetizza, li rende parole che non sentiamo più.

I nostri allievi sono dotati personalmente della capacità di cogliere la bellezza della cultura in tutti i suoi aspetti; di fronteggiare compiti complessi, potendo contare su una comunità educativa che condivide tale metodo e si sforza di realizzarlo con dedizione e coraggio. Ma soprattutto nella fiducia che il miracolo possa davvero avvenire.

## 5. Principi educativi e formativi

I principi educativi e formativi su cui si basa questa Linea guida 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 allievi*

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 Professionale 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 diventa 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, le visioni indicibili della mistica. 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; essa:

- 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 della scuola 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.







## Parte seconda

# Metodologia formativa

---

### 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 pre-



- definita, 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, all'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. 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 (Allegato 1). 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:

### *Metè 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.





### ***Criteria 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 i soggetti 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'a-





strazione: 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.

### 3. 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.

Si presenta lo schema EQF con l'indicazione dei primi 4 livelli; il terzo è lo standard europeo per la qualifica professionale, mentre il quarto lo è per il diploma o baccalaureato.



LIVELLI	<i>Nel EQF, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche</i>	<i>Nel EQF, le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano la destrezza manuale e l'uso di metodi, materiali, attrezzature e strumenti)</i>	<i>Nel EQF la competenza è descritta in termini di responsabilità e autonomia</i>
1	- conoscenze generali di base	- abilità di base necessarie per svolgere compiti semplici	- lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
2	- conoscenze pratiche di base in un ambito di lavoro o di studio	- abilità cognitive e pratiche di base necessarie per utilizzare le informazioni rilevanti al fine di svolgere compiti e risolvere problemi di routine utilizzando regole e strumenti semplici	- lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
3	- conoscenze di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio	- una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per svolgere compiti e risolvere problemi selezionando e applicando metodi, strumenti, materiali e informazioni di base	- assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio - adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
4	- conoscenze pratiche e teoriche in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio	- una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per creare soluzioni a problemi specifici in un ambito di lavoro o di studio	- 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





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 (Allegato 2), 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 la-



sciata 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 appiattare 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. L’Unità di apprendimento

L’Unità di apprendimento (Allegato 3) 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 a tra gli Assi, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperien-

ziali 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.

## 5. 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 valuta-

zione 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, pp. 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 ge-

stione 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.

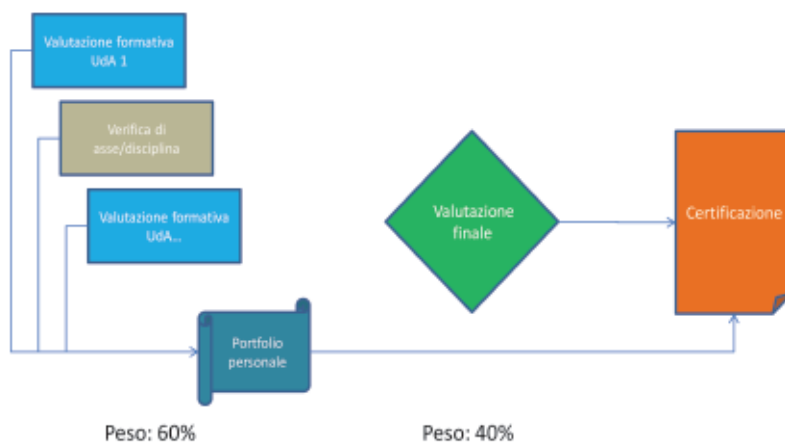
#### ***Prova esperta***

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 (vd. pag. seg.):

Processo di valutazione e certificazione delle competenze



La prova di **valutazione finale**, o “prova esperta” (Allegato 4) 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”.

## 6. Il Portfolio personale dell’allievo

Il Portfolio personale dell’allievo (Allegato 5) rappresenta il documento per l’autopresentazione dell’allievo in cui egli inserisce la documentazione circa i pro-



dotti/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 concordata 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.

## 7. Il Project work

Il Project work 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.

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?),
- 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?).

## **8. Il Certificato delle competenze**

Si parla di certificazione (allegato 6) 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 riconoscibilità 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 rappresentano bene il profilo finale del cittadino ed inoltre evitano 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 (Allegato 7) 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>1</sup>.

<sup>1</sup> <http://www.europass-italia.it/scelta4.asp>



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 Provincie 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.

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.

## 10. La gestione organizzativa

Il cambiamento richiesto ai Centri di Formazione Professionale, nell’ambito del modello progettuale elaborato a partire dalla sperimentazione del 2003, richiede l’adozione di una strategia organizzativa organica, ufficiale e pluriennale, che consenta di adottare, con la necessaria progressività, una didattica per competenze, che consenta di fronteggiare positivamente le tre sfide di fondo già annunciate:





1. superare la separazione tra discipline teoriche e discipline pratiche, creando legami forti e di servizio tra le materie degli assi culturali e l'area professionale, e definendo una proposta culturale appropriata (i "contenuti irrinunciabili") per i giovani dei corsi di Formazione Professionale;
2. superare la tendenza ad insegnare per abilità e procedure, dove si pone l'enfasi esclusivamente sulla diligenza, stimolando i giovani a fronteggiare compiti e problemi che contemplino anche l'imprevisto, nella prospettiva dell'autonomia e della responsabilità;
3. superare la tendenza all'"abbassamento dell'asticella" e rilanciare il progetto educativo e formativo per veri cittadini della società complessa.

Il **Direttore del CFP** è la figura centrale di questo cambiamento; egli è chiamato a sensibilizzare i propri collaboratori, definire una fisionomia della propria struttura appropriata a tale compito, elaborare un piano pluriennale di intervento scandito in risultati, piano di lavoro con fasi e responsabilità, le azioni di supporto con riferimento particolare alla formazione del personale, chiave del successo del piano.

Occorre animare, in stretta collaborazione con organismi formativi dello stesso Ente ed anche diversi da questo, una comunità di pratiche che sostenga il lavoro dell'insegnante nella formazione, nella ricerca culturale, nello scambio di pratiche, nell'elaborazione di sussidi ed ausili per l'apprendimento. Infatti, «L'apprendimento va di pari passo con il cambiamento e, nonostante ciò, si chiede troppo spesso alle scuole di cambiare senza dare al personale l'opportunità di apprendere». (Wald P., Castleberry, 2010).

Indichiamo uno schema di "**Piano di innovazione metodologica**" triennale definito per azioni ed anni di intervento (vd. pagina accanto).

L'attività di innovazione metodologica si sostiene tramite la creazione di:

- uno staff di Centro composto dai coordinatori di settori, dipartimenti e classi con il compito di elaborazione e gestione del piano operativo e di supporto ai consigli di classe;
- èquipe di dipartimento per assi culturali ed aree di indirizzo.



AZIONI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
<i>Strategia formativa</i>	Elaborazione di un piano operativo del progetto di innovazione metodologica, con mete, risultati, tempi e responsabilità  Elaborazione di un Piano formativo completo per ogni percorso formativo	Elaborazione del nuovo Piano dell'offerta formativa  Completamento del Piano formativo per ogni percorso	Produzione di una linea guida per il personale del CFP  Miglioramento del Piano formativo per ogni percorso
<i>Unità di apprendimento</i>	Per ogni Consiglio di classe, - una UdA comune a tutti i formatori - una UdA per ogni asse culturale	Completare le UdA delle diverse classi attivate  Elaborare una linea guida per ogni area formativa	Migliorare il repertorio delle UdA  Perfezionare la linea guida per ogni area formativa
<i>Alternanza formazione-lavoro</i>	Definire una metodologia per l'alternanza formazione-lavoro	Elaborare un progetto di Project work per le classi terze e quarte	Perfezionare la metodologia dell'alternanza formazione-lavoro
<i>Valutazione e prove esperte</i>	Elaborare una prova finale di primo anno  Elaborare la prova esperta di seconda, finalizzata alla certificazione delle competenze dell'obbligo di istruzione  Predisporre una simulazione di prova finale per il terzo ed il quarto anno	Perfezionare le prove esperte e le prove di verifica	Elaborare una linea guida sulla valutazione  Creare una comunità di pratiche con altre strutture in modo da condividere le prove
<i>Portfolio personale</i>	Avviare la produzione del portfolio da parte degli allievi	Continuare e perfezionare il portfolio con attenzione al project work ed al capolavoro, anche come oggetto della prova orale degli esami	Definire un metodo comune circa la gestione del portfolio
<i>Certificazione delle competenze</i>	Elaborare il certificato delle competenze di seconda sulla base delle evidenze realizzate dagli allievi	Perfezionare lo strumento ed il metodo	Definire una linea guida condivisa sulla certificazione delle competenze
<i>Formazione del personale</i>	Realizzare una formazione comune sulla didattica per competenze  Formare l'équipe metodologica per l'accompagnamento dei consigli di classe	Approfondire la formazione comune anche tramite materiali da distribuire e siti web da visionare  Qualificare ed estendere l'équipe metodologica	Sviluppare una rete di comunità di pratiche per ogni settore e dipartimento  Realizzare corsi interni da parte dell'équipe metodologica
<i>Eventi</i>	Organizzare un evento finale per la presentazione dei migliori prodotti da parte degli allievi	Gestire l'evento finale integrato con una linea di comunicazione del Centro	Gestire l'evento finale con la comunicazione e con workshop orientativi per gli studenti delle medie







## ALLEGATI

1. Piano formativo generale
2. Rubrica delle competenze
3. Unità di apprendimento
4. Prova esperta
5. Portfolio dell'allievo
6. Project work
7. Certificato delle competenze
8. Supplemento Europass







*Allegato 1*  
**Piano formativo generale**

**PIANO FORMATIVO DI SETTORE/INDIRIZZO**

**Profilo finale dello studente** (vedi Pecup e Standard formativi)



**Criteri formativi**

- Centratura sulla cittadinanza: autonomia, responsabilità, coscienza critica, coinvolgimento.
- Caratterizzare il percorso sulle attività di indirizzo già dal primo anno.
- Garantire interdisciplinarietà e lavoro cooperativo.
- Valorizzare i laboratori.
- Coinvolgere gli studenti.
- Alleanza con il territorio: metodologia dell'alternanza.
- Valutare in modo attendibile con prodotti reali e adeguati (portfolio).
- ...





**PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE IeFP**

- Nuclei portanti e assi implicati, suddivisi per macro-competenze.
- Unità di apprendimento (almeno una comune a tutti i docenti).
- Attività di alternanza: incontri con testimoni, visite, ricerche, stage, project work...
- Eventi e concorsi.
- Visite di istruzione.
- Sessioni di valutazione.

**Primo anno**

<b>Nuclei portanti del sapere</b>	<b>Competenze mirate</b>	<b>UdA ed altre attività</b>	<b>Assi/discipline coinvolte</b>

**Secondo anno**

<b>Nuclei portanti del sapere</b>	<b>Competenze mirate</b>	<b>UdA ed altre attività</b>	<b>Assi/discipline coinvolte</b>

**Terzo anno**

<b>Nuclei portanti del sapere</b>	<b>Competenze mirate</b>	<b>UdA ed altre attività</b>	<b>Assi/discipline coinvolte</b>





*Allegato 2*  
**Rubrica delle competenze**

**COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE**

<p><b>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</b></p> <p><b>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</b></p>	
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>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> <li>Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>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 della 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> </ul>





**EVIDENZE**

1. Riconoscere le dimensioni del tempo in relazione a tematiche storiche, scientifiche e tecnologiche.
2. Riconoscere la dimensione dello spazio in riferimento a eventi della vita quotidiana, del contesto sociale, della dimensione mondiale.
3. Distinguere, nei periodi analizzati, le aree storico/geografiche oggetto di studio e cogliere le relazioni che intercorrono tra gli eventi diversi.
4. Cogliere la relazione tra il presente e i periodi storici oggetto di studio (fonti energetiche, rapporto con la natura, economia, politica, demografia).
5. Riconoscere le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici.
6. Confrontare le diverse regole nei diversi contesti di vita evidenziando i motivi delle differenze e delle similitudini.
7. Indicare i diversi servizi pubblici, presenti sul territorio, e le relative modalità di erogazione (stage, trasporti, iscrizioni, passaggi scolastici...)
8. Organizzare un'assemblea di classe ed elaborare gli strumenti di comunicazione e reporting.
9. Elaborare un vademecum per la gestione dei rifiuti di varia tipologia riferiti ad attività produttive diverse.





COMPITI	SAPERI ESSENZIALI
<p>Traccia la linea del tempo utilizzando i sistemi di datazioni più comuni.                      Suddivide la linea del tempo nelle varie epoche storiche.                      Costruisce una scheda in cui deve evidenziare fatti, personaggi e luoghi caratterizzanti una determinata epoca storica.                      Descrive i cambiamenti del paesaggio dovuti all'intervento dell'uomo nelle diverse epoche attraverso la lettura di immagini, carte tematiche, reperti archeologici e visite sul territorio (museo, cava, antica fornace...).</p> <p>Legge le carte geografiche, storiche e tematiche (simbologia, colori, orientamento, scala).                      Riproduce in una carta geografica muta l'evento preso in considerazione, evidenziando il luogo, la simbologia e le conseguenze finali (es. la marcia di Alessandro Magno, l'evoluzione demografica della città di Londra...).</p> <p>Riproduce due o più carte geografiche mute della stessa epoca in spazi geografici differenti inserendo la simbologia, i colori, tabelle, grafici...                      Descrive una tipologia di strumento d'uso quotidiano (computer, motore a scoppio, elettricità, fonti energetiche, armi) nella sua progettazione, realizzazione e sviluppo tecnologico durante le varie epoche storiche.</p> <p>Confronta monete di diverse epoche indicando in un'apposta tabella il periodo di diffusione, la provenienza, la composizione, la simbologia e il valore.                      Fare la mappa dei diritti umani nel mondo.                      Confronta i principi democratici dello Stato italiano con i principi di paesi monarchici, oligarchici e teocratici evidenziando i diversi gradi di partecipazione politica.                      Utilizzando le indicazioni di corretta condotta sportiva (etica, morale, valori...), redige un regolamento di classe condiviso.                      Indica in una tabella comparativa le differenze e le similitudini tra i diversi modelli di aggregazione (famiglia matriarcale, moderna).                      Compila il modulo per la richiesta del riascio dell'abbonamento al mezzo di trasporto pubblico.                      Redige una domanda ad uno specifico Ente per risolvere un problema (permesso di soggiorno, certificato di nascita, Carta d'Identità, Codice Fiscale...).</p> <p>Eleggere i rappresentanti di classe.                      Elabora una domanda di richiesta di assemblea di classe indicando destinatario, oggetto, ordine del giorno.                      Definisce i ruoli e autorità, le modalità di intervento, i tempi a disposizione e i metodi di votazione.                      Redige il verbale di assemblea.                      Elabora un piano di raccolta differenziata per la scuola indicando i vari contenitori distinguendoli per rifiuto merceologico (umido, secco, carta, plastica...) specificando la corretta lettura delle etichette.                      Scrive alcuni slogan a favore di uno stile di vita più rispettoso delle risorse ambientali (uso dell'acqua, dell'energia elettrica, della carta, dei combustibili fossili, rumore, alimentazione...).</p>	<p>Conoscenza dell'ordine cronologico in prima e dopo Cristo, collegando secoli e millenni a numeri cardinali e ordinali.                      Le epoche storiche: Evo Antico - Medio - Moderno e Contemporaneo.                      Rivoluzione agricola.                      Allevamento.                      Artigianato.                      Commercio.                      Specializzazione del lavoro.                      Nascita della città e delle classi sociali.                      Carte geografiche, storiche e tematiche.                      Simbologie, colori, grafici e tabelle.                      Dal baratto all'introduzione della moneta.                      Valore ponderale della moneta.                      Valore nominale e concetto di credito.                      Concetto di diritto umano.                      La dichiarazione dei diritti umani.                      I diritti e doveri della Costituzione Italiana.                      Le principali strutture di potere organizzate: monarchia, oligarchia, democrazia, stato totalitario e teocratico.                      Concetto di regola distinguendo tra: fattispecie, fattuzione, autorità.                      I vari tipi di regolamento sportivo: calcio, rugby, atletica, pallavolo, basket...                      Famiglia e società: matrimonio civile e religioso (diritti e doveri dei coniugi), usi e costumi locali.                      Codice Civile (proprietà privata).                      Individuazione e dislocazione di enti territoriali (Comune, provincia, Camera di Commercio, Questura...) e non territoriali (INAIL, INPS, CONI...).                      Compilazione modulsistica.                      Concetto di maggioranza semplice, assoluta e qualificata.                      Parlamento: maggioranza, metodo di scrutinio segreto o palese.                      Redazione di un verbale.                      Petizione, Referendum, diritto di manifestazione di dissenso.                      Elementi di merceologia.                      Informazioni sulla simbologia delle etichette.                      Inquinamento e riciclaggio.                      Consumo critico e consapevole.                      Le risorse ambientali.</p>



LIVELLI EQF	
1	Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.
2	Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.
3	Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni. Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.
4	Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio. Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività o di studio.





LIVELLI EQF			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.</p>	<p>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.</p>	<p>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni. Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.</p>	<p>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio. Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>
<p>Colloca solo se aiutato alcuni eventi nel tempo e delimitate aree geografiche nello spazio. Mette a confronto solo se aiutato le caratteristiche distintive (fatti, persone, luoghi) per distinguere periodi e aree geografiche diverse. Collega solo se aiutato alcune vicende del passato con alcuni aspetti della società contemporanea. Riconosce le regole e le applica parzialmente evidenziando difficoltà di condivisione del rispetto dei diritti e dei doveri reciproci. Riconosce, solo se aiutato, le principali regole di civile convivenza. Solo se accompagnato, compila in modo adeguato i moduli necessari. Solo se aiutato partecipa attivamente ad un'assemblea di classe. 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. Confronta e seleziona gli elementi necessari per mettere in relazione periodi e aree geografiche diversi. Coglie i caratteri essenziali di continuità e discontinuità tra presente e passato. Dimostra sufficiente rispetto dei diritti e doveri reciproci, comprende le regole su cui si fonda la convivenza civile. Comprende e applica le regole più elementari di civile convivenza. Compila in modo autonomo i moduli standardizzati. Partecipa autonomamente all'assemblea di classe rispettandone tempi e modi. Mette in atto comportamenti attinenti all'ambiente (riciclaggio, acquisti responsabili ...).</p>	<p>Colloca con precisione eventi storici nel tempo e aree geografiche nello spazio secondo quanto appreso nel percorso formativo. Identifica gli elementi che connettono i vari periodi storici e individua le cause e gli effetti che legano i diversi eventi. Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto delle vicende storiche del passato. Dimostra rispetto dei diritti e doveri reciproci, comprende e applica le regole principali su cui si fonda il riconoscimento dei diritti umani. Applica le regole di civile convivenza evidenziando una consapevolezza sul significato loro attribuito. Compila moduli standardizzati e richieste specifiche in modo autonomo e rispettando le priorità ad esse legate. Organizza l'ordine del giorno e redige la richiesta di assemblea; partecipa attivamente alla discussione in assemblea e verbalizza le decisioni. Attua comportamenti di salvaguardia ambientale sapendone riconoscere i vantaggi che esso comporta.</p>	<p>Riconosce eventi storici e colloca aree geografiche nello spazio mostrando autonomia di approfondimento e metodo di ricerca personale 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. Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come la realizzazione delle vicende storiche e motiva la sua posizione in merito. Comprende le motivazioni ed applica le regole della convivenza civile con un comportamento collaborativo nei diversi contesti. Comprende ed applica concretamente tutte le regole evidenziando una piena consapevolezza sul significato attribuito al rispetto dei diritti e dei doveri reciproci. Gestisce in modo autonomo e flessibile moduli e richieste specifiche risolvendo eventuali criticità ed individuando interlocutori adeguati. Pianifica, definisce le regole, organizza e conduce con autorità l'assemblea, individua i ruoli (segretario, rappresentanti ...), media tra le parti e redige il verbale. In piena autonomia, consapevolezza e sistematicità attua comportamenti di salvaguardia dell'ambiente mettendo in atto strategie di divulgazione di questi comportamenti.</p>





*Allegato 3*  
**Unità di apprendimento**

Denominazione	ELETTROMAGNETISMO	
<b>Compito - prodotto</b>	1. Dossier sulle esperienze standard di elettromagnetismo, elettricità in corrente continua e in corrente alternata e dissociazione elettrolitica 2. Relazione individuale 3. Glossario tecnico italiano-inglese	
<b>Competenze mirate</b> • <i>assi culturali</i> • <i>professionali</i> • <i>cittadinanza</i>	<b>Assi culturali:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</u></li> <li>• <u>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</u></li> </ul> <b>Area professionale:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</li> </ul> <b>Cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul>	
Abilità	Conoscenze	
<i>Assi culturali</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione</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> </ul>	Definizioni e descrizioni di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- forza elettromagnetica</li> <li>- cariche elettriche</li> <li>- forze e campi magnetici</li> <li>- correnti indotte</li> <li>- trasformatori</li> <li>- campo elettromagnetico</li> <li>- conduttori ed isolanti elettrici</li> <li>- resistenza elettrica</li> <li>- effetto Joule</li> <li>- circuiti elettrici in serie ed in parallelo</li> <li>- legge di Ohm</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</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>- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali strutture grammaticali della lingua italiana</li> <li>- Elementi di base delle funzioni della lingua</li> <li>- Contesto, scopo e destinatario della comunicazione</li> <li>- Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo</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>- 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> </ul>	
<i>Area professionale</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>- Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti (calibro, micrometro, comparatore, righelli millimetrati), attrezzature, macchine</li> <li>- Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>	

(Segue)





(Segue)

<i>Cittadinanza</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni</li> <li>- Essere consapevoli dei propri bisogni identificando le opportunità disponibili finalizzate ad un apprendimento efficace</li> <li>- Valutare il proprio apprendimento cercando consigli, informazioni e sostegno.</li> <li>- Essere capaci di collaborare in gruppo partecipando attivamente al raggiungimento dell'obiettivo finale</li> <li>- Essere in grado di risolvere problemi nell'apprendimento</li> <li>- Avere un atteggiamento curioso e motivato nei confronti del proprio apprendimento</li> <li>- Valorizzazione del sé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse</li> <li>- Metodologie e strumenti di ricerca dell'informazione: bibliografie, schedari, dizionari, indici, motori di ricerca, testimonianze, reperti</li> <li>- Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali</li> <li>- Teorie e regole della memoria, strategie di memorizzazione</li> <li>- Stili cognitivi e di apprendimento; strategie di studio</li> <li>- Strategie di valutazione delle risorse personali</li> <li>- Modalità di soluzione dei problemi (algoritmica ed euristica)</li> <li>- Ricostruzione del processo di apprendimento</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classi prime
<b>Prerequisiti</b>	Modulo di Sicurezza in laboratorio
<b>Fase di applicazione</b>	settembre-novembre
<b>Tempi</b>	34 ore 6 ore lavoro domestico
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elettromagnetismo</li> <li>• elettricità in cc</li> <li>• elettricità in ca</li> <li>• dissociazione elettrolitica</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	Osservazione diretta e sulla quantificazione dei fenomeni per dedurre le leggi scientifiche fondamentali
<b>Risorse umane</b>	Docente di matematica e scienze
• interne	Docente di tecnologia e laboratorio
• esterne	Docente di lingua italiana Docente di lingua inglese
<b>Strumenti</b>	Si prevede l'utilizzo di un apposito pannello didattico
<b>Valutazione</b>	La valutazione viene svolta sulla base di una griglia unitaria concordata tra i docenti La valutazione complessiva effettuata servirà ad esprimere il giudizio di padronanza sulle competenze mirate La considerazione delle voci pertinenti della griglia di valutazione consentirà di indicare voti negli assi culturali coinvolti e nell'area professionale





*Allegato 4*  
**Prova esperta**

STEP	DURATA IN CRE	ATTIVITÀ	COMPITO SIGNIFICATIVO E PRODOTTO	PESO INDICATIVO	DIMENSIONI DELL'INTELLIGENZA PREVALENTEMENTE SOLLECITATE
A	2	Di gruppo (in alternativa a quella finale)	Problem setting (brain storming e discussione di riscaldamento sulla tematica della prova), con produzione di un verbale	10%	Relazionale-affettivo-motivazionale Cognitiva
B1	4	Individuale con focus linguistico-culturale	Comprensione-con risposta a domande e/o produzione di un testo	22%	Cognitiva Culturale Linguistico-multimediale
B2		Individuale con focus matematico	Compito di tipo matematico collegato al prodotto (es. piano di ammortamento; calcoli strutturali; calcolo costi, ecc.)	23%	Matematica
C	4	Individuale con focus pratico e professionale	Progettazione/realizzazione/collaudato di un prodotto o soluzione di un problema concreto o studio di caso	30%	Pratica Del problem solving Tecnica Matematica
D	2	Individuale con focus riflessivo	Ricostruzione-justificazione	15%	Della metacompetenza
	2	Di gruppo (in alternativa a quella iniziale)	Debriefing oppure sviluppo critico di un elemento problematico relativo al prodotto, con produzione di un verbale	10%	Relazionale-affettivo-motivazionale Metacognitiva
E		Individuale	Domanda di eccellenza	lode	Linguistica e inferenziale Della metacompetenza Del problem solving





*Allegato 5*  
**Portfolio dell'allievo**

Il mio portfolio

---

**INDICE**

**Sezione personale**

- Mi presento
- La mia storia scolastica e formativa
- La mia storia lavorativa e/o di stage / tirocinio
- Il mio progetto personale di vita/di lavoro
- Curriculum vitae in formato europeo

**I miei prodotti più significativi**

- Il compito-progetto
- I prodotti
- Riflessione

**Project Work**

- Idea progetto
- Contesto
- Innovazione
- Documentazione
- Valutazione
- Riflessione





## Allegato 6 Project Work

	Sezioni	Specificazione
1	Idea progetto	Si tratta di un compito-prodotto, ma anche di un'ipotesi che viene posta a verifica di realtà
2	Contesto	Analisi del territorio e della singola azienda
3	Documentazione del progetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consegna (ciò che è richiesto all'allievo)</li> <li>• Progettazione (come è stato definito il progetto nelle sue parti)</li> <li>• Realizzazione (descrizione di come il progetto si è realizzato concretamente, per passi successivi)</li> <li>• Documentazione (apparato di schemi, immagini, documenti tecnici...)</li> </ul>
4	Valutazione e Riflessione	<p><u>Autovalutazione da parte dell'allievo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficacia (grado di raggiungimento degli obiettivi del progetto)</li> <li>- Efficienza (uso razionale del tempo, dei materiali, delle attrezzature e degli strumenti)</li> <li>- Apprendimenti (cosa ho imparato, che legame con ciò che ho appreso al corso)</li> <li>- Maturazioni (aiuto nel chiarire le scelte future)</li> </ul> <p><u>Valutazione dei docenti e del tutor aziendale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Significatività per la figura del tecnico Innovazione (per l'azienda, per il destinatario finale, per la scuola/il CFP)</li> <li>- Economicità</li> <li>- Autonomia</li> <li>- Responsabilità</li> <li>- Capitalizzazione (aiuto per le scelte future)</li> </ul>





*Allegato 7*  
**Certificato delle competenze**

(Diploma di Tecnico professionale)

COMPETENZE DI RIFERIMENTO	Livello EQF	Grado di padronanza (basilare, intermedio, elevato)	Annotazioni
<p style="text-align: center;"><b>Comunicazione nella lingua italiana</b></p> <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</li> </ul>			
<p style="text-align: center;"><b>Comunicazione nella lingua inglese</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</li> </ul>			
<p style="text-align: center;"><b>Competenza matematica e competenze di base di scienze e tecnologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</li> <li>- Confrontare ed analizzare figure geometriche del piano e dello spazio individuando invarianti e relazioni</li> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità</li> <li>- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> <li>- 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</li> <li>- Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche</li> </ul>			
<p style="text-align: center;"><b>Competenza digitale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare e interpretare dati riguardanti fenomeni reali sviluppando deduzioni e ragionamenti fornendone adeguate rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> <li>- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> <li>- Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul>			
<p style="text-align: center;"><b>Imparare a imparare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Risolvere problemi</li> </ul>			

(Segue)





(Segue)

<p><b>Competenze sociali e civiche</b></p> <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>- 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>			
<p><b>Spirito di iniziativa ed intraprendenza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>- Progettare</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>			
<p><b>Consapevolezza ed espressione culturale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> <li>- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo</li> </ul>			
<p><b>Competenze professionali<sup>2</sup></b></p>			



<sup>2</sup> Vanno inserite le competenze della figura professionale.







*Allegato 8*  
**Supplemento Europass**

<b>Istituzione certificante</b>	
<b>Certificatore</b> (cognome e nome)	
<b>Fonte</b> (patto/accordo di rete, ente superiore, ente di parte terza)	
<b>Firma</b>	
<b>Marchio</b>	

<b>DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO</b>	
<b>Riferimento</b> (figura professionale, area di competenze, singola competenza...)	

<b>TRADUZIONE DEL CERTIFICATO</b>	
Title of the certificate	

<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE o del PROFILO DI COMPETENZE oggetto della certificazione</b> (indicare la fonte)		
Il possessore del certificato è in grado di: (indicare le competenze delle indicazioni aggregate secondo l'elenco della cittadinanza europea)		
<b>Competenze</b>	<b>Livello EQF</b>	<b>Grado</b> (basilare, intermedio, elevato)





<b>EVIDENZE DEL PROFILO</b> (cfr. le rubriche delle competenze)	
Compiti-problemi e capolavori significativi realizzati	

<b>VALORE DEL CERTIFICATO</b>	
Continuità formativa	Iscrizione al corso _____ Credito formativo per il corso _____
Inserimento lavorativo	Professioni con ingresso libero _____
	Professioni normate per legge
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assolvimento formazione obbligatoria</li> <li>• Accesso al registro/albo</li> <li>• Accesso al concorso pubblico</li> </ul>
	Norma di legge di riferimento _____

<b>BASI UFFICIALI DEL CERTIFICATO</b>	
Nome e status dell'istituzione che ha conferito il certificato	Denominazione Natura giuridica Fonte di legittimità Livello territoriale /settoriale
Livello del certificato (nazionale o internazionale)	Livello ISCED: Livello EQF: Altro:
Scala di valutazione soglia di validità	Valutazione su base _____ Soglia minima _____
Accesso a studi ulteriori	Istruzione e Formazione Professionale Scuola Università Formazione superiore
Norma di riferimento	Legge Indicazioni Regolamento Standard





<b>MODALITÀ RICONOSCIUTE DI ACQUISIZIONE DEL CERTIFICATO</b>		
<i>Tipologie di Istruzione e Formazione Professionale (VET: Vocational Education and training)</i>	<i>Percentuale sul percorso totale</i>	<i>Durata (anni/giorni)</i>
Formazione a scuola / al CFP (formale)		
Formazione sul lavoro / stage (informale)		
Apprendimento accreditato (non formale)		
Durata totale certificata		
Requisiti di accesso		
Info aggiuntive		
National Reference Point	<a href="http://www.europass-italia.it">www.europass-italia.it</a>	







## Glossario

---

**Abilità.** *“Indicano le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l’uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti l’abilità manuale e l’uso di metodi, materiali, strumenti)” (EQF).*

Destrezza nello svolgere un’attività intellettuale o pratica. Essa è sempre associata ad una conoscenza e si acquisisce tramite imitazione e ripetizione. L’abilità rappresenta – assieme alla conoscenza – una risorsa di cui la persona competente dispone e che mette in opera (“mobilizza”) di fronte ad un compito in un preciso contesto.

**Accoglienza.** Prassi pedagogica volta a rendere possibile l’implicazione personale nel gruppo e finalizzata a definire un “contratto pedagogico” consapevole e partecipato all’interno dell’azione formativa. Essa si propone i seguenti obiettivi: conoscenza della persona, valorizzazione del suo “portato” culturale e sociale, integrazione del gruppo-classe, conoscenza del contesto formativo, dei suoi attori e del progetto formativo, delineazione del “contratto pedagogico”.

**Accompagnamento.** Accompagnare significa offrire alla persona un punto di riferimento ed un ausilio nel percorso di formazione e/o di inserimento lavorativo. Alcuni esempi di accompagnamento nell’ambito di un percorso formativo:

- a) possibilità di colloqui degli allievi con gli insegnanti,
- b) presenza tra i formatori di una figura di “referente di classe” per la gestione delle dinamiche emergenti e per la conduzione di momenti di confronto,
- c) aiuti agli allievi in termini di metodo di studio e di recuperi formativi anche in forma individualizzata,
- d) acquisizioni che consentano di attivare strategie di ingresso nel mondo del lavoro nelle diverse possibilità di lavoro dipendente ed autonomo.

**Accreditamento.** Attestazione formale, effettuata dalla parte seconda (organismo committente), che attesta la soddisfazione da parte dell’organismo formativo di una serie di requisiti relativi alla struttura organizzativa e gestionale nonché ai prodotti/servizi da essa offerti.

**Accreditamento interno/associativo.** Processo deciso volontariamente da un’organizzazione (normalmente strutturata in forma di rete sia in una logica associativa sia federativa) e finalizzato a verificare il possesso di requisiti prestabiliti e





condivisi da parte di unità/nodi dell'organizzazione che lo promuove. Esso ha perciò una finalità differente da quello esterno che è cogente per il richiedente nella misura in cui viene promosso dalla parte seconda/committente dei servizi formativi.

**Aggiornamento.** Formazione che mira all'adeguamento del sapere lavorativo-professionale della persona tenendo conto delle novità intervenute nelle tecnologie, nelle norme, nell'organizzazione.

**Alternanza formativa.** Strategia metodologica che consente – in riferimento al singolo allievo – di realizzare un percorso formativo coerente e compiuto nel quale si integrano reciprocamente attività formative di aula, di laboratorio ed esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione di lavoro e di impresa. L'alternanza formativa è autentica quando le diverse modalità formative che “si alternano” vengono a comporre un percorso unico e continuo avente al centro la persona in formazione in riferimento al profilo educativo, culturale e professionale ed in stretta relazione con il contesto in cui opera la figura professionale di riferimento. Tale percorso trae inizio da un progetto formativo definito congiuntamente dai due attori in gioco (l'organismo di formazione e l'impresa) e si sviluppa attraverso una cura continua che prevede monitoraggio, verifica ed eventualmente correzione e miglioramento lungo tutto il cammino formativo.

**Apprendista.** Persona protagonista dell'apprendimento di un mestiere entro un'impresa formativa. Egli è non solo utente, ma co-protagonista del processo formativo secondo un approccio integrato che ne sollecita il coinvolgimento sulla base di compiti-problemi caratteristici del lavoro.

**Area Professionale.** L'espressione “area professionale” – altrimenti definita come “comunità professionale” oppure “gruppo professionale” ed – in parte – “comunità di pratiche” – indica la tendenza da parte di figure lavorative sottoposte al processo di cognitivizzazione ad aggregarsi in modo da evidenziare la propria peculiarità culturale, organizzativa, professionale al fine di affermare una specificità tendenzialmente rilevante anche dal punto di vista della rappresentanza, della tutela e della formazione.

**Attitudine.** Capacità globale di una persona ad apprendere le competenze necessarie per svolgere una determinata categoria di compiti con particolare riferimento a quelli di natura professionale. Comprende anche la capacità di acquisire le risorse necessarie (abilità, conoscenze) a tale scopo.

**Attività/situazione di apprendimento.** Esperienza disegnata dal team dei formatori nella quale l'allievo, confrontandosi con problemi di cui coglie il senso e l'utilità, si pone in modo attivo alla ricerca di una soluzione in grado di soddisfare i





requisiti del problema stesso, sormontando gli ostacoli che via via incontra, mobilitando in tal modo un processo di apprendimento autonomo, personale, autentico.

L'attività o situazione di apprendimento non è un progetto predefinito, ma la proposizione – il più possibile vicina al contesto reale – di un compito sfidante che trae origine dalle rappresentazioni che gli allievi si danno delle attività proposte e li stimola alla costruzione di un cammino che consenta loro di giungere alla piena riuscita dell'azione intrapresa.

**Bilancio di competenze.** Prassi formativa complessa con l'obiettivo di permettere (soprattutto) a dei lavoratori di analizzare le proprie competenze professionali e personali, così come le proprie attitudini e motivazioni, allo scopo di definire un progetto professionale e, ove necessario, un progetto di formazione. Si tratta quindi di una modalità di riconoscimento delle competenze di cui la persona è portatrice, in assenza di titoli formali (certificati, diplomi o attestati), acquisiti tramite esperienza diretta. Tale dispositivo, di origine francese, ha lo scopo di certificare tali competenze e quindi di renderle evidenti socialmente e contrattualmente specie in riferimento a giovani ed adulti a bassa scolarità.

**Capacità personali.** Caratteristiche della persona possedute su base innata e appresa che riguardano i suoi repertori di base: cognitivo, affettivo-motivazionale, socio-interpersonale. Esse riflettono i valori ed i contenuti propri dell'educazione che la persona vive specie nell'età evolutiva; si riferiscono quindi alla famiglia di appartenenza, alle agenzie educative e formative ma anche ai legami significativi individuali e di gruppo. Esse rappresentano le potenzialità dell'allievo che richiedono di essere riconosciute (innanzitutto a favore del destinatario stesso) e attualizzate. Tali capacità, raramente coltivate in modo formale dalle istituzioni formative, sono attualmente considerate preziose per l'adattamento personale, interpersonale, scolastico e professionale.

**Centro di Istruzione e Formazione Professionale.** Struttura che eroga un'offerta formativa nell'ambito del sistema di Istruzione e Formazione Professionale finalizzata a promuovere il successo formativo di ogni allievo fornendo ad esso un'informazione adeguata ed utile sulle diverse opportunità formative, una possibilità di orientamento che gli consenta di riconoscere le proprie potenzialità e competenze parziali, un percorso di formazione personalizzato e continuativo, un supporto per il passaggio alla vita attiva ed in ogni momento di transizione in cui si venga a trovare, un'occasione di formazione continua e permanente.

**Certificazione di qualità.** Documento, solitamente rilasciato da un'autorità terza (rispetto al finanziatore e all'erogatore) attraverso il quale si attesta che l'organizzazione formativa ha posto in atto tutte le azioni tese a rilevare la corrispondenza delle azioni svolte con gli standard dichiarati. Esistono diversi dispositivi di



certificazione: la più nota è la norma ISO 9000, ma esistono pure certificazioni associative. Solitamente la certificazione richiede un lavoro preparatorio e di consolidamento delle pratiche riferite al sistema qualità e quindi un *audit*.

**Certificazione formativa.** Documento che attesta l'avvenuta acquisizione da parte dell'utente della formazione delle capacità, delle conoscenze, delle abilità e delle competenze previsti nel progetto formativo. Tale documento è rilasciato dall'organismo erogatore e può essere:

- un diploma o un certificato di valore legale (qualifica, diploma di formazione, diploma di formazione superiore),
- un certificato riferito ai crediti formativi acquisiti,
- un attestato di frequenza e/o profitto.

**Competenza.** *“Capacità dimostrata di utilizzare le conoscenze, le abilità e le attitudini personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale. Nel sistema europeo EQF, le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia” (EQF).*

Caratteristica della persona, mediante la quale essa è in grado di affrontare efficacemente un'area di problemi connessi ad un particolare ruolo o funzione. Per tale motivo, sarebbe preferibile parlare di persona “competente” piuttosto che di competenza. Essa viene dimostrata dalla persona tramite performance rese in un preciso contesto organizzativo di fronte a “giudici” rappresentati da esponenti del mondo professionale di riferimento. La persona competente è in grado di mobilitare le risorse possedute (capacità, conoscenze, abilità) al fine di condurre ad una sua soluzione un compito-problema. La competenza non è pertanto riducibile né a un sapere, né a ciò che si è acquisito con la formazione. Essa richiede necessariamente una prova concreta, nella quale il titolare si impegni in modo autonomo e responsabile. Vi possono essere competenze culturali, sociali, professionali. Queste ultime possono essere intese come competenze in senso proprio, poiché mobilitano un'interazione organica tra soggetti (Centro di Formazione Professionale, persona, impresa) e prevedono una precisa prova professionale definita come “capolavoro”.

**Compito professionale.** Nell'analisi del lavoro, tale espressione indica la situazione-problema che sfida la professionalità del lavoratore, a fronte della quale egli mobilita le sue risorse (capacità, conoscenze, abilità e competenze) al fine di giungere ad un risultato soddisfacente. Nel fare ciò, il lavoratore elabora una strategia di soluzione dello stesso problema che risulta per tale natura contestuale e non standardizzata. La descrizione delle famiglie/figure professionali sulla base di compiti siffatti aiuta a superare il riduttivismo delle “mansioni” poiché pone il ruolo lavorativo entro la ricca dinamica di richieste e sollecitazioni che lo caratterizza; inoltre, evita il meccanicismo poiché consente di impostare il processo di formazione sulla base di una metodologia aperta che consente di porre la persona





in una posizione autonoma, attiva e responsabile, in vista della soluzione di problemi complessi attinenti al suo campo di competenza.

**Comunità professionale.** Aggregato – coincidente volta per volta con il settore (es.: meccanico) o il processo (es.: aziendale e amministrativa) – di più figure, ruoli o denominazioni che hanno in comune una cultura distintiva composta di valori e di saperi peculiari, la collocazione organizzativa, i percorsi professionali, le competenze chiave. Le ulteriori articolazioni in figure professionali sono definite all'interno di tali aggregazioni più ampie, mantenendo la dimensione di "cultura professionale" comune.

**Conoscenze.** *“Risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono un insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative a un settore di studio o di lavoro. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche” (EQF).*

Insieme di nozioni strutturate in una materia/disciplina o area culturale. Possono riguardare teorie, modelli, sistemi di azione. Ogni ambito di sapere comprende nozioni, concetti, nessi, regole. I saperi sono – al pari delle abilità – cognizioni che occorre acquisire per poter porre in atto una competenza (di cui sono uno degli ingredienti).

**Coordinatore tutor.** Figura indispensabile in ogni azione di Istruzione e Formazione Professionale che ha il compito di guidare l'équipe dei formatori coinvolti, presiedere alle fasi di progettazione e programmazione (piano formativo personalizzato), coordinare le attività, facilitare i processi di apprendimento e sostenere il miglioramento continuo dell'attività formativa e didattica. Spetta al tutor la cura del *Portfolio delle competenze individuali*.

**Credito formativo.** Documento che attesta il possesso di un determinato requisito (sapere, abilità) da parte della persona, che questa può far valere in un percorso formativo, in modo da svolgere soltanto i moduli formativi mancanti per il raggiungimento di una determinata meta formativa, oppure in un percorso di inserimento lavorativo, in modo da accelerare l'acquisizione di una qualifica.

**Didattica attiva.** Insieme articolato di metodologie di insegnamento che pongono l'utente come soggetto attivo e non passivo del proprio processo di apprendimento. Ci si riferisce ad un ampio repertorio di metodologie didattiche che tenta di superare quelle modalità tradizionali basate sull'ascolto (per esempio la lezione frontale) o sull'osservazione ed imitazione (per esempio l'affiancamento addestrativo). Alcuni esempi di didattica attiva: la simulazione operativa; l'analisi e la risoluzione di casi/problemi, il lavoro di progetto i lavori e le esercitazioni di gruppo; il gioco psico-pedagogico.





**Difficoltà di apprendimento.** Particolari condizioni che ostacolano il processo di apprendimento della persona. Esse possono riferirsi a caratteristiche didattico-formative (percorso, metodologia didattica, relazioni), oppure orientative (progetto personale e suoi aspetti). Tali condizioni richiedono la necessità di delineare il quadro di riferimento tra cui si collocano gli aspetti personali (motivazione, prerequisiti, integrità psico-fisica), del contesto di vita (famiglia, ambiente, gruppo) e sociali (tipo di “capitale sociale” di cui la persona è portatrice).

**Diritto - dovere di istruzione e formazione.** Prerogativa di ogni cittadino mediante la quale la Repubblica assicura a tutti il diritto all’istruzione e alla formazione, per almeno 12 anni o, comunque, sino al conseguimento di una qualifica entro il diciottesimo anno di età, nel senso di favorire “pari opportunità di raggiungere elevati livelli culturali e di sviluppare le capacità e le competenze, attraverso conoscenze e abilità, generali e specifiche, coerenti con le attitudini e le scelte personali, adeguate all’inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro, anche con riguardo alle dimensioni locali, nazionale ed europea” (art. 2, legge 53/2003). A fronte di tale offerta, ogni cittadino ha il dovere di partecipare alle attività formative più idonee mirando ad accrescere il proprio bagaglio di acquisizioni in una prospettiva di formazione competente.

**EQF - European qualification framework.** Dispositivo di lettura e conversione che consente di mettere in relazione, entro una struttura a otto livelli, i diversi titoli (qualifiche, diplomi, certificati ecc.) rilasciati nei Paesi membri, confrontando gli esiti dell’apprendimento.

Si tratta di una meta-struttura rispetto alla quale gli Stati membri sono chiamati a rileggere i propri sistemi educativi, in modo da garantire un collegamento tra di essi.

L’EQF illustra in modo univoco i risultati dell’apprendimento; pone al centro dell’apprendimento le competenze; propone una relazione attiva tra competenze, abilità e conoscenze; valorizza i risultati di apprendimento formali, non formali ed informali.

**Evidenza (della competenza).** Prestazione reale ed adeguata che, assieme alle altre definite entro la rubrica di riferimento, attesta l’effettiva capacità del soggetto nel saper fronteggiare compiti e problemi significativi e necessari, per poter essere giudicato competente.

**Indicazioni regionali.** Documento costitutivo del sistema di Istruzione e Formazione Professionale che specifica la natura del nuovo sistema ed il suo ordinamento (repertorio delle comunità/profili professionali, durata e articolazione dei corsi, titoli, modalità di certificazione), gli obiettivi generali del processo formativo, gli obiettivi specifici di apprendimento le modalità per la compilazione del





Portfolio delle competenze al fine del riconoscimento dei titoli e la gestione dei crediti e dei passaggi, le risorse messe a disposizione degli Organismi accreditati.

**Individualizzazione.** Soluzione radicalmente differente da quella della personalizzazione: se lì l'orientamento al percorso soggettivo si svolge mantenendo il gruppo di apprendimento, l'individualizzazione del percorso formativo si realizza rompendo i riferimenti tra individuo e gruppo. La formazione è individualizzata quando si svolge in un rapporto 1:1 tra docente/formatore e allievo/utente. Ciò consente di rompere i vincoli spazio-temporali oltre che psicologici e cognitivi che il gruppo porta con sé (anche se in tal modo vengono meno i fattori di facilitazione del processo di apprendimento che pure il gruppo-classe porta con sé). Solitamente, la formazione individualizzata si svolge in presenza di sistemi anche parzialmente di autoapprendimento, spesso con l'ausilio di supporti informatici. Ciò rende possibile anche la formazione a distanza.

**Inserimento professionale.** Inserirsi professionalmente significa trovare una posizione sancita socialmente nel sistema economico. È realizzato nell'impresa, nel luogo di produzione (di beni o di servizi, anche pubblici). La qualità di questo inserimento dipende dal valore delle interazioni tra la persona e l'impresa: esse portano la prima a valorizzare le proprie competenze in modo da operare al suo interno in modo efficace e dotato di senso.

**Istruzione e Formazione Professionale.** L'insieme dei percorsi del secondo ciclo degli studi che presentano un carattere professionalizzante. Si distingue dai percorsi liceali in base al criterio che sottende il carattere dei percorsi. In tal senso, se i licei presentano il carattere di "istruzione" nel senso che forniscono allo studente una visione culturale generale in forza della quale egli può successivamente completare gli studi in sede universitaria o di formazione superiore, i Centri e gli Istituti di Istruzione e Formazione Professionale mirano a dotare la persona di requisiti di competenza tali da consentirle di immettersi nel mercato del lavoro e delle professioni.

**Linea guida.** Documento che fissa finalità, obiettivi e procedure di una specifica organizzazione di servizi. Solitamente la linea guida viene elaborata in un contesto di gestione della qualità oppure in attività innovative.

**Obiettivo formativo.** Risultato di apprendimento perseguito dai formatori, mirante ad un cambiamento atteso nell'allievo, coerente con il *Profilo educativo, culturale e professionale*. Rappresenta, quindi, l'esito di un percorso formativo intenzionale, mirato sulle specifiche capacità dell'allievo, definito tenendo conto dei diversi ambiti in cui si esprime la sua personalità: intellettuale, morale, estetico-espressivo, relazionale, effettivo, operativo. Sulla base di tali obiettivi si elaborano





le unità di apprendimento che conducono gli allievi ad acquisire competenze nei vari ambiti dell'agire umano.

**Orientamento.** Prassi educativa attiva volta a favorire la capacità del soggetto di risolvere il problema del suo avvenire professionale, facilitandogli l'assolvimento dei compiti vocazionali relativi alla conoscenza di sé (potenzialità attitudinali, capacità, interessi e valori), alla conoscenza del mondo del lavoro e delle professioni, alla formulazione di progetti di vita e di lavoro e alla loro valutazione in funzione della decisione di scelta di un progetto e del modo migliore di realizzarlo. Non si limita ad un atto puntuale d'intervento nei momenti decisionali, ma rappresenta un processo educativo che si accompagna allo sviluppo evolutivo dell'individuo in consonanza con il progressivo variare e arricchimento del concetto di sé in riferimento alle transizioni importanti del suo percorso di vita/di lavoro.

**Passaggio.** Processo formativo tramite il quale una persona collocata entro un particolare percorso scolastico-formativo può accedere ad un altro vedendo valorizzato il proprio bagaglio di acquisizioni. Il passaggio richiede una collaborazione tra organismo inviante ed organismo ricevente e l'attivazione di un apposito Larsa che consenta alla persona di acquisire le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie al buon fine dell'azione. Il passaggio è l'esito di una volontà dell'allievo e della relativa famiglia; esso si esprime mediante una domanda esplicita che indica il tipo di formazione desiderata e il Centro o Istituto in cui intende transitare.

**Percorso formativo.** Rappresenta il cammino di apprendimento che l'allievo persegue avendo come riferimento il raggiungimento del successo formativo. Esso prevede la centralità della persona, una visione relazionale della formazione come azione generatrice di senso e di valore, l'utilizzo di approcci e di metodiche coerenti con l'opzione antropologica di fondo e quindi in grado di sviluppare una formazione personalizzata, contestuale, autentica.

**Personalizzazione.** Riferimento del percorso educativo-formativo alla specifica realtà personale dell'allievo. Personalizzare significa delineare differenti percorsi di trasferimento-acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze, in base alle caratteristiche personali degli allievi: stili di apprendimento, metodi di studio, caratteristiche peculiari. La personalizzazione avviene comunque nell'ambito di un gruppo di allievi che condividono un medesimo percorso di apprendimento, fatte salve le necessarie attività di individualizzazione.

**Piano dell'offerta formativa.** Documento a base della attività del Centro di Istruzione e Formazione Professionale che indica: missione dell'organismo, strategia formativa e partnership, target e territorio di riferimento, offerta di forma-





zione e di servizi, criteri metodologici, stili professionali e politica della qualità. L'offerta formativa in particolare comprende:

- orientamento,
- formazione iniziale (qualifica + diploma di formazione),
- formazione superiore (diploma di formazione superiore),
- formazione speciale,
- servizi formativi.

**Piano formativo personalizzato.** Documento elaborato dal team dei formatori che delinea in chiave cronologica le principali attività/prodotti con relative competenze mirate, specificando, in riferimento ad ogni attività-prodotto, lo sviluppo degli orari, il personale coinvolto (tutor coordinatore, scienze umane, area scientifica, area professionale, sviluppo capacità personali) con responsabilità e compiti, le modalità di accesso, le risorse necessarie, le modalità di orientamento e valutazione, l'intesa circa la compilazione del Portfolio. Il Piano formativo, che prevede inoltre le occasioni di personalizzazione e le forme in cui queste vengono attivate, non è un programma preconstituito, ma si sviluppa passo passo lungo il percorso tramite le unità di apprendimento realizzate, tanto da risultare completo solo al compimento dell'intero cammino.

**Portfolio delle competenze individuali.** 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.

Il portfolio è concordato e definito nell'ambito del Centro; esso comprende comunque i seguenti ambiti: anagrafico, orientativo, formativo e valutativo, certificativo. Esso è composto da una parte essenziale – corrispondente al "libretto formativo" da consegnare alla persona ed agli eventuali interlocutori (sistema educativo, sistema lavorativo e professionale) – e dagli allegati conservati presso il Centro.

**Professionalità.** Insieme di competenze e risorse che consentono alla persona di risolvere in modo soddisfacente i problemi di un particolare ambito di lavoro. Non è solo qualcosa di esterno, ma è un vero e proprio "vestito" che modella la personalità. La professionalità richiede una partecipazione interiore; essa "viene da dentro" e si esprime in una passione per il proprio lavoro, nella curiosità e nel desiderio di apprendere e migliorare continuamente.

**Profilo educativo culturale e professionale (Pecup).** Il Pecup dello studente alla fine del percorso di qualificazione professionale costituisce la «bussola» per la determinazione sia degli «obiettivi generali del processo formativo» sia degli «obiettivi specifici di apprendimento» (art. 8 del Dpr. 275/99) che saranno conte-





nuti nelle *Indicazioni regionali per i PSP* dei singoli Istituti/Centri. Il carattere «di limite ideale» del Profilo é, quindi, esplicito. È compito delle *Indicazioni regionali* prima e, dopo, soprattutto dei Piani di *Studio Personalizzati* (redatti da ogni gruppo di docenti coordinati dal *tutor* all'interno del quadro tracciato dal Piano dell'*offerta formativa (Pof)* di ogni istituzione di IeFP) disporre l'adattamento del *Profilo* alle differenti situazioni ambientali e personali, e specificarne i percorsi ed i livelli di approfondimento.

**Project Work.** È il risultato della metodologia dell'alternanza formazione-lavoro nella sua versione evoluta, quando l'attività si svolge sotto forma di un vero e proprio progetto concordato tra scuola ed impresa. Esso ha per oggetto un compito rilevante, svolto realmente nel contesto dell'organizzazione di lavoro, coerente con il profilo in uscita del percorso formativo. Vi possono essere varie tipologie di progetti: uno studio di fattibilità per un prodotto-servizio, la progettazione di un impianto o di un software, la revisione di una procedura, una verifica o collaudo, l'elaborazione di un report circa l'attività dell'organizzazione di lavoro. Il project work è un testo nel quale si dà conto del progetto svolto, del suo contesto, delle problematiche incontrate, delle soluzioni adottate, dei risultati ottenuti. Tale progetto, inserito nel portfolio personale, può essere presentato dall'allievo in sede di esame così da illustrarne la preparazione.

**Prova esperta.** È una prova "pluri-competenze", articolata su più dimensioni dell'intelligenza e 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 – articolati in abilità, capacità e conoscenze e indicati nelle rubriche di riferimento – utilizzando una metodologia che consenta di giungere a risultati certi e validi. 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.

**Rubrica delle competenze.** 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.





**Situazione di apprendimento (didattica attiva).** Esperienza formativa che il team dei formatori è chiamato a “creare” e che ponga l’allievo, nel confronto con problemi di cui coglie il senso, di porsi in modo attivo alla ricerca di una soluzione adeguata, superando gli ostacoli che via via incontra, mobilitando in tal modo un processo di apprendimento autonomo, personale, autentico. Tale processo è centrato sull’azione; tanto che si può affermare che la conoscenza passa necessariamente per l’azione per poi giungere ad una piena formalizzazione attraverso il linguaggio. Tale metodologia mira a perseguire una visione unitaria della cultura a partire dall’esperienza evitando la meccanica trascrizione degli obiettivi generali del processo formativo e degli obiettivi specifici di apprendimento in chiave di didattica disciplinare. Risulta quindi prevalente l’attività di laboratorio rispetto a quella di aula.

**Specializzazione.** Rappresenta una formazione mirante all’approfondimento di un particolare ambito di lavoro in modo da acquisire una competenza ulteriore. Essa è pertanto successiva alla qualificazione e si acquisisce solitamente dopo un certo periodo di lavoro.

**Standard.** Descrittore di un fenomeno che consente di sviluppare un confronto ed un giudizio di appropriatezza, pertinenza, adeguatezza, idoneità.

*Professionalità:* elenco delle caratteristiche di una figura/famiglia professionale (denominazione, classificazione, riferimenti normativi, profilo, contesti di esercizio, compiti, criteri di qualità...) che ne consentono l’individuazione univoca.

*Organizzative:* caratteristiche delle strutture erogative, riferite ai Livelli essenziali delle prestazioni (Lep), che forniscono i criteri base dell’accreditamento necessario per poter gestire servizi di istruzione e formazione compatibili con l’ordinamento, anche al fine del rilascio del titolo e dell’assunzione di un ruolo istituzionale corrispondente.

*Formativi:* descrittori dei risultati di apprendimento (RdA) ovvero delle competenze, articolate in abilità e conoscenze, e delle prestazioni o evidenze e loro livelli EQF, che consentono di progettare e gestire uno specifico percorso formativo.

*Valutativi:* livelli di padronanza delle competenze e dei saperi che consentono di esprimere un giudizio circa la capacità del soggetto titolare nel saper i compiti-problemi dell’ambito di riferimento. Tra questi livelli occorre indicare il fattore di soglia della padronanza stessa che può variare da competenza a competenza a seconda della loro rilevanza nell’ambito del profilo professionale.

**Successo formativo.** Risultato dell’attività educativa mediante la quale la persona è in grado di trasformare le proprie capacità – attitudini, atteggiamenti, risorse, vocazione – in vere e proprie competenze, al fine di ottenere comunque un risultato soddisfacente in termini di conseguimento di una qualifica professionale



coerente con i principali sistemi di classificazione disponibili, garanzia di un supporto all'inserimento lavorativo; possibilità di una prosecuzione della formazione nell'ambito dell'anno di diploma di formazione come pure nell'ambito della Formazione Professionale superiore ed eventualmente nella prosecuzione nell'Istruzione e nell'Università.

**Sviluppo professionale.** Concezione derivante da un modello teorico di origine canadese (ADVP - Attivazione dello Sviluppo Vocazionale Personale) secondo cui il soggetto organizza il suo progetto personale di vita e di lavoro in base all'immagine che ha di se stesso nei vari stadi del suo sviluppo; il che gli permette di acquisire la maturità professionale necessaria a formulare una *sintesi* delle varie esperienze maturate nel decorso evolutivo, tale da renderlo capace di tradurre l'immagine di sé in termini professionali. Secondo questa concezione, le scelte professionali vengono elaborate lungo un processo evolutivo segnato da stadi e caratterizzato da compiti che l'individuo deve assolvere per pervenire a scelte soddisfacenti per sé e per la società, in una sequenza di comportamenti vocazionali e di decisioni che gradualmente tessono la trama dello sviluppo della carriera individuale.

**Tutor - coordinatore.** Figura indispensabile in ogni azione di Istruzione e Formazione Professionale con il compito di guidare l'équipe dei formatori coinvolti, presiedere alle fasi di progettazione e programmazione (piano formativo), coordinare le attività, facilitare i processi di apprendimento e sostenere il miglioramento continuo dell'attività formativa e didattica.

**Unità di apprendimento.** 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.

**Validazione.** Processo mediante il quale una procedura o uno strumento vengono giudicati dotati di validità da una serie di soggetti in gioco e di conseguenza vengono adottati nei processi reali. La validazione può essere:

- *scientifica*, quando uno o più esperti qualificati ne affermano la fondatezza teorica e metodologica in riferimento allo stato dell'arte;
- *funzionale*, quando la procedura, dopo una fase di applicazione, è dichiarata in grado di rispondere ai requisiti di praticabilità e gestibilità;



- *di rete*, quando i vari attori in gioco (stakeholder) decidono liberamente di adottarla nelle pratiche ordinarie.

**Valutazione.** Giudizio tramite il quale si attribuisce un valore ad un fenomeno (ad esempio: un processo operativo, un dispositivo finanziario, un progetto, un sistema), confrontato solitamente con una scala nominale per livelli di prestazione. Se è riferita ad una persona, si parla di valutazione della padronanza delle competenze e dei saperi.

Quest'ultima valutazione di una persona può essere *formativa* se svolta lungo il percorso e tendente a trarre da essa elementi utili per rendere consapevole il soggetto della sua situazione e per definire nel modo migliore il prosieguo del cammino, apportando i necessari correttivi e miglioramenti; oppure *finale* se svolta al termine dello stesso tramite una prova esperta volta a mettere a fuoco il grado di padronanza complessivo raggiunto, necessariamente multicompetenza e interdisciplinare.

Negli ultimi tempi si assiste ad un superamento del paradigma valutativo fondato su algoritmi, in particolare quello finalizzato al criterio dell'*oggettività* che dovrebbe garantire l'indipendenza degli esiti dall'attore che gestisce la valutazione e dal contesto in cui si svolge, tramite un nuovo paradigma centrato sull'*attendibilità* che concentra l'analisi della padronanza su prove reali ed adeguate tramite le quali il soggetto si confronta con compiti e problemi significativi poiché riflettono le esperienze reali e sono legati ad una motivazione personale. Quest'ultimo approccio viene detto anche "valutazione autentica".





## **RUBRICHE DELLE COMPETENZE RELATIVE AI DIPLOMI PROFESSIONALI IeFP**

- Rubriche comuni
- Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati
- Tecnico elettrico
- Tecnico automazione industriale
- Tecnico riparatore di veicoli a motore
- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala e bar
- Tecnico commerciale delle vendite
- Tecnico lavorazioni artistiche
- Tecnico acconciatura







## Competenze degli assi culturali dei percorsi IeFP

### Nota introduttiva

Questo documento riassume 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, abilità e conoscenze essenziali. A tale fine sono stati recepiti gli "standard minimi formativi" definiti dall'Accordo in Conferenza Unificata Stato-Regioni con l'aggiunta di elementi che consentano di dare effettiva consistenza educativa, culturale e professionale, entro un quadro unitario, ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

L'obiettivo è di fornire agli attori del sistema di IeFP che compongono l'ATS IV anno del Piemonte, uno strumento completo di:

- Rubriche di competenze: definite in fase preliminare con valore normativo, in riferimento ai livelli EQF.
- Evidenze: manifestazione delle competenze acquisite dall'allievo, valutate secondo una metodologia analogica.
- Griglie di valutazione: utilizzate per la valutazione dei processi e dei prodotti elaborati dall'allievo durante il processo formativo. Queste griglie saranno utilizzate per le valutazioni dell'unità di apprendimento e per quelle attività che avranno un valore predittivo delle competenze acquisite dagli allievi.

In pratica, il documento è suddiviso nelle quattro aree:

- Comunicare nella lingua italiana.
- Comunicare in lingua inglese.
- Matematica, scientifica e tecnologica.
- Storica, socio-economica.

Per ognuna di queste aree sono state elencate le competenze, le abilità, le conoscenze previste dagli standard minimi; in grassetto sono state indicate quelle specifiche del IV anno e in verde sono evidenziate le competenze, le abilità e le conoscenze acquisite nel triennio che saranno nuovamente oggetto 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 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.**

*Comunicazione nella lingua inglese*

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.

*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.**

*Competenze 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>- <b>Gestire la comunicazione in lingua italiana scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita (4° anno)</b></li> </ul>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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, <b>anche impreviste ed in contesti non noti, scambiando informazioni ed idee con adeguate risorse linguistiche esprimendo il proprio punto di vista motivato e consapevole.</b></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 <b>esempi rilevanti della letteratura mondiale.</b></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> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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>• <b>Tecniche di lettura espressiva.</b></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 <b>alcuni esempi rilevanti della letteratura mondiale.</b></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> </ul>
---	--	--------------------------	--

(Segue)

(Segue)

<b>ABILITÀ</b>	<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> </ul>	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico<sup>3</sup>.</li> <li>• Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.</li> </ul>
<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 morfologico 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>Ricerca 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>			

<sup>3</sup> Questa conoscenza è comune alla rubrica relativa alla competenza storico-sociale.



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<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'aiuto 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 espone 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> <li>- in un contesto strutturato e prevedibile, anche con l'aiuto 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>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 il collega con altri testi.</p> <p>Ricerca informazioni autonomamente, utilizzando in modo sicuro strumenti cartacei ed informatici.</p> <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>Distingue i diversi codici comunicativi, i diversi punti di vista e il significato dei messaggi.</p> <p>Esprime la propria opinione con argomentazioni; confronta le opinioni altrui e le valorizza.</p> <p>Legge di fronte a qualsiasi tipo di pubblico e con espressività testi di tutte le tipologie.</p> <p>Individua nelle varie tipologie testuali informazioni esplicite ed implicite, contesto, scopo, funzione e tipologia.</p> <p>Ricava nessi e relazioni interni al testo e il collega con altri testi, incrementando il proprio patrimonio conoscitivo.</p> <p>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.</p> <p>Gestisce con sicurezza la comunicazione professionale mostrando padronanza ed appropriatezza dei vari linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico).</p> <p>Conosce ed espone alcune essenziali opere di autori della letteratura italiana, mostrando sensibilità personale e ricchezza lessicale.</p>

<p><b>Competenze:</b> Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita</p> <p><b>Gestire la comunicazione in lingua italiana scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita</b></p> <p><b>Evidenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.).</li> <li>2) Selezionare informazioni tratte da testi scritti di diverso genere (opera, autore, genere, messaggio dell'opera letteraria) in modo da appropriarsi dei contenuti, dividerli e rielaborarli in modo personale ed obiettivo, traendo conclusioni autonome, dopo aver valutato le diverse posizioni (costruzione di un pensiero sostenibile).</li> <li>3) Gestire in modo corretto ed appropriato l'interazione comunicativa relativa ad un'attività professionale, sapendo padroneggiare linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.</li> <li>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.</li> </ol>					
	<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basiliare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
	<p>Comprende i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, rielaborandoli in totale autonomia rispetto alle richieste espresse in vari contesti.</p> <p>Ricerca e seleziona le informazioni in totale autonomia, esprimendo opinioni adeguate e traendone conclusioni pertinenti.</p>	<p>Comprende i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, rielaborandoli, quasi in totale autonomia, rispetto alle richieste espresse in vari contesti.</p> <p>Ricerca e seleziona le informazioni quasi in totale autonomia, esprimendo opinioni adeguate e traendone conclusioni pertinenti.</p>	<p>Comprende i principali messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte e, con alcune difficoltà, li rielabora rispetto alle richieste espresse in vari contesti.</p> <p>Ricerca e seleziona le principali informazioni, esprimendo opinioni adeguate e traendone, con alcune difficoltà, conclusioni pertinenti.</p>	<p>Comprende, solo se guidato, i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, non riuscendo a rielaborarli rispetto alle richieste espresse in vari contesti.</p> <p>Ricerca e seleziona solo se guidato, le principali informazioni, non esprimendo opinioni non sempre adeguate e traendone le conclusioni con difficoltà.</p>	<p>Comprende, con evidenti difficoltà, i messaggi all'interno di comunicazioni verbali e scritte, non li rielabora e non riconosce le diversità dei vari contesti.</p> <p>Ricerca e seleziona solo se guidato, le principali informazioni, non riuscendo ad esprimere opinioni adeguate e traendone le conclusioni con difficoltà.</p>
	<p>Gestisce correttamente e in autonomia le comunicazioni in contesti professionali dimostrando di padroneggiare un linguaggio specifico.</p>	<p>Gestisce correttamente e quasi in totale autonomia le comunicazioni in contesti professionali dimostrando di padroneggiare un linguaggio specifico.</p>	<p>Gestisce abbastanza correttamente le comunicazioni in contesti professionali dimostrando una discreta padronanza del linguaggio specifico.</p>	<p>Gestisce le comunicazioni in contesti professionali, solo se guidato, dimostrando una scarsa padronanza del linguaggio specifico.</p>	<p>Gestisce le comunicazioni in contesti professionali, con evidenti difficoltà, dimostrando di non padroneggiare il linguaggio specifico.</p>

**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>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <p><b>ABILITÀ</b></p> <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> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <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, accentazione 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>• Elementi di sintassi.</li> <li>• Lessico.</li> <li>• Tecniche di conversazione.</li> <li>• Elementi di micro lingua.</li> <li>• Elementi di grammatica.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <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, accentazione 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>• Elementi di sintassi.</li> <li>• Lessico.</li> <li>• Tecniche di conversazione.</li> <li>• Elementi di micro lingua.</li> <li>• Elementi di grammatica.</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <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, accentazione 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>• Elementi di sintassi.</li> <li>• Lessico.</li> <li>• Tecniche di conversazione.</li> <li>• Elementi di micro lingua.</li> <li>• Elementi di grammatica.</li> </ul>		

<b>EVIDENZE</b>			
<p>Sapere leggere e capire testi comunicativi scritti e orali, messaggi e annunci su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.</p> <p>Individuare informazioni all'interno di testi scritti e orali.</p> <p>Sapere descrivere in forma scritta e orale esperienze ed eventi relativi all'ambito personale, sociale e professionale.</p> <p>Interagire in conversazioni in lingua su qualsiasi argomento di vita quotidiana o di carattere professionale.</p> <p>Essere in grado di conversare anche telefonicamente, prendere appunti e messaggi.</p> <p>Elaborare testi scritti, orali e multimediali con una corretta struttura grammaticale.</p> <p>Esprimersi in lingua straniera utilizzando linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico) per una comunicazione essenziale.</p> <p>Cogliere i significati culturali nella lingua.</p>			
<b>LIVELLI EQF</b>			
1	2	3	4
<p>Sulla base di una supervisione continua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconosce e abbinava sostantivi ai relativi oggetti</li> <li>- capisce e risponde, in forma orale o 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>Comprende le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti.</p> <p>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.</p> <p>È in grado di utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi in situazioni di vita quotidiana e professionale.</p> <p>Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su argomenti d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni.</p> <p>Padroneggia i significati non solo comunicativi, ma anche culturali, connessi alla lingua straniera studiata.</p>

<b>Competenze: 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.				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Iniziale	Non adeguato
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 sommarariamente esperienze personali e professionali anche ricorrendo, a volte, ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, solo se supportato, descrivendo sommarariamente esperienze personali e professionali ricorrendo, a fatica, ad un linguaggio specialistico.	Interagisce in conversazioni in lingua, commettendo significativi errori anche se supportato, descrivendo sommarariamente esperienze personali e professionali.

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>- Confrontare ed analizzare figure geometriche del piano e dello spazio individuando invarianti e relazioni.</li> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> <li>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità.</li> <li>- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</li> <li>- 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.</li> <li>- <b>Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</b></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.</li> <li>• 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>• Fondamentali meccanismi di catalogazione Sequenza delle operazioni da effettuare.</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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 verificarne 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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>		

(Segue)



(Segue)

<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne 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 sistematica 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 lo 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> <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> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• Concetto di calore e dio 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 di 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>• <b>Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali.</b></li> <li>• <b>Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.</b></li> </ul>
--	--------------------------	--

(Segue)



(Segue)

<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
----------------	--	-------------------

**EVIDENZE**

**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.**

Utilizzare linguaggi matematici/scientifici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali.

**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).

**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.**

**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).

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.



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Dato un percorso tracciato per la risoluzione di un problema pratico con strumenti matematici sa eseguire le operazioni fondamentali se continuamente assistito.</p> <p>Sa effettuare, con una supervisione continua, una misurazione diretta mediante una unità di misura indicata.</p> <p>Distingue, dietro diretta supervisione, le principali forme di energia.</p>	<p>Sulla base di indicazioni puntuali, sa risolvere problemi pratici che richiedano soluzioni matematiche standard con procedimenti riconducibili ad una sola variabile.</p> <p>Esegue, su precise indicazioni, l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di una seconda grandezza specificata, sotto la supervisione.</p> <p>Riconosce, su precise indicazioni, le principali forme di energia e le principali unità di misura, e i principali impatti in termini ambientali.</p> <p>Riconosce i principali elementi scientifici di un processo professionale.</p>	<p>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.</p> <p>Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate ragionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.</p> <p>Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Riesce a dimensionare un impianto in base all'assorbimento di potenza.</p> <p>Risolve problemi di natura scientifica, riconoscendo le caratteristiche scientifiche connesse ai processi del settore professionale.</p>	<p>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.</p> <p>Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate ragionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.</p> <p>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.</p> <p>Risolve problemi di natura scientifica riconoscendo e descrivendo con linguaggio corretto e appropriato i fenomeni scientifici sottesi ai processi del settore professionale.</p>

<p><b>Competenze:</b>                  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 quotidiana e professionale.  <b>Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche.</b></p> <p><b>Evidenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2) Utilizzare linguaggi matematici/scientifici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali.</li> <li>3) Eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza.</li> <li>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.</li> <li>5) Risolvere problemi di natura scientifica relativi all'ambito professionale o alla vita quotidiana applicando conoscenze di fisica, chimica, biologia.</li> <li>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.</li> </ol>				
<p><b>Elevato</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Conosce e utilizza in autonomia tutti i linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici specifici.</p> <p>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.</p>	<p><b>Intermedio</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivate relazionandosi sostenendo le scelte in un confronto articolato.</p>	<p><b>Basilare</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Conosce solo le principali termini dei linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici necessitando di frequenti interventi del formatore.</p> <p>Esegue l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivandole.</p>	<p><b>Parziale</b></p> <p>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.</p> <p>Sa analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici con difficoltà e solo con l'aiuto costante del formatore.</p> <p>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.</p> <p>Non sempre riesce ad eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione.</p>	<p><b>Non adeguato</b></p> <p>Neppure aiutato, riesce ad applicare tecniche di calcolo e la strategia risolutiva propria per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto.</p> <p>Neppure aiutato, riesce ad analizzare problemi di carattere pratico con strumenti matematici.</p> <p>Non conosce e non riesce ad esprimersi con linguaggi tecnici, scientifici e logico-matematici appropriati neanche con l'aiuto del formatore.</p> <p>Non riesce ad eseguire l'analisi dimensionale di una grandezza esprimendola in funzione di altre grandezze scelte e motivandole.</p>

(Segue)



(Segue)

<p>Analizza in modo corretto e in autonomia 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.</p>	<p>Analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale. Riesce a dimensionare un impianto in base all'assorbimento di potenza.</p>	<p>Non sempre riesce ad analizzare fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale.</p>	<p>Non analizza fenomeni legati alla trasformazione di energia, riconoscendo l'impatto ambientale.</p>
<p>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.</p>	<p>Conosce solo le principali strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa necessitando di frequenti interventi del formatore.</p>	<p>Non sempre riesce ad utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa appropriati per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore, neppure con l'intervento costante del formatore; ha numerose lacune nelle conoscenze specifiche.</p>	<p>Non conosce e non riesce ad utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore neanche con l'aiuto del formatore.</p>
<p>Il fenomeno è compreso e descritto con precisione e significatività; i termini usati sono adeguati, le descrizioni e rappresentazioni chiare. Tutti gli aspetti sono analizzati correttamente nelle loro correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.</p>	<p>Il fenomeno è compreso e descritto in tutti i suoi aspetti; i termini usati, e le descrizioni e le rappresentazioni sono abbastanza chiare. Tutti gli aspetti sono delineati abbastanza correttamente nelle loro correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.</p>	<p>La descrizione e la rappresentazione del fenomeno permette di comprenderlo nelle sue linee essenziali. Gli aspetti sono analizzati ma in modo confuso. Necessita di un piccolo supporto per delineare correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.</p>	<p>Nonostante l'aiuto, il fenomeno non è chiaro nei suoi aspetti e di conseguenza la descrizione e la rappresentazione sono confuse e incomplete. I termini sono generici e le frasi poco chiare. Non si analizzano correlazioni, funzioni e variazioni rispetto al proprio settore professionale.</p>



**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>	<div style="text-align: center; background-color: #f4a460; padding: 5px;"><b>CONOSCENZE</b></div> <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> </ul>
<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 storica 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> </ul>	<div style="text-align: center; background-color: #f4a460; padding: 5px;"><b>ABILITÀ</b></div>

(Segue)



(Segue)

<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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 esperti.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <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> <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.</b></li> <li>• <b>Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale.</b></li> </ul>		





#### **EVIDENZE**

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.

**Identificare i principi, i contenuti e le regole dell'etica del lavoro e della deontologia professionale del settore di riferimento.**

**Riconoscere le diverse tipologie di contratto di lavoro sapendone cogliere i riferimenti normativi e contrattuali; leggere una busta paga e comprenderne i vari elementi.**

**Riconoscere le tappe e le evidenze della storia del settore professionale, in riferimento ai contesti geografici, sociali e culturali.**





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 indicare 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>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>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>Riconosce eventi storici e colloca aree geografiche nello spazio mostrando autonomia di approfondimento e metodo di ricerca personale.</p> <p>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.</p> <p>Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come la realizzazione delle vicende storiche e motiva la sua posizione in merito.</p> <p>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.</p> <p>Comprende le motivazioni ed applica le regole della convivenza civile con un comportamento collaborativo nei diversi contesti.</p> <p>Comprende ed applica concretamente tutte le regole evidenziando una piena consapevolezza sul significato attribuito al rispetto dei diritti e dei doveri reciproci.</p>

(Segue)



(Segue)

<p>Solo se accompagnato, compila in modo adeguato i moduli necessari.</p>	<p>Compila in modo autonomo i moduli standardizzati.</p>	<p>Compila moduli standardizzati e richieste specifiche in modo autonomo e rispettando le priorità ad esse legate.</p>	<p>Gestisce in modo autonomo e flessibile moduli e richieste specifiche risolvendo eventuali criticità ed individua gli interlocutori adeguati.</p>
<p>Legge e comprende gli aspetti salariali della busta paga.</p>	<p>Legge e comprende gli aspetti giuridici e salariali della busta paga.</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>Legge e comprende il contratto di lavoro in tutti i suoi aspetti, sa riconoscere le differenti tipologie contrattuali e salariali.</p>
<p>Solo se aiutato partecipa attivamente ad un gruppo tematico di interesse civico.</p>	<p>Partecipa autonomamente ad un gruppo tematico di interesse civico rispettandone tempi e modi.</p>	<p>Organizza l'ordine del giorno di un gruppo tematico di interesse civico, partecipa attivamente alla discussione e verbalizza le decisioni.</p>	<p>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.</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>Mette in atto comportamenti attenti all'ambiente (riciclaggio, acquisti responsabili ...).</p>	<p>Attua comportamenti di salvaguardia ambientale sapendone riconoscere i vantaggi che esso comporta.</p>	<p>In piena autonomia, consapevolezza e sistematicità attua comportamenti di salvaguardia dell'ambiente mettendo in atto strategie di divulgazione di questi comportamenti.</p>
	<p>Individua le regole elementari del proprio lavoro.</p>	<p>Indica le principali regole, i contenuti e le responsabilità proprie della figura professionale di settore verso cui esprime adesione personale.</p>	<p>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.</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>				
<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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>Nella propria comunità professionale, locale ed allargata, identifica, in piena autonomia, le strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.</p> <p>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.</p>	<p>Nella propria comunità professionale, locale ed allargata, identifica, abbastanza in autonomia, le strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.</p> <p>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.</p>	<p>Nella propria comunità professionale, locale e a volte in quella allargata, identifica le principali strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Nella propria comunità professionale, locale e in quella allargata, non identifica nemmeno le principali strutture organizzative e gli elementi di etica del lavoro.</p> <p>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.</p>
<p>Ricostruisce in piena autonomia l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando elementi di ulteriore sviluppo.</p>	<p>Ricostruisce quasi in autonomia l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando elementi di ulteriore sviluppo.</p>	<p>Ricostruisce con alcune difficoltà l'evoluzione della storia professionale del settore, prefigurando solo se supportato elementi di ulteriore sviluppo.</p>	<p>Ricostruisce con grandi difficoltà l'evoluzione della storia professionale del settore, non riuscendo a prefigurare elementi di ulteriore sviluppo.</p>	<p>Non ricostruisce l'evoluzione della storia professionale del settore, non riuscendo a prefigurare elementi di ulteriore sviluppo.</p>





**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 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.





<b>Competenza 1 : Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.</b>	
<b>ABILITA</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 Elementi di tecnologia;</li> <li>- Technical writing;</li> <li>- Tecnologia e proprietà dei materiali.</li> </ul>

**EVIDENZE**

Redigere cicli di lavorazione e di montaggio.  
 Scegliere e razionalizzare l'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo.  
 Analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi tramite la teoria di gestione dei processi (GANTT, PERT, ...), monitorando le conformità e l'efficienza.  
 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**

<b>1</b>	<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>
<b>2</b>	<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>
<b>3</b>	<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>
<b>4</b>	<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>



<p><b>Competenza 1:</b> Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.</p> <p><b>Evidenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Redigere cicli di lavorazione e di montaggio.</li> <li>2. Scegliere e razionalizzare l'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo.</li> <li>3. Analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi tramite la teoria di gestione dei processi (GANTT, PERT,...), monitorando le conformità e l'efficienza.</li> <li>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.</li> </ol>				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>Individua tra diverse alternative il modello da utilizzare per redigere cicli di lavorazione e montaggio, individua e applica migliore e ne verifica l'efficienza. Individua alternative e sceglie il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo, applica migliore e ne verifica l'efficienza.</p> <p>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.</p> <p>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 migliore nell'ottica di ridurre le anomalie.</p>	<p>Individua tra diverse alternative il modello da utilizzare per redigere cicli di lavorazione e montaggio, lo applica e ne verifica l'efficienza. Individua alternative e sceglie il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo, lo applica e ne verifica l'efficienza.</p> <p>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.</p> <p>Sceglie tra diverse procedure di collaudo le 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.</p>	<p>Individua il modello per redigere cicli di lavorazione e di montaggio e lo applica. Individua il tipo d'impiego di macchine e attrezzature per il processo produttivo e lo applica. Individua e applica la teoria (GANTT) per analizzare le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza.</p> <p>Individua la procedura di collaudo le prove per il controllo della qualità del processo/prodotto. Individua le anomalie permettendone la correzione e il recupero.</p>	<p>Applica e utilizza schemi preconfezionati di cicli di lavorazione e di montaggio ma non porta a termine il lavoro. Utilizza macchine e attrezzature per il processo produttivo ma non porta a termine il lavoro.</p> <p>Analizza le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi per monitorarne le conformità e l'efficienza, utilizzando schemi preconfezionati, ma non porta a termine il lavoro.</p> <p>Utilizza la procedura di collaudo le prove per il controllo della qualità del processo/prodotto, non individua le anomalie non permettendo la correzione e il recupero.</p>	<p>Non applica e non utilizza schemi preconfezionati di cicli di lavorazione e montaggio e non porta a termine il lavoro. Non utilizza macchine e attrezzature per il processo produttivo.</p> <p>Non analizza le caratteristiche dei sistemi/processi produttivi.</p> <p>Non sceglie prove per il controllo della qualità del processo/prodotto, non individua le anomalie non permettendo la correzione e il recupero.</p>



<b>Competenza 2:</b> Identificare le situazioni di rischio potenziate 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 riabilitazione 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>- D. Lg. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Procedimenti per la riabilitazione 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>	
<p>Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.</p> <p>Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e dei fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente; stilare il relativo report.</p> <p>Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio.</p> <p>Rilevare situazioni di rischio per gli individui e per l'ambiente: applicazioni di piani di sicurezza.</p>	

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 adeguata alle funzioni specifiche di ciascuna area ed alle caratteristiche degli strumenti in uso;</li> <li>- individua, correlatamente ed in modo adeguato, la procedura da utilizzare per la segnalazione dei rischi</li> <li>- 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Individua la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione, individua e applica migliore e ne verifica l'efficienza.	Individua la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione, individua e verifica l'efficienza.	Individua il modello per ottenere la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione e lo applica.	Applica e utilizza schemi preconfezionati di funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione ma non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza schemi preconfezionati di funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione e non porta a termine il lavoro.
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.	Individua e rileva preventivamente le situazioni di rischio e i fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e stila report dell'analisi.	Individua il modello relativo alle situazioni di rischio e ai fattori di eventuale inquinamento dell'ambiente e lo applica stilando report dell'analisi.	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.	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.
Individua tra diverse alternative la corretta procedura di segnalazione dei rischi, individua e applica migliore per evitare fonti di rischio.	Individua tra diverse alternative la corretta procedura di segnalazione dei rischi e ne verifica l'efficienza.	Individua tra diversi modelli la corretta procedura di segnalazione dei rischi e li applica.	Applica e utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta procedura di segnalazione dei rischi ma non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta procedura di segnalazione dei rischi e non porta a termine il lavoro.
Individua tra diverse alternative la corretta applicazione di piani di sicurezza, individua e applica migliore e ne verifica l'efficienza.	Individua tra diverse alternative la corretta applicazione di piani di sicurezza, individua e verifica l'efficienza.	Individua tra diversi modelli la corretta applicazione di piani di sicurezza e li applica.	Applica e utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta applicazione di piani di sicurezza ma non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza schemi preconfezionati relativi alla corretta applicazione di piani di sicurezza e non porta a termine il lavoro.

<b>Competenza 3: Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione</b>	
<b>ABILITA</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>
<p>Redigere un processo produttivo attraverso procedure e linguaggi di programmazione che tengano conto dei criteri di economicità, efficacia ed efficienza.</p> <p>Scegliere e applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità.</p> <p>Scegliere e applicare strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse.</p>

LIVELLI EQF			
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:</b> Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.				
<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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Individua e sceglie tra diverse alternative la procedura e il linguaggio di programmazione più idonei al caso, li applica apportando delle migliorie e ne verifica l'efficienza.	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 applica una procedura e un linguaggio di programmazione, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Applica e utilizza procedure e linguaggi di programmazione predefiniti, e non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza procedure e linguaggi di programmazione e non porta a termine il lavoro.
Individua e sceglie tra diverse alternative la metodologia per la rilevazione di anomalie e non conformità, la applica apportando delle migliorie e ne verifica l'efficienza.	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 applica una metodologia per la rilevazione di anomalie e non conformità, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Applica e utilizza metodologie predefinite per la rilevazione di anomalie e non conformità, e non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza metodologie per la rilevazione di anomalie e non conformità e non porta a termine il lavoro.
Individua e sceglie tra diverse alternative la strategia e la tecnica per ottimizzare l'uso delle risorse, la applica apportando delle migliorie e ne verifica l'efficienza.	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 la strategia e la tecnica per ottimizzare l'uso delle risorse e la applica, senza prendere in considerazione eventuali alternative.	Applica e utilizza schemi predefiniti per ottimizzare l'uso delle risorse, ma non porta a termine il lavoro.	Non applica e non utilizza schemi predefiniti per ottimizzare l'uso delle risorse e non porta a termine il lavoro.







<b>Competenza 4: Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.</b>	
<b>ABILITA</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/collaudi in conformità alle norme ISO.</li> <li>- Strumenti di misura.</li> <li>- Strutture e applicazioni dei 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>

**EVIDENZE**

Redigere un processo produttivo che, partendo dalla progettazione fino alla distribuzione, tenga conto della migliore efficacia ed economicità in funzione delle tecnologie disponibili.  
 Utilizzare il controllo statistico ed individuare gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità.  
 Definire l'organizzazione del magazzino evidenziando i costi di gestione e la logistica.

LIVELLI EQF			
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 del 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 del 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>
Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica apportando migliorie e lo verifica.	Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica e lo verifica.	Individua e applica il processo produttivo senza prendere in considerazione l'efficacia e l'economicità.	Redige secondo schemi preconfezionati il processo produttivo non tenendo conto dell'efficienza e dell'economicità, e non porta a termine il lavoro.
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.	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 e gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità e li applica.	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.
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.	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.	Definisce una procedura per l'organizzazione del magazzino (non badando ai costi di gestione e la logistica) e la applica.	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.
Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica apportando migliorie e lo verifica.	Individua e sceglie tra diverse alternative il processo produttivo più idoneo in termini di efficacia ed economicità, lo applica e lo verifica.	Individua e applica il processo produttivo senza prendere in considerazione l'efficacia e l'economicità.	Redige secondo schemi preconfezionati il processo produttivo non tenendo conto dell'efficienza e dell'economicità, e non porta a termine il lavoro.
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.	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 e gli strumenti necessari per il controllo ed il miglioramento della qualità, ma non porta a termine il lavoro.	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.
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.	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.	Definisce una procedura per l'organizzazione del magazzino (non badando ai costi di gestione e la logistica) e la applica.	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.



## 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, coniugandole 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: Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</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 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>

**EVIDENZE**

In funzione di quelle che sono le specifiche di progetto (che il tecnico deve saper interpretare e modificare che se 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.



<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b>	<b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b>	<b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b>	<b>Pianifica e coordina in modo autonomo E gestisce criticità risolvendo problemi</b>
L'allievo sotto la diretta supervisione del docente impara quali sono le parti essenziali di un progetto; riconoscere e sa assemblare semplici impianti civili seguendo lo schema disegnato da altri.	Con un certo grado di autonomia è in grado di assemblare impianti civili e semplici impianti industriali, riconoscendo i guasti più elementari e frequenti.	Nell'ambito degli impianti civili ed industriali, ricevette le indicazioni sul compito da eseguire ed è in grado in perfetta autonomia di portare a termine il compito, trovando anche eventuali guasti.	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, di redigere la documentazione necessaria.

<p><b>Competenza 1:</b> Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</p> <p><b>EVIDENZE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) In funzione di quelle che sono le specifiche di progetto (che il tecnico deve saper interpretare e modificare che se condizioni lo richiedono) il tecnico deve essere in grado in perfetta autonomia di:</li> <li>2) 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>3) 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> </ol>				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>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.</p>	<p>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 screezi tra gli elementi del team. Buone capacità relazionali e di ricerca guasti.</p>	<p>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.</p>	<p>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 e o lavoro per raggiungere l'autonomia richiesta.</p>	<p>L'allievo dimostra di non saper condurre le fasi di lavoro di uno specifico progetto.</p>



<p><b>Competenza 2: Reperire i bisogni del cliente, coniugandole con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</b></p>	
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

**EVIDENZE**

<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>
--

**LIVELLI EQF**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p><b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b></p>	<p><b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b></p>	<p><b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b></p>	<p><b>Planifica e coordina in modo autonomo E gestisce criticità risolvendo problemi</b></p>	
<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>L'allievo interpreta le esigenze del cliente ma non è in grado di suggerire soluzioni tecnico economiche.</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.</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>	

**Competenza 2: Reperire i bisogni del cliente, coniugandole 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<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>Capacità relazionali di buon livello nella comunicazione e buone capacità tecniche nella ricerca delle soluzioni.</p>	<p>L'allievo ha raggiunto la competenza nel suo stato basilare ma da affinare per acquisire l'autonomia richiesta dalla figura professionale.</p>	<p>Ancora qualche difficoltà nel riuscire a condurre un colloquio con il cliente senza la supervisione di un responsabile.</p>	<p>L'allievo dimostra di non saper gestire un colloquio professionale con il cliente.</p>	



<p><b>Competenza 3: Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>
<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<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>

<p><b>EVIDENZE</b></p>
<p>In riferimento alle fasi di dimensionamento, disegno e stesura di documentazione tecnica il tecnico si occupa di:</p> <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> <li>- scegliere le migliori tecniche progettuali per garantire l'efficienza e la sicurezza dell'impianto nel completo rispetto delle indicazioni del C.E.I. (Comitato Elettrotecnico Italiano);</li> <li>- redigere la distinta dei costi di lavoro e dei materiali utili per la presentazione del preventivo.</li> </ul>

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p><b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b></p> <p>Nell'ambito degli impianti civili ed industriali, ricevette le indicazioni, esegue in parziale autonomia il dimensionamento dei cavi e di redigere lo schema elettrico funzionale dell'impianto e di individuare quantitativamente in numero delle protezioni da adottare.</p>	<p><b>Pianifica e coordina in modo autonomo E gestisce criticità risolvendo problemi</b></p> <p>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.</p>

<b>Competenza 3: Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione</b>			
<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 m <sup>2</sup> o in ambiente commerciale fino a 200 m <sup>2</sup> e impianti industriali 400 V 50 Hz). 2) Reperire le caratteristiche dei componenti più appropriati mediante la lettura di cataloghi tecnici. 3) Scegliere le migliori tecniche progettuali per garantire l'efficienza e la sicurezza dell'impianto nel completo rispetto delle indicazioni del C.E.I. (Comitato Elettrotecnico Italiano). 4) redigere la distinta dei costi di lavoro e dei materiali utili per la presentazione del preventivo.			
	<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>
Progetta e redige relazioni in completa autonomia interpretando senza alcun aiuto le caratteristiche richieste dall'impianto.	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.	L'allievo ha acquisito una padronanza sufficiente delle tecniche di progettazione e di redazione di documenti tecnici, ma il grado di autonomia è basso.	La sua padronanza nella progettazione e nella stesura risulta ancora un po' macchinosa e non fluida e richiede l'intervento del docente che lo guida nelle difficoltà.
			<b>Non adeguato</b>
			L'allievo non dimostra padronanza delle tecniche di progettazione e di redazione dei documenti tecnici.



<b>Competenza 4: Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</b>	
<b>ABILITA</b>	<b>CONOSCENZE</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>	<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**

- Nel contesto della progettazione assume importanza fondamentale la predisposizione dei documenti per:
- presentare il progetto al cliente prendendo in considerazione le tematiche relative al computo dei costi in funzione del materiale, della manodopera;
  - eseguire eventuali modifiche da apportare al progetto per problematiche tecniche durante l'installazione dell'impianto.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b>	<b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b>	<b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b>	<b>Planifica e coordina in modo autonomo e gestisce criticità risolvendo problemi</b>
L'allievo è in grado di applicare semplici tecniche per preventivare i costi legati al materiale di semplici lavori sempre sotto la guida di un docente, 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 autonomia di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- applicare tecniche di preventivistica;</li> <li>- di scrivere documentazione contabile nei diversi gradi di ottimizzazione;</li> <li>- applicare tecniche rendicontazione di materiale e del personale.</li> </ul>

**Competenza 4: Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali**

**EVIDENZE:**

- 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 apportare al progetto per problematiche tecniche durante l'installazione dell'impianto.

LIVELLI EQF		
Elevato	Intermedio	Basilare
<b>Parziale</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>Conduce con padronanza e autonomia tutti gli aspetti relativi alla gestione del materiale e del personale legato alla commessa dimostrando ottime capacità contabili di ottimizzazione.</p>	<p>Buona autonomia nella gestione delle risorse materiali e del personale. In parziale autonomia applica le tecniche di preventivistica nei diversi stadi di avanzamento lavori</p>	<p>Le capacità gestionali non sono molto fluide, necessita di essere guidato nello studio di rendicontazione delle fasi avanzate del lavoro.</p>
		<p>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.</p>
		<p>L'allievo non è in grado di eseguire un computo in funzione del materiale e della manodopera.</p>



<p><b>Competenza 5. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</b></p>	
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

**EVIDENZE**

<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>
--

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p><b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b></p> <p>Poche conoscenze sull'approvvigionamento del materiale, nessun grado di autonomia nella gestione di scorte e giacenze del magazzino.</p>	<p><b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b></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><b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b></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><b>Pianifica e coordina in modo autonomo e gestisce criticità risolvendo problemi</b></p> <p>Capacità di gestione in autonomia 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>

**Competenza 5. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento**

**EVIDENZE:**

- 1) mediante il software dedicato mantenere sotto controllo le scorte per evitare di rimanere senza materiale;
- 2) saper comunicare con il fornitore in particolar modo nel far rispettare le tempistiche di consegna del materiale;
- 3) organizzare procedure chiare e rapide per la gestione di scorte e giacenze.

Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
<p>L'allievo dimostra assoluta indipendenza nella gestione del magazzino in tutte le sue fasi.</p>	<p>L'allievo ha acquisito delle capacità gestionali di buon livello per quanto riguarda gestione di scorte, giacenze, selezione del materiale, ma ha qualche difficoltà nella contrattazione con il fornitore.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>L'allievo non è in grado di gestire in nessun modo la procedura di acquisto e non ha cura del processo.</p>



<p><b>Competenza 6: Condurre le fasi del lavoro partendo dalle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</b></p>	
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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 impianti elettrici.</li> </ul>

**EVIDENZE**

- Applicare le tecniche di misura con apposito strumenti dedicati.
- Interpretando le misure effettuate individua i guasti e/o anomalie fornendo le indicazioni per risolverli.
- Redige la documentazione per la messa in esercizio dell'impianto collaudato.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p><b>Supportato costantemente svolge mansioni operative elementari</b></p> <p>Nessun grado di autonomia nell'individuazione dei guasti e delle anomalie, tantomeno nel fornire indicazioni per risolvere eventuali problemi. Utilizzo elementare del tester.</p>	<p><b>Sotto indicazione esegue alcune fasi dell'attività Per le attività più semplici può risultare autonomo</b></p> <p>Qualche autonomia nell'individuare semplici anomalie standard, non fornisce indicazioni per risolvere eventuali problemi. Utilizzo del tester e della pinza amperometrica.</p>	<p><b>Autonomo a livello operativo Non gestisce, non coordina ancora</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Pianifica e coordina in modo autonomo E gestisce criticità risolvendo problemi</b></p> <p>Autonomo in tutte le fasi di misura, collaudo e stesura della normativa necessaria alla messa in esercizio di tutto l'impianto elettrico.</p>

**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 apposito 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		
Elevato	Intermedio	Basiliare
<p><b>Elevato</b></p> <p>L'allievo è completamente adeguato a condurre tutte le parti di collaudo, dell'impianto, di indicare le soluzioni per risolvere eventuali problemi. È autonomo nella parte di redazione della documentazione.</p>	<p><b>Intermedio</b></p> <p>L'allievo dimostra padronanza nell'utilizzo degli strumenti di misura e nell'individuazione guasti. Necessità di qualche aiuto nella risoluzione di guasti non standard. Buon grado di autonomia nella stesura della documentazione.</p>	<p><b>Basiliare</b></p> <p>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.</p>
		<p><b>Parziale</b></p> <p>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.</p>
		<p><b>Non adeguato</b></p> <p>L'allievo non dimostra di avere conoscenze utili alla realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</p>



<p><b>Competenza 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></p> <p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>
<p><b>EVIDENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi approfondita dell'ambiente di lavoro e valutazione dei rischi potenziali per la salute.</li> <li>- Identificare le metodologie necessarie per la prevenzione utilizzando tutti gli strumenti necessari.</li> </ul>	





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>

**Competenze 7: 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.

Ottimo	Buono	Sufficiente	Iniziale	Non adeguato
<p>È in grado di effettuare una analisi dettagliata dell'ambiente in cui opera in base alla tipologia dell'azienda e alla eventuale produttività.</p> <p>In base all'analisi effettuata individua con notevole precisione e responsabilità i rischi per la salute a cui è soggetto il lavoratore.</p> <p>Identifica in modo adeguato le metodologie per prevenire i pericoli utilizzando responsabilmente gli strumenti necessari.</p>	<p>L'analisi effettuata è precisa e garantisce comunque lo sviluppo dei metodi preventivi nei confronti di eventuali rischi connessi con l'ambiente di lavoro.</p> <p>Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute con buona responsabilità e precisione.</p> <p>Le metodologie adottate assicurano in modo adeguato la prevenzione attraverso l'utilizzo degli strumenti necessari.</p>	<p>L'analisi preventiva è svolta in modo non troppo dettagliato, non vengono comunque trascurati aspetti fondamentali per la prevenzione.</p> <p>Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute coprendo almeno gli aspetti fondamentali.</p> <p>Vengono identificati i principali metodi preventivi e di conseguenza si utilizzano gli strumenti adeguati.</p>	<p>L'analisi effettuata è decisamente troppo approssimativa per una adeguata prevenzione.</p> <p>Alcuni aspetti legati ai rischi vengono trascurati non garantendo quindi una adeguata prevenzione.</p> <p>Non tutti gli strumenti a disposizione vengono utilizzati e si trascurano quindi aspetti fondamentali per la sicurezza.</p>	<p>L'analisi non è assolutamente adeguata alle condizioni di sicurezza da utilizzare. Si trascurano troppi aspetti importanti legati alla prevenzione.</p> <p>La valutazione dei rischi viene fatta in modo assolutamente non adeguato e senza alcuna responsabilità applicata.</p> <p>Si dimostra di non conoscere correttamente gli aspetti del problema e non vengono impiegati quindi gli strumenti necessari.</p>





## TECNICO AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

### *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.





<b>Competenza 1 : Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni</b>	
<b>ABILITA</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 pialatura 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, PPGA,...).</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 di giale (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> <li>- Tecnologia per la realizzazione di circuiti elettronici (through-hole, SMT, PPGA,...) S.</li> <li>- Schemi dei circuiti che realizzano funzioni standard (oscillatori, generatori di clock, generatori PWM, circuiti limitatori,...).</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare un sistema di automazione e verificare i vari componenti che compongono il sistema.</li> <li>- Documentare tecnicamente le varie componenti che costituiscono il sistema attraverso l'utilizzo di strumenti informatici appositi (cad, office).</li> <li>- Redigere il corrispondente manuale d'uso e manutenzione facendo riferimento alle normative vigenti.</li> </ul>



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riproduce con uno specifico programma al calcolatore semplici schemi circuiti elettrici ed elettronici</li> <li>- individua e riconosce i componenti riportati in un circuito associandoli a quelli riportati nello schema relativo</li> <li>- usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizza con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici partendo da un progetto</li> <li>- individua e riconosce i componenti riportati in un circuito elettronico</li> <li>- usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</li> </ul>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizza con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici</li> <li>- individua e riconosce i componenti di uso comune riportati in un circuito elettronico</li> <li>- usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</li> </ul>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizza e dimensiona con uno specifico programma al calcolatore schemi di circuiti elettronici</li> <li>- individua e riconosce i componenti riportati in un circuito elettronico, reperendo le informazioni mancanti presso le opportune fonti di informazione</li> <li>- usa gli strumenti di misura per effettuare il collaudo di semplici circuiti elettronici e riporta gli esiti nell'apposito registro.</li> </ul>
<p><b>Competenze: 1 – Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni</b></p>			
<p><b>Evidenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Analizzare un sistema di automazione e verificare i vari componenti che compongono il sistema.</li> <li>2) Documentare tecnicamente le varie componenti che costituiscono il sistema attraverso l'utilizzo di strumenti informatici appositi ( cad, office ).</li> <li>3) Redigere il corrispondente manuale d'uso e manutenzione facendo riferimento alle normative vigenti.</li> </ol>			
<p><b>Elevato</b></p>			
<p>È in grado di effettuare un'analisi approfondita del sistema identificando correttamente tutte le parti utilizzate per il processo.</p>	<p>Effettua un'analisi del sistema di automazione identificando con buona precisione ogni singolo componente.</p>	<p>È in grado di effettuare un'analisi corretta del sistema almeno nelle parti fondamentali per il buon funzionamento. Identifica i principali componenti della macchina.</p>	<p>Viene svolta un'analisi molto approssimativa del sistema. Si tralasciano aspetti fondamentali per la comprensione del processo. I componenti fondamentali non vengono classificati.</p>
<p>Documenta in ogni singolo dettaglio ogni componente della macchina senza tralasciare alcuna funzionalità relativa all'impianto.</p>	<p>Documenta in modo corretto ogni componente. Dimostra di sapere utilizzare bene gli strumenti messi a disposizione.</p>	<p>Utilizza in modo adeguato gli strumenti disponibili documentando il sistema nelle parti fondamentali.</p>	<p>Non vi è alcuna descrizione adeguata del sistema e non è in grado di utilizzare gli strumenti disponibili.</p>
<p>Redige con precisione ogni documento relativo alla macchina creando un manuale di utilizzo con riferimento alle normative di certificazione.</p>	<p>Redige con buona precisione la documentazione necessaria alla creazione di un manuale di impiego del sistema, con riferimento preciso alle normative.</p>	<p>Redige con buona approssimazione la documentazione, che conterrà gli aspetti principali sul funzionamento del sistema di automazione.</p>	<p>Il lavoro di redazione non viene svolto, non vi è la stesura di alcun manuale o elemento descrittivo.</p>
<p><b>Parziale</b></p>			
<p><b>Non adeguato</b></p>			





<p><b>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></p> <p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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>
<p><b>EVIDENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi approfondita dell'ambiente di lavoro e valutazione dei rischi potenziali per la salute.</li> <li>- Identificare le metodologie necessarie per la prevenzione utilizzando tutti gli strumenti necessari.</li> </ul>		



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>

Livelli EQF			
1	2	3	4
<p><b>Elevato</b></p> <p>L'analisi effettuata è precisa e garantisce comunque lo sviluppo dei metodi preventivi nei confronti di eventuali rischi connessi con l'ambiente di lavoro.</p> <p>Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute con buona responsabilità e precisione.</p> <p>Le metodologie adottate assicurano in modo adeguato la prevenzione attraverso l'utilizzo degli strumenti necessari.</p>	<p><b>Intermedio</b></p> <p>L'analisi preventiva è svolta in modo non troppo dettagliato, non vengono comunque trascurati aspetti fondamentali per la prevenzione.</p> <p>Vengono individuati i possibili maggiori rischi per la salute coprendo almeno gli aspetti fondamentali.</p> <p>Vengono identificati i principali metodi preventivi e di conseguenza si utilizzano gli strumenti adeguati.</p>	<p><b>Basilare</b></p> <p>L'analisi preventiva è decisamente troppo approssimativa per una adeguata prevenzione.</p> <p>Alcuni aspetti legati ai rischi vengono trascurati non garantendo quindi una adeguata prevenzione.</p> <p>Non tutti gli strumenti a disposizione vengono utilizzati e si trascurano quindi aspetti fondamentali per la sicurezza.</p>	<p><b>Non adeguato</b></p> <p>L'analisi non è assolutamente adeguata alle condizioni di sicurezza da utilizzare. Si trascurano troppi aspetti importanti legati alla prevenzione.</p> <p>La valutazione dei rischi viene fatta in modo assolutamente non adeguato e senza alcuna responsabilità applicata.</p> <p>Si dimostra di non conoscere correttamente gli aspetti del problema e non vengono impiegati quindi gli strumenti necessari.</p>

**Competenze 2: - 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.



<p><b>Competenza 3: identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</b></p> <p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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**

- 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.
- 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>



<b>Competenze: 3 - Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</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.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>
Individua con precisione tutti i singoli componenti che fanno parte del sistema e classifica correttamente ogni parte in base alla sua funzione.	Individua con precisione i componenti principali di un sistema di automazione dimostrando di sapere classificare la maggior parte di essi.	Individua in modo corretto la maggior parte dei componenti che costituiscono il processo evidenziandone almeno gli aspetti fondamentali.	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.
È in grado di capire e di gestire nel dettaglio il sistema che costituisce il processo di lavoro automatizzato.	Interpreta e gestisce una buona parte delle funzionalità del sistema automatico.	Interpreta il funzionamento del processo automatico correttamente in senso generale. Qualche errore viene commesso in fase di dettaglio.	Non interpreta in modo adeguato il funzionamento del processo industriale e molti errori vengono commessi in fase di approfondimento.
Gestisce in completa autonomia, o in team di lavoro, un progetto di automazione industriale partendo dalle specifiche tecniche richieste.	È in grado di interagire nel progetto del sistema dando un evidente contributo alla sviluppo e alla progettazione.	Contribuisce genericamente allo sviluppo del processo, ma richiede collaborazione durante la fase di progettazione del sistema.	Se non opportunamente seguito non è in grado di sviluppare adeguatamente il progetto di un sistema di automazione.
			Non riesce ad individuare i componenti di un sistema di automazione non riconoscendo le funzioni principali che svolge ognuno di essi. Non è in grado di comprendere il funzionamento, anche di base, di un sistema automatico.
			Anche con supporto non è in grado di sviluppare alcuna parte del progetto che costituisce un sistema di automazione.



<b>Competenza 4: Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito</b>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</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>	<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 ai cablaggi di impianti automatici.</li> </ul>

**EVIDENZE**

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. 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 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>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di analizzare un sistema automatizzato riconoscendo 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>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizza con buon grado di approssimazione 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.</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 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>

**Competenze: 4 – Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito**

**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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>Individua con precisione tutte le fasi che costituiscono un sistema ed è in grado autonomamente di procedere alle fasi di sviluppo del progetto.</p> <p>Utilizza senza imprecisioni i metodi grafici e testuali necessari allo sviluppo del progetto completo.</p>	<p>Individua con buona precisione ogni fase del processo di automazione ed è in grado di procedere con buona autonomia allo sviluppo del progetto.</p> <p>Utilizza con metodo adeguato gli strumenti necessari per procedere allo sviluppo del progetto del sistema.</p>	<p>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.</p> <p>Utilizza per procedere nello sviluppo alcuni strumenti senza saper impiegare una scelta metodologica precisa per ottimizzare i tempi di sviluppo del progetto.</p>	<p>Non è in grado di comprendere le fasi principali del progetto, viene fornita una descrizione troppo generica del sistema.</p> <p>È in grado di utilizzare solo alcuni strumenti, avendo una conoscenza limitata delle procedure per lo sviluppo del progetto.</p>	<p>Non è in grado di comprendere neanche le fasi principali del funzionamento di un sistema di automazione.</p> <p>Non sa utilizzare gli strumenti necessari allo sviluppo di un progetto di un sistema di automazione.</p>





Competenza 5: Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione		
<p><b>ABILITÀ</b></p> <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 costi.</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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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 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**

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><b>Seguito da un esperto:</b></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 sfalsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p><b>Sotto la supervisione di un esperto:</b></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 sfalsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p><b>Seguendo procedure specifiche:</b></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 sfalsati nella rilevazione delle grandezze.</li> </ul>	<p><b>Seguendo linee guida generali:</b></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 sfalsati 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.			
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale
<p>Dimostra di effettuare una scelta analitica con assoluta precisione il sistema di automazione individuando nel dettaglio ogni singola funzione.</p>	<p>Dimostra di effettuare una buona analisi del sistema di automazione ed individua con buona precisione le funzioni operative.</p>	<p>Effettua un'analisi completa del sistema senza tuttavia considerare ogni singolo dettaglio, inoltre individua correttamente solo le funzioni principali.</p>	<p>Non è in grado di effettuare una minima analisi corretta sul sistema di automazione, di conseguenza non riporta alcuna descrizione significativa.</p>
<p>È in grado di effettuare una scelta precisa tra i componenti in commercio, valutando correttamente costi e funzionalità.</p>	<p>In base all'analisi effettuata, dimostra di saper scegliere correttamente i componenti che costituiscono il sistema di automazione.</p>	<p>Effettua una scelta piuttosto generica, ma corretta dei componenti che costituiscono il sistema di automazione.</p>	<p>Non è in grado di selezionare alcun componente o eseguire scelte casuali senza considerare le reali necessità progettuali.</p>
<p>Effettua, con notevole capacità tecnica, una precisa scelta del controllore programmabile ( PLC ) in base alle esigenze del processo.</p>	<p>Propone diversi modelli di PLC, senza individuare con precisione un solo modello, adeguato alle esigenze del sistema.</p>	<p>Effettua una scelta troppo generica del modello di PLC, senza considerare le effettive esigenze in base ai costi e alle funzioni.</p>	<p>Non applica alcun criterio logico nella selezione del PLC da utilizzare sul campo.</p>

<b>Competenza 6 : Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione</b>	
<b>ABILITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio di programmazione del PLC per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione.</li> <li>- Utilizzare modelli di simulazione per testare/colaudare il programma software.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il linguaggio di programmazione del PLC.</li> <li>- Tecniche di programmazione di un PLC.</li> <li>- Tecniche per il collaudo simulato di un programma.</li> </ul>

**EVIDENZE**  
 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".

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di individuare un algoritmo adeguato per la gestione di un ciclo automatico</li> <li>- traduce una sequenza in schema grafoet corrispondente individuando gli input e gli output</li> <li>- sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di individuare un algoritmo adeguato per la gestione di un ciclo automatico</li> <li>- traduce una sequenza in schema grafoet corrispondente individuando gli input e gli output</li> <li>- sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di individuare un algoritmo adeguato e chiaro per la gestione di un ciclo automatico</li> <li>- traduce una sequenza in schema grafoet operativo corrispondente individuando gli input e gli output</li> <li>- sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder adattandolo per ogni piattaforma di sviluppo.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di individuare un algoritmo adeguato ed ottimizzato per la gestione di un ciclo automatico</li> <li>- traduce una sequenza in schema grafoet descrittivo ed operativo corrispondente individuando gli input e gli output</li> <li>- sviluppa il software utilizzando il linguaggio ladder adattandolo per ogni piattaforma di sviluppo ed ottimizzandolo in base alle anomalie riscontrate.</li> </ul>

**Competenze: 6 – 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basiliare</b>	<b>Parziale</b>
<p>Utilizza con notevole precisione tutte le funzioni messe a disposizione dalle piattaforme di sviluppo consentendo la programmazione del sistema in tempi adeguati.</p> <p>Sviluppa il software utilizzando algoritmi ottimizzati per la comprensione e la velocità di esecuzione del programma.</p> <p>Documenta ogni singolo passaggio utilizzando la simbologia e l'inserimento dei commenti nel software.</p>	<p>Utilizza con una buona precisione le funzioni a disposizione consentendo lo sviluppo del software in tempi accettabili.</p> <p>Nelle varie fasi di sviluppo utilizza algoritmi complessivamente validi, ma migliorabili dal punto di vista tecnico.</p> <p>Nel complesso offre una descrizione valida all'interno del programma. Utilizza la tabella simbolica e i commenti in modo adeguato.</p>	<p>Dimostra di saper utilizzare le varie piattaforme di sviluppo. Tuttavia non ottimizza le varie funzioni utilizzabili dall'utente.</p> <p>Gli algoritmi e i programmi vengono fatti funzionare correttamente ma non vengono opportunamente ottimizzati in fase di programmazione.</p> <p>Viene fornita una descrizione sufficiente del software anche se non vengono dettagliati i minimi particolari.</p>	<p>Si evidenziano alcune carenze nell'utilizzo del software di programmazione, spesso vengono commessi errori fatali nello sviluppo.</p> <p>Il software sviluppato non è funzionale, vengono evidenziate troppe anomalie nel sistema e nello sviluppo degli algoritmi.</p> <p>La descrizione fornita in fase di sviluppo non consente un adeguato riconoscimento delle funzioni di base del sistema.</p>
<b>Non adeguato</b>	<p>Non è in grado di utilizzare in modo adeguato alcuna piattaforma di sviluppo, non si comprendono le funzioni di base.</p> <p>Il software eventualmente sviluppato è privo di alcun significato. Non si conosce il significato pratico di algoritmi.</p> <p>Non viene fornita alcuna descrizione oppure le notazioni utilizzate non consentono alcuna comprensione del sistema.</p>		





<b>Competenza 7. Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina</b>	
<b>ABILITA</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>

**EVIDENZE**

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. Trasferimento del software sul PLC precedentemente cabliato, utilizzando dispositivi dedicati in base alla casa costruttrice del controllore scelto.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<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 ottimizzando 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>



<b>Competenze: 7 – Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina</b>			
<b>Evidenze:</b>			
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 cabliato utilizzando dispositivi dedicati in base alla casa costruttrice del controllore scelto.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
Realizza con notevole ordine e precisione il cablaggio elettrico e la parte pneumatica del sistema.	Realizza il cablaggio del sistema in modo adeguato, traslascia tuttavia alcuni piccoli particolari che comunque non vanno ad influenzare sul funzionamento.	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.	Il cablaggio non viene completato, si rilevano troppi errori nelle varie operazioni, questo presuppone una scarsa conoscenza metodologica.
Applica totalmente le normative vigenti al fine di garantire le condizioni di sicurezza del sistema.	Applica le normative in modo adeguato senza trascurare i punti più importanti.	Malgrado qualche piccola imprecisione, l'osservazione delle norme vigenti non viene disattesa.	Le normative a riguardo vengono completamente disattese, non si rileva alcuna sicurezza nella gestione dell'impianto.
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.	Trasferisce il programma in modo autonomo, in caso di problemi di comunicazione è in grado comunque di risolvere in tempi adeguati.	Si evidenziano parecchie carenze nell'utilizzo del sistema per la comunicazione e il trasferimento del software sul controllore.	Si rilevano gravi lacune nell'applicazione del metodo per il trasferimento e la comunicazione con il PLC.



<p><b>Competenza 8 : Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità</b></p>	
<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

**EVIDENZE**

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".  
L'utilizzo di tecniche adeguate per il recupero delle anomalie e per la manutenzione del sistema.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collaudo 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>- collaudo 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>- collaudo 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 con autonomia.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collaudo 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>



<b>Competenze: 8 – Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità</b>				
<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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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.	Utilizza il simulatore correttamente ed è in grado di effettuare una analisi di funzionalità del sistema al fine di terminare in tempi adeguati la procedura di collaudo.	È in grado di utilizzare il simulatore, anche se a volte si evidenziano alcune difficoltà nella padronanza. Viene comunque gestita la procedura di collaudo.	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.	Non è in grado di applicare alcuna procedura per simulare il processo di automazione. Non conosce alcuna funzionalità relativa agli strumenti disponibili.
Applica una metodologia adeguata per il recupero delle anomalie dimostrando una completa padronanza e autonomia sul sistema.	Dimostra di avere buone capacità nel recuperare le anomalie di sistema, ha un buon grado di autonomia nella gestione delle metodologie.	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.	Si evidenziano troppi errori nella gestione delle procedure per il recupero delle anomalie. Non si è in grado di maneggiare correttamente il sistema.	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.



## 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: Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore</b>	
<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>

**EVIDENZE**

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.  
 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>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p><b>Costantemente guidato:</b></p> <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>	<p><b>Dietro indicazioni:</b></p> <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>	<p><b>Seguendo specifiche procedure:</b></p> <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>	<p><b>Sulla base di linee guida generali:</b></p> <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 guide 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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
In forma autogestita e con compiti di coordinamento: - applicando tecniche di fidelizzazione del cliente, raccoglie, organizza e gestisce le informazioni relative a richieste/reclami nell'ottica della risoluzione del problema.	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti: - applicando tecniche di fidelizzazione del cliente, raccoglie, organizza e gestisce le informazioni relative a richieste/reclami nell'ottica della risoluzione del problema.	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni: - applica le tecniche di customer satisfaction nell'interazione con il cliente raccogliendo e organizzando le informazioni relative a richieste/reclami.	Sotto diretta e continua supervisione: - interagisce con il cliente raccogliendo le informazioni necessarie che consentano la successiva valutazione delle richieste da lui avanzate.	Non è in grado di interagire con il cliente nella fase di raccolta delle richieste/reclami da lui avanzate.

<b>Competenza 2: Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro</b>	
<b>ABILITA</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>
<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>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>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>			
<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>- L'allievo registra quanto comunicato dal cliente circa i problemi del veicolo ma ne demanda le valutazioni.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'allievo recepisce le informazioni sui problemi al veicolo riportate dal cliente, compila l'ordine di lavoro indicando i dati tecnici di riferimento.</li> </ul>	<p>Seguendo specifiche procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Valuta i risultati preventivando i costi e i tempi dell'intervento.</li> </ul>	<p>Sulla base di linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Valuta i risultati preventivando i costi e i tempi dell'intervento facendo fronte anche a situazioni e problemi imprevisti proponendo e attivando azioni correttive per una migliore efficacia ed efficienza del sistema di gestione globale.</li> </ul>



<b>Competenze: 2 – Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro</b>			
<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 proutuari delle case costruttrici anche con il supporto di software dedicati.</p>			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
<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>	<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 utilizzando l'esito per identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo.</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>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>Non è in grado di utilizzare gli strumenti di misura e controllo appropriati per effettuare il check-up del veicolo a motore.</p>



<b>Competenza 3: Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</b>	
<b>ABILITÀ</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>
<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>- Sistema di qualità e principali modelli.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> </ul>

**EVIDENZE**

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.  
 Gestire in un veicolo a motore, le fasi di collaudo e verificare l'effettiva efficienza/funzionalità con particolare attenzione agli interventi eseguiti e alla conformità dell'intervento alla normativa o ai protocolli di lavoro.

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Seguito da un esperto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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).</li> </ul>	Sotto la supervisione di un esperto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	Seguendo specifiche procedure: <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'allievo, in autonomia, effettua la revisione dei vari organi meccanici, elettromeccanici, elettronici dell'autoveicolo, rilevandone i valori di funzionamento.</li> <li>- Effettua verifiche e collaudi degli interventi realizzati in conformità con la normativa in collaborazione con responsabile operativo.</li> </ul>	Sulla base di linee guida generali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Predispone 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.</li> <li>- Effettua verifiche degli interventi realizzati, facendo fronte anche a situazioni e problemi imprevisti risolvendo con successo le criticità.</li> </ul>



<b>Competenze: 3 - Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</b>				
<b>Evidenze:</b>				
1. Organizzare in collaborazione con il responsabile operativo gli interventi di manutenzione/riparazione dei vari sistemi di cui si compone l'autoveicolo: sistemi meccanici, mecatronici, elettricoelettronici; 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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.	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.	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.	Sotto diretta e continua supervisione: - individua problematiche esecutive legate all'organizzazione del lavoro segnalando le non conformità riscontrate.	Non è in grado di individuare problematiche esecutive legate all'organizzazione del lavoro.

<b>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</b>	
<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 riabilitazione 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.Lgs. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Metodi per la riabilitazione 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**

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.  
 Riconoscere, entro un contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute delle persone ed individuarne le cause e le conseguenze  
 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.

LIVELLI EQF			
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 ed 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.

<p><b>Competenze: 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.</p> <p><b>Evidenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Riconoscere, entro un contesto di lavoro, i possibili rischi per la salute delle persone ed individuarne le cause e le conseguenze.</li> <li>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.</li> </ol>				
<p><b>Elevato</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Intermedio</b></p> <p>In autonomia e adeguandosi a contesti differenti: - a fronte di situazioni di rischio segnala eventuali non conformità e interviene prefigurando forme comportamentali di prevenzione.</p>	<p><b>Basilare</b></p> <p>Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni: - individua potenziali situazioni di rischio e utilizza correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.</p>	<p><b>Parziale</b></p> <p>A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore: - utilizza correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.</p>	<p><b>Non adeguato</b></p> <p>Non è in grado di individuare potenziali situazioni di rischio e di utilizzare correttamente i dispositivi di prevenzione e protezione.</p>



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**

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.  
 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Consulta sotto richiesta dati specifici relativi al veicolo sulla banca dati.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In modo autonomo ricerca la documentazione tecnica, tiene aggiornato il fascicolo del veicolo in esame, utilizzando per interventi ricorrenti di manutenzione.</li> <li>- Riferisce le normative da applicare e fa riferimento ad esse per risolvere problemi di manutenzione anche straordinaria per le anomalie riscontrate sul veicolo.</li> <li>- Aggiorna la banca dati secondo gli standard previsti e segue lo sviluppo della manutenzione programmata del veicolo.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca, analizza e interpreta autonomamente la documentazione di un veicolo, ricerca negli storici similitudini di guasti/anomale risolte.</li> <li>- Segue i relativi cambiamenti, applica la normativa specifica e le indicazioni delle case costruttrici.</li> <li>- Gestisce la manutenzione ed i relativi documenti secondo procedure di qualità, redige relazioni tecniche e coordina il gruppo di lavoro aggiornando la banca dati.</li> </ul>



<b>Competenze: 5 – Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</b>			
<b>Evidenze:</b>			
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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basiliare</b>
In forma autogestita e con compiti di coordinamento: <ul style="list-style-type: none"> <li>Redige preventivi, rileva e applica tecniche di analisi di tempi e metodi per l'utilizzo ottimale delle risorse.</li> <li>Documenta dal punto di vista contabile l'avanzamento dei lavori e rendiconta attività e materiali.</li> </ul>	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>Redige preventivi, rileva costi e applica tecniche di analisi di tempi e metodi per l'utilizzo ottimale delle risorse.</li> </ul>	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>Redige preventivi, rileva costi e applica tecniche di analisi di tempi e metodi.</li> </ul>	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore: <ul style="list-style-type: none"> <li>Applica tecniche di preventivistica, di rilevazione costi e di analisi di tempi e metodi.</li> </ul>
			<b>Non adeguato</b>
			Non è in grado di applicare tecniche di preventivistica, di rilevazione costi e di analisi di tempi e metodi.



<p><b>Competenza 6: Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</b></p>	
<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

**EVIDENZE**

Registrare i dati e le informazioni sui fornitori (con riferimento alla loro attività, mercati, qualità del servizio, rispetto delle condizioni contrattuali, ecc.)  
 Attivare le procedure per l'acquisizione degli ordini e per la fornitura dei prodotti e applicare le norme che regolano gli scambi commerciali.  
 Elaborare statistiche degli acquisti; comunicare i dati distinti per aree di competenza e per fornitori.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Riconosce solo alcune normative che regolano gli scambi commerciali nel proprio settore di riferimento ed effettua gli ordini con modalità imprecise.</li> <li>- Raccolge i dati relativi agli acquisti.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua dati e informazioni relativi soltanto ad alcune tipologie di fornitori e trasferisce le informazioni raccolte ai propri referenti/colleghi.</li> <li>- Riconosce le principali norme che regolano gli scambi commerciali nel proprio settore di riferimento ed effettua correttamente semplici ordini.</li> <li>- Effettua semplici elaborazioni relative ai dati di acquisto.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccolge dati e informazioni relativi ai principali fornitori e utilizza le informazioni raccolte per pianificare l'attività di approvvigionamento.</li> <li>- 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.</li> <li>- Effettua elaborazioni sintetiche e analitiche dei dati di acquisto sulla base di sistemi prestabiliti, e trasferisce le informazioni raccolte ai responsabili di settore.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registra dati e notizie relativi ai fornitori ed utilizza le informazioni raccolte per pianificare l'attività di approvvigionamento.</li> <li>- 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.</li> <li>- Svolge autonomamente forme di elaborazione sintetica e analitica dei dati di acquisto che utilizza per pianificare l'attività di approvvigionamento.</li> </ul>





<b>Competenze: 6 – Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</b>			
<b>Evidenze:</b> 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 disposti per aree di competenza e per fornitori.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
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.	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.	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.	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.
Non è in grado di applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e di fabbisogno di materiali e attrezzature.			



<b>Competenza 7: Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista</b>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</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>	<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>

**EVIDENZE**

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.  
 Redigere relazione riassuntiva dell'intervento di riparazione indicando l'iter procedurale tecnico e di rendicontazione economica dei costi al cliente ed all'azienda.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Seguito da un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supporta in modo attivo le prove di pre-consegna e di controllo funzionale dell'intervento eseguito sul veicolo.</li> <li>- Supporta la redazione della reportistica del caso assegnato e l'inserimento nella banca dati.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione di un esperto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiste e collabora alle prove di pre-consegna, utilizzando attrezzature e strumenti per il controllo funzionale dell'intervento eseguito sul veicolo.</li> <li>- Assiste e collabora a redigere la reportistica del caso assegnato e all'inserimento nella banca dati.</li> </ul>	<p>Seguendo procedure specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Effettua prove statiche per comprovare la veridicità.</li> <li>- Redige in modo completo seguendo le indicazioni procedurali la reportistica tecnica e la inserisce nella banca dati.</li> </ul>	<p>Seguendo linee guida generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Redige in modo sintetico, completo e chiaro la reportistica tecnica e la inserisce nella banca dati.</li> <li>- Relazione all'azienda, in modo preciso ed esauriente, la rendicontazione dei costi per determinare gli aspetti economici e fiscali dell'intervento.</li> </ul>

**Competenze: 7** – Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista

<b>Evidenze:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Redigere relazione riassuntiva dell'intervento di riparazione indicando l'iter procedurale tecnico e di rendicontazione economica dei costi al cliente ed all'azienda.</li> </ol>			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
In forma autogestita e con compiti di coordinamento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre un piano di verifica e collaudo, applica tecniche e metodi di taratura e regolazione, compila la reportistica tecnica.</li> </ul>	In autonomia e adeguandosi a contesti differenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esegue un piano di verifica e collaudo e applica tecniche e metodi di taratura e regolazione.</li> </ul>	Con una certa autonomia ma sulla base di precise indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esegue un piano di verifica e collaudo.</li> </ul>	A fronte di precise indicazioni da parte di un supervisore: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza strumenti di misura e verifica nella fase di collaudo.</li> </ul>





## 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.





<p><b>Competenza 1: Cestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</b></p>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la predisposizione dell'area di lavoro e delle attrezzature.</li> <li>- Collabora nella scelta dei fornitori di materie prime in funzione de 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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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 firi, 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>
---	--	--

<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente.</p> <p>Predisporre le risorse umane, spazi e tempi per la realizzazione dell'evento in relazione alle risorse economiche.</p> <p>Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia.</p> <p>Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti.</p> <p>Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.</p>
--





LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Se guidato e sollecitato, gestisce le risorse umane ed economiche in base all'evento.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo sufficientemente corretto le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Rileva in modo sufficientemente corretto i diversi fattori di rischio del contesto professionale, adottando comportamenti conseguenti ed utilizza i dispositivi di prevenzione utili per la salute, l'igiene e la sicurezza.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo adeguato e continuo le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo autonomo e sistemalico le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>



<b>Competenza 1: Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1) Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente. 2) Prevedere 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo autonomo e creativo. Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo completo, preciso ed in autonomia. Stabilisce la grammatura degli ingredienti con precisione ed effettua gli ordini in modo preciso e in autonomia. Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia. Organizza la linea di lavoro e conserva i semilavorati in modo ottimale.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo autonomo. Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo corretto. Stabilisce la grammatura degli ingredienti ed effettua gli ordini in modo corretto.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi se indirizzato. Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie con alcuni errori e solo se guidato. Stabilisce la grammatura degli ingredienti con lievi imprecisioni ed effettua gli ordini se indirizzato.	Applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi in modo frammentario e non autonomo. Individua i fornitori ma non definisce la grammatura del piatto e non specifica i criteri di conservazione delle materie. Stabilisce la grammatura degli ingredienti in modo impreciso ed effettua gli ordini in modo incompleto.	Non applica criteri di assegnazione del compito, di individuazione di sequenze e tempi. Non individua i fornitori, non definisce la grammatura del piatto, non specifica i criteri di conservazione delle materie. Non stabilisce la grammatura degli ingredienti e non effettua correttamente gli ordini. Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione. Non riesce ad organizzare una linea di lavoro e non conserva in maniera adeguata i semilavorati.
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.	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 ma non motiva le scelte fatte.	L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.	L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.

<b>Competenza 2: Identificare situazioni di rischio potenziate per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</b>		
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</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 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 e 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> <li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali.</li> <li>- Struttura, sviluppo dei microorganismi 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; influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica 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 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)

<p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 e 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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	
<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, e le informazioni relative.</p> <p>Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.</p> <p>Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP.</p> <p>Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.</p> <p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</p>		



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</li> <li>- Risale alla storia ed all'uso di un prodotto.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza sia nei laboratori che in situazioni di simulazione.</li> <li>- Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene dei prodotti e dei servizi.</li> <li>- Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto.</li> <li>- Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Attua e verifica, adottando misure di monitoraggio e tramite protocolli, l'applicazione corretta della normativa mettendo in atto tempestive azioni correttive e di miglioramento.</li> <li>- Garantisce la trasparenza e la rintracciabilità dei prodotti distribuiti dall'azienda di cui fa parte assicurandone la salubrità.</li> <li>- Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</li> </ul>

<b>Competenza 2:</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			
<b>EVIDENZE:</b>			
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.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
Applica le norme di igiene e sicurezza in totale autonomia. Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia. Individua tutti i fattori di rischio in un'ottica preventiva e adotta le corrette misure di sicurezza. 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.	Applica le norme di igiene e sicurezza in modo corretto. Individua almeno 5 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto. Individua tutti i fattori di rischio in un'ottica preventiva.	Applica le norme di igiene e sicurezza se guidato. Individua almeno 3 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo non completo. Individua i principali fattori di rischio in un'ottica preventiva.	Non applica le norme di igiene e sicurezza. Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione. Non individua fattori di rischio potenziale e non identifica le situazioni.
	Conosce le categorie merceologiche degli alimenti e ne ricostruisce la filiera tramite la corretta lettura delle etichette; conosce le proprietà degli alimenti e bevande e le principali caratteristiche e alterazioni chimico-fisiche.	Conosce le categorie merceologiche degli alimenti e ne riconosce l'origine; legge correttamente le etichette e conosce le proprietà organolettiche degli alimenti e bevande.	Non è in grado di distinguere l'origine dei prodotti. Non legge le etichette alimentari. Non conosce le proprietà organolettiche degli alimenti e bevande.

<p><b>Competenza 3: Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</b></p>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>
---	---

<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>Individuare le necessità di approvvigionamento in relazione alla situazione scorte e al carico di lavoro previsto (grammatura ricetta).          Costituire la linea di cucina per fasi e sequenze individuando per ognuna le necessità di approvvigionamento.          Effettuare gli ordini selezionando opportunamente i fornitori con criteri di economicità e qualità del servizio.          Ricevere e stoccare correttamente la merce in base alla categoria merceologica di appartenenza.          Verificare al ricevimento merci l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura rispetto agli ordinativi e agli standard di prodotto.</p>
---

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettua il conteggio manuale delle quantità di merci presenti nel magazzino.</li> <li>- Avvalendosi del supporto della ricetta, individua i passi operativi fondamentali necessari alla predisposizione della linea di cucina.</li> <li>- Individua le tipologie di merce che è necessario ordinare.</li> <li>- Collabora con le figure di riferimento nella fase di ricevimento della merce.</li> <li>- Collabora con le figure di riferimento nel controllare l'integrità delle confezioni.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlla, in base alla check list, le quantità di merci in giacenza.</li> <li>- Avvalendosi del supporto della ricetta, individua tutti i passi operativi necessari alla predisposizione della linea di cucina.</li> <li>- Individua i fornitori in base alle tipologie di merce che è necessario ordinare.</li> <li>- Supporta la figura di riferimento nella fase di ricevimento della merce, verificando la correttezza rispetto a quanto indicato sulla bolla di accompagnamento.</li> <li>- Supporta la figura di riferimento, controllando che le confezioni siano integre e non scabbate.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlla, in base alla check list, la situazione scorte e giacenze, verificando quali merci sono prossime alla scadenza.</li> <li>- Costituisce la linea di cucina per fasi e sequenze, predisponendo l'area di lavoro.</li> <li>- Individua i fornitori e supporta lo chef nella fase di gestione degli ordini, distinguendo opportunamente tra le categorie merceologiche di appartenenza degli alimenti.</li> <li>- Riceve la merce, effettuando gli opportuni controlli sulle quantità dichiarate in bolla di accompagnamento e presenti sugli ordinativi.</li> <li>- Verifica l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro operativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua le necessità di approvvigionamento in relazione alla situazione scorte e al carico di lavoro previsto.</li> <li>- Costituisce la linea di cucina per fasi e sequenze e individua per ognuna le necessità di approvvigionamento.</li> <li>- Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto, con criteri di economicità e qualità del servizio.</li> <li>- Riceve e stocca correttamente la merce in base alla categoria merceologica di appartenenza, applicando criteri di valorizzazione delle scorte.</li> <li>- Verifica al ricevimento merci l'integrità delle confezioni e la conformità della fornitura rispetto agli ordinativi e agli standard di prodotto.</li> </ul>

<b>Competenza 3:</b> Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento				
<b>EVIDENZE:</b>				
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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Individua i fornitori, definisce la grammatura del piatto e specifica i criteri di conservazione delle materie in modo completo, preciso ed in autonomia.	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 con alcuni errori e solo se guidato.	Individua i fornitori ma non definisce la grammatura del piatto e non specifica i criteri di conservazione delle materie.	Non individua i fornitori, non definisce la grammatura del piatto, non specifica i criteri di conservazione delle materie.
Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto, con criteri di economicità e qualità del servizio.	Effettua gli ordini selezionando opportunamente i fornitori in base alle categorie merceologiche di appartenenza del prodotto.	Effettua gli ordini sulla base della check list predisposta, in base ai fornitori abitualmente utilizzati.	Effettua gli ordini sulla base della check list, senza tener conto della scelta dei fornitori.	Non effettua gli ordini.
Conosce ed applica le procedure di controllo scorte e giacenze in autonomia, con criteri di economicità e di qualità del servizio.	Conosce ed applica le procedure di controllo scorte e giacenze in autonomia.	Conosce e applica le procedure di controllo se guidato.	Conosce ma non sa applicare le procedure di controllo delle scorte e giacenze.	Non sa tenere sotto controllo la situazione scorte e giacenze.
Individua tutte le potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto, completo e in autonomia.	Individua almeno 5 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo corretto.	Individua almeno 3 potenziali non conformità e adotta soluzioni in modo non completo.	Individua meno di 3 potenziali non conformità ma non adotta soluzioni.	Non individua potenziali non conformità durante il processo di lavorazione.



<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>- 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: 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>	<b>CONOSCENZE</b>
		<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. 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 menù e successione.</li> </ul>



EVIDENZE
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</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> <p>Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente.</p> <p>Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione.</p>

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza le tecniche base di lavorazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>- Predisporre semplici menu individuando il contesto di riferimento.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza le tecniche di base di lavorazione nella produzione enogastronomica e ristorativa.</li> <li>- Propone semplici menu tenendo conto del contesto e delle esigenze della clientela.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre menu coerenti con il contesto, tenendo conto delle esigenze della clientela, anche a livello dietologico.</li> <li>- Utilizza tecniche di lavorazione adeguate nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>- Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Propone menu diversificati rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela correlabili alle risorse ed alle tradizioni del territorio valorizzando le caratteristiche e le peculiarità.</li> <li>- Utilizza con sicurezza ed in modo totalmente autonomo tecniche di lavorazione e strumenti gestionali anche innovativi nell'ottica del miglioramento continuo.</li> <li>- Propone 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.</li> </ul>

<b>Competenza 4:</b> Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	
<b>EVIDENZE:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>5) Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente.</li> <li>6) Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione.</li> </ol>	
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>
<p>Individua le caratteristiche del territorio di riferimento, la concorrenza rispetto al target e seleziona un'offerta gastronomica coerente con criteri innovativi e creativi.</p> <p>Individua in modo rigoroso e completo le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Individua le caratteristiche del territorio di riferimento e seleziona un'offerta enogastronomica ampia e coerente, sulla base delle tradizioni consolidate.</p> <p>Individua in modo corretto le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.</p> <p>Propone un abbinamento cibo/vino corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto e sa motivare la scelta.</p> <p>L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte.</p>
<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>
<p>Individua le caratteristiche del territorio di riferimento e seleziona un'offerta gastronomica coerente.</p> <p>Individua in modo approssimativo le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.</p> <p>Propone un abbinamento cibo/vino sostanzialmente corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto se indirizzato.</p> <p>L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte ma non motiva le scelte fatte.</p>	<p>Individua solo alcune caratteristiche del territorio e non correla gli elementi.</p> <p>Individua solo parzialmente le caratteristiche organolettiche e le sensazioni gustative.</p> <p>Propone un abbinamento cibo/vino non corretto in relazione alle caratteristiche organolettiche del piatto.</p> <p>L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.</p>
<b>Non adeguato</b>	
<p>Non individua le caratteristiche del territorio di riferimento.</p> <p>Non individua le caratteristiche organolettiche del cibo.</p> <p>Non propone alcun abbinamento cibo/vino.</p> <p>L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte.</p>	



<p><b>Competenza 5: Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e macrologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</b></p> <p><b>ABILITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruire proposte gastronomiche e menù 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 menù alternativi in relazione a cambiamenti prevedibili.</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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, arrostito, 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>
<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>Selezionare i prodotti e gli abbinamenti dei piatti nel menù secondo le risorse disponibili sia nel rispetto della qualità che dell'economia.</p> <p>Utilizzare e distinguere tradizionali e moderne tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti scelti.</p> <p>Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.</p>		

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconosce il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</li> <li>- Gestisce le risorse umane ed economiche in base all'evento.</li> <li>- Attiva la ricerca dei prodotti, nel rispetto della qualità, degli abbinamenti dei cibi per la costruzione dei menù e delle disponibilità economiche.</li> <li>- Applica alcuni criteri e procedure di cottura tradizionalmente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo sufficientemente corretto le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- Applica in modo sufficientemente corretto alcuni criteri e procedure di cottura tradizionali ed innovative, utilizzando adeguatamente le attrezzature di lavoro, adottando comportamenti corretti ai fini della sicurezza propria ed altrui.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte adatte alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo adeguato e continuo le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- Applica in modo adeguato e continuo i criteri e le procedure di cottura 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.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Gestisce in modo autonomo e sistematico le risorse umane ed economiche in base all'evento, monitorando scorte e ordini nella migliore ergonomia spazio-tempo.</li> <li>- 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.</li> <li>- Applica in modo autonomo, consapevole, e riflessivo i criteri e le procedure di cottura 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.</li> </ul>

**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.

<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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. Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in completa autonomia e sicurezza. Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in completa autonomia e sicurezza.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte e motiva le scelte fatte. Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in autonomia. Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in autonomia.	L'allievo identifica tutti i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte ma non motiva le scelte fatte. Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in modo sufficiente se guidato. Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti se guidato.	L'allievo identifica solo alcuni passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte. Riesce ad organizzare il lavoro di cucina ma con risultati insufficienti. Applica in modo non sufficiente i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	L'allievo non identifica i passaggi fondamentali delle lavorazioni svolte. Non riesce ad organizzare il lavoro di cucina. Non applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.

<p><b>Competenza 6: Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</b></p> <p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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 - 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>
--	--------------------------	--

<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>Allestire piatti e vassoi in relazione alla tipologia e al tema dell'evento.          Riconoscere, saper descrivere ed utilizzare le tecniche di cucina tradizionali e quelle innovative nella manipolazione, trasformazione e cottura delle materie e dei semilavorati.          Acquisire dimestichezza con le moderne tecnologie di cucina, conoscere il funzionamento delle attrezzature ed utilizzarle abitualmente.          Manipolare, trasformare e cuocere le materie e i semilavorati nel rispetto delle loro specificità, verificando la loro qualità rispetto agli standard.          Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.</p>
--



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconosce il tipo di servizio richiesto e adotta alcuni comportamenti connessi alle attese di qualità nei confronti del proprio ruolo per metterlo in atto.</li> <li>- Applica le tecniche di cucina tradizionale più adeguate alla realizzazione del piatto.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Riconosce ed attua, in modo sufficientemente corretto, le tecniche di cucina tradizionale più adatte alla realizzazione del piatto.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte adatte alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Riconosce ed attua le tecniche di cucina tradizionale e innovativa più adeguate alla realizzazione del piatto, in modo autonomo e costante.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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 repair.</li> <li>- 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.</li> </ul>





<b>Competenza 6:</b> Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative				
<b>EVIDENZE:</b>				
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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in completa autonomia e sicurezza.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in autonomia.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina in modo sufficiente se guidato.	Riesce ad organizzare il lavoro di cucina ma con risultati insufficienti.	Non riesce ad organizzare il lavoro di cucina.
Crea un piatto eccellente, pienamente equilibrato e armonico.	Crea un piatto ottimo, equilibrato, armonico e privo di anomalie.	Crea un piatto buono, equilibrato ed armonico.	Crea un piatto non sufficientemente equilibrato al gusto.	Non riesce a creare un piatto.
Applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti in completa autonomia e sicurezza.	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 se guidato.	Applica in modo non sufficiente i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.	Non applica i criteri corretti per i dosaggi e la cottura degli alimenti.
Riesce a rispettare i tempi e/o le modalità di servizio in modo ottimale.	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 sufficientemente corretto.	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.
Realizza una presentazione molto gradevole e perfettamente curata nel dettaglio.	Realizza una presentazione gradevole e curata nel dettaglio.	Realizza una presentazione gradevole ma manca di creatività.	Non realizza una presentazione sufficientemente gradevole.	Non riesce a effettuare la presentazione.





## 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.





<p><b>Competenza 1: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</b></p> <p><b>ABILITA</b></p> <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.</li> <li>- Applicare criteri e metodi di selezione del personale.</li> <li>- Comprendere e soddisfare i bisogni del cliente e la loro evoluzione.</li> <li>- Saper applicare il modello delle 5P.</li> <li>- Saper applicare i diagrammi di "Ishikawa" e di "Pareto".</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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> <li>- Applicazione del diagramma di "Pareto".</li> </ul>
---	--------------------------	---

**EVIDENZE**

Gestire una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e la sequenze di svolgimento ed intervenendo in caso di criticità.

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.

Prendere decisioni anche in condizioni di criticità o carico lavorativo.

Completare il diagramma di Ishikawa e di Pareto in relazione alle peculiarità dell'azienda e del reparto di riferimento.

Comporre e leggere un CV ed una lettera di assunzione.

Comprendere le esigenze del personale ed intervenire tempestivamente in caso di criticità.

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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adatta il proprio ruolo all'interno di una brigata comprendendo tempi, sequenze, compiti e modalità.</li> <li>- Comprende le esigenze della clientela e del personale.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestisce una brigata di lavoro definendo, tempi, sequenze, compiti e modalità.</li> <li>- Comprende le esigenze della clientela e del personale mettendo in atto le principali prassi operative.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestisce una brigata di lavoro assegnando compiti e modalità operative, definendo i tempi e le sequenze di svolgimento.</li> <li>- Individua in itinere le problematiche relative alla soddisfazione del cliente e del personale, effettuando il turnover ed individuando le persone adatte nei ruoli chiave dell'organizzazione del reparto.</li> <li>- Sa prendere decisioni nella routine di lavoro individuando gli elementi di criticità.</li> <li>- Comprende le esigenze del personale nella routine di lavoro.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente in caso di criticità.</li> </ul>



<b>Competenza 1: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1) 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) 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) Prendere decisioni anche in condizioni di criticità o carico lavorativo. 4) Compilare il diagramma di Ishikawa e di Pareto in relazione alle peculiarità dell'azienda e del reparto di riferimento. 5) 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Individua tutte 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.	Individua 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.	Individua 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.	Individua solo parzialmente le problematiche esecutive, ad applicare le sequenze ed i tempi delle attività ed a formulare proposte per la soddisfazione degli standard di servizio.	Non individua le problematiche esecutive, non applica le sequenze ed i tempi delle attività e non formula proposte per la soddisfazione degli standard di servizio.
Individua tutti gli elementi della qualità di servizio e processo, proponendo migliorie e modifiche anche in situazioni critiche e di carico di lavoro.	Individua molti degli elementi della qualità di servizio e processo, proponendo migliore e modifiche nella routine di lavoro.	Individua le gli elementi più evidenti della qualità di servizio e processo.	Individua solo parzialmente la qualità di servizio e processo.	Non individua gli elementi della qualità di servizio e processo.
Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente in caso di criticità.	Comprende le esigenze del personale ed interviene tempestivamente nella routine di lavoro.	Comprende le esigenze fondamentali dei colleghi di lavoro e del personale.	Comprende solo parzialmente le esigenze dei colleghi di lavoro.	Non comprende le esigenze dei colleghi di lavoro.





<b>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>		
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti.</li> <li>- Validare 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 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 e 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> <li>- Adottare soluzioni organizzative coerenti ai principi dell'ergonomia.</li> <li>- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale.</li> <li>- Prendere il piano d'emergenza e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, collocare le informazioni e 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>
		<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 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 Normativa HACCP.</li> <li>- Procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li> </ul>



<b>EVIDENZE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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>- 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>- 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>- Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, e le informazioni relative.</li> <li>- Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza.</li> <li>- 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>- Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.</li> <li>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.</li> </ul>	

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</li> <li>- Individua elementi della storia e dell'uso di un prodotto.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza sia nei laboratori che in situazioni di simulazione.</li> <li>- Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene dei prodotti e dei servizi.</li> <li>- Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto.</li> <li>- Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Attua e verifica, adottando misure di monitoraggio e tramite protocolli, l'applicazione corretta della normativa mettendo in atto tempestive azioni correttive e di miglioramento.</li> <li>- Garantisce la trasparenza e la rintracciabilità dei prodotti distribuiti dall'azienda di cui fa parte assicurandone la salubrità.</li> <li>- Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.</li> </ul>



<b>Competenza: 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>	
<b>EVIDENZE:</b>	
1) Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consueti 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 antinforto 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.	
<b>Elevato</b>	<b>Non adeguato</b>
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 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 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 sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.
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.	Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.
<b>Intermedio</b>	<b>Parziale</b>
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.	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 e completa 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 e completa 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.
<b>Basiliare</b>	<b>Non adeguato</b>
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.	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 in maniera corretta ma non completa la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza sul lavoro, ergonomia e prevenzione del rischio.	Dimostra di non conoscere 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 tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.	Dimostra di non conoscere la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di tutela dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti.



<p><b>Competenza 3: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.</b></p>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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 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 Individuare i diversi target (tipologie di utenza).</li> <li>- Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati per.</li> <li>- 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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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 Tipologie di target.</li> <li>- La pianificazione il monitoraggio.</li> <li>- La compensazione.</li> <li>- Principi di marketing.</li> </ul>
---	--	--

EVIDENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo:</li> <li>- 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.</li> <li>- In base ai risultati dell'analisi è in grado di adeguare servizi e prodotti.</li> <li>- 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. Suggerisce soluzioni di compensazione giustificandole e assumendosene la responsabilità.</li> <li>- 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.</li> </ul>

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica a casi semplici la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</li> <li>- Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e i principali elementi caratterizzanti una produzione tipica.</li> <li>- 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 etichette i principali dati, riconoscendone la significatività.</li> <li>- Risponde in maniera semplice alle richieste del cliente.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica a casi ricorrenti la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</li> <li>- Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e gli elementi caratterizzanti una produzione tipica.</li> <li>- Individua le esigenze fondamentali del cliente.</li> <li>- Riconosce e valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche del territorio.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica le tecniche basilari di pianificazione, compensazione e monitoraggio di un prodotto e servizio enogastronomico e ristorativo.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Individua le esigenze di base del cliente predisponendo più alternative per rispondere alle sue richieste.</li> <li>- Valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche e di nicchia del territorio.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- In base ai risultati dell'analisi è in grado di adeguare servizi e prodotti.</li> <li>- 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. Suggerisce soluzioni di compensazione giustificandole e assumendosene la responsabilità.</li> <li>- 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.</li> </ul>

<b>Competenza 3: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
1) Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di ulenza (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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Comprende la tipologia e le richieste del cliente, anche quelle implicite, offrendo un servizio di successo. Riesce ad elaborare ed implementare i dati e informazioni in funzione della richiesta del cliente, valorizzando le produzioni del territorio.	Comprende la tipologia e le richieste del cliente offrendo un servizio soddisfacente. Riesce ad elaborare i dati e informazioni in funzione della richiesta del cliente.	Comprende la tipologia e le richieste del cliente solo se esplicitate offrendo un servizio standard. Riesce ad elaborare solo i principali dati e 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.	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.
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.	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 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.	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.
Organizza attività produttive valorizzando tutti gli aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica del territorio, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.	Organizza attività produttive valorizzando i principali aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio.	Organizza attività produttive valorizzando i principali aspetti qualitativi.	Organizza parzialmente le attività produttive non riuscendo a valorizzare appieno i principali aspetti qualitativi.	Non riesce ad organizzare le attività produttive non ed a valorizzare gli aspetti qualitativi.
Predisporre un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.	Predisporre un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici.	Predisporre le macro linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici.	Predisporre le macro linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici in maniera generica.	Non riesce a predisporre le linee di protocollo della filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici.



<p><b>Competenza 4:</b> Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente (integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi)</p>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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> <li>- Curare la fidelizzazione della clientela nell'ottica della customer care e customer satisfaction.</li> <li>- Utilizzare in modo efficace il codice linguistico in tutti i suoi aspetti (anche cinesico e prossemico, ...) per mettere a proprio agio il cliente e per coordinare i colleghi.</li> <li>- Gestire anche attraverso una comunicazione corretta e efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking.</li> <li>- Comprendere tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio.</li> <li>- Utilizzare il linguaggio tecnico specifico.</li> <li>- Elaborare strategie di comunicazione aziendale.</li> <li>- Sviluppare strategie di ascolto.</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<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 Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza.</li> <li>- Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti Il front e back office: struttura del reparto, organigramma emanzioni.</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>- Gestione del reclamo, delle lamentele, di situazioni di super lavoro e di over booking informazioni esplicite ed implicite di un messaggio.</li> <li>- Linguaggio tecnico specifico.</li> <li>- Modelli e forme di comunicazione aziendale.</li> <li>- Tecniche e strategie di comunicazione aziendale.</li> <li>- Strategie di ascolto.</li> </ul>
--	---	--------------------------	--

EVIDENZE	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire il rapporto con il cliente dalla fase ante al check-out anche in lingua straniera utilizzando gli strumenti professionali adeguati alle diverse fasi.</li> <li>- Gestire i flussi comunicativi con la clientela e tra i reparti della struttura alberghiera.</li> <li>- Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione.</li> <li>- 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.</li> <li>- Gestire anche attraverso una comunicazione corretta ed efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking.</li> <li>- Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team.</li> <li>- Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio.</li> <li>- Utilizzare in maniera creativa ed autonoma le TIC per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento.</li> </ul>

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione in situazioni semplici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende la maggior parte delle informazioni richieste da parte della clientela e dei colleghi.</li> <li>- Comprende il significato dei messaggi individuando alcune delle informazioni principali e interagisce in contesti comunicativi noti servendosi di un lessico basilare.</li> <li>- Riconosce le varie forme di comunicazione attuate nell'azienda turistica.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza le formule linguistiche specifiche essenziali nel rapporto con la clientela e con i colleghi anche in L2.</li> <li>- Comprende il tipo di messaggio e riconosce il contesto comunicativo (registro, scopo, destinatario) nonché le informazioni richieste.</li> <li>- Interagisce in maniera adeguata con il cliente e i colleghi usando semplici strutture morfosintattiche ed il lessico di base adeguati alla comunicazione.</li> <li>- Individua le forme di comunicazione più funzionali ad un determinato scopo.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Ascolta attentamente, riconosce e comprende la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite.</li> <li>- Interagisce in situazioni comunicative di diversa complessità usando strutture morfosintattiche e lessico adeguati allo scopo e al destinatario.</li> <li>- Sceglie tra le varie forme di comunicazione quella più idonea alla circostanza.</li> <li>- Utilizza in modo consapevole le TIC e le tecniche di comunicazione e relazione.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Comunica con chiarezza nel coordinare gruppi di lavoro e guidare i colleghi nella corretta esecuzione dei compiti.</li> <li>- 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.</li> </ul>

<b>Competenza 4: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</b>			
<b>EVIDENZE:</b>			
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.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basiliare</b>	<b>Non adeguato</b>
Imposta in modo efficace, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando il linguaggio tecnico specifico.  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.	Imposta in modo efficace, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando il linguaggio tecnico specifico.  Sono stati valutati alcuni dati utili, evidenziando alcuni collegamenti. La comparazione delle scelte è corretta e completa.	Imposta, in L2, il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, e utilizzando il linguaggio tecnico specifico.  Sono stati valutati alcuni dati utili. La comparazione delle scelte è corretta ma non completa.	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.  Sono stati valutati dati non utili. La comparazione delle scelte non è corretta, né completa.
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.	Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto adeguate.	Comprende le informazioni esplicite ed implicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto adeguate.	Comprende in parte le informazioni esplicite dell'ordine del cliente. Applica strategie di ascolto inefficaci.
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.	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 il reclamo e le lamentele. Elaborate un piano di comunicazione funzionale agli scopi aziendali.	Non riesce a gestire il reclamo e le lamentele. Non riesce ad elaborare un piano di comunicazione che sia funzionale agli scopi aziendali.



<p><b>Competenza 5:</b> Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze (Organizzare ed allestire la sala in funzione degli spazi disponibili, delle risorse umane e del tipo di servizio anche <i>ouiside - catering e banqueting</i> - , implementando la soluzione organizzativa più adeguata alle esigenze dell'evento)</p>	
<p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di allestimento della sala 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> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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> </ul>

<p><b>EVIDENZE</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere il tipo di richiesta formulata dal committente/cliente e individuare, di conseguenza, il tipo di servizio corrispondente.</li> <li>- Disporre l'area di lavoro utilizzando attrezzature, risorse umane e materiali in funzione della realizzazione del servizio.</li> <li>- Definire gli accostamenti enogastronomici in collaborazione con la cucina e con il capo reparto.</li> <li>- Attivare le procedure evidenziate dalla normativa igienico-sanitaria.</li> <li>- Relazionarsi con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</li> </ul>	





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><b>Conosce sufficientemente i prodotti ed i materiali utilizzati, sceglie in modo sufficientemente corretto nel rispetto della qualità, gli abbinamenti enogastronomici.</b></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.

<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basiliare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>Dispone delle risorse, materiali ed umane, definendo abbinamenti enogastronomici nel rispetto dei più alti standard di qualità.</p> <p>Si relaziona in piena autonomia e consapevolezza con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p> <p>Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, igiene sia dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici e dell'HACCP sapendo mettere in atto tempestivamente azioni correttive e di miglioramento.</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>Dispone delle risorse, materiali ed umane, in maniera efficiente definendo abbinamenti enogastronomici adeguati.</p> <p>Si relaziona con consapevolezza con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p> <p>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.</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>Dispone delle risorse, materiali ed umane, definendo abbinamenti enogastronomici standard.</p> <p>Si relaziona adeguatamente con il cliente utilizzando un registro formale e/o informale.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Dispone delle risorse, materiali ed umane, in maniera superficiale e non riesce a definire abbinamenti enogastronomici adeguati.</p> <p>Si relaziona adeguatamente con il cliente, non sempre utilizzando il registro corretto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Non riesce a disporre, materiali ed umane, delle risorse definendo abbinamenti enogastronomici non adeguati.</p> <p>Non riesce a relazionarsi adeguatamente con il cliente, non utilizzando il registro corretto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

<p><b>Competenza 6: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</b></p>	<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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 lay out 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>
<p><b>EVIDENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere le preferenze culinarie del cliente e offrire gli abbinamenti enogastronomici adeguati, anche in relazione alle particolarità delle esigenze.</li> <li>- Utilizzare le tecniche classiche e le principali tecniche innovative nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.</li> <li>- Riconoscere le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.</li> <li>- Saper promuovere correttamente i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.</li> <li>- Saper accogliere il cliente in base alle differenti tipologie di servizio ed al contesto di riferimento.</li> <li>- Saper soddisfare le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio.</li> </ul>		

LIVELLI EQF			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica le principali prassi operative dei servizi di base nel bar e nella sala.</li> <li>- Compie le fondamentali prassi di accoglienza e gestione della clientela.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se guidato, riconosce i principali prodotti e le fondamentali tipologie di servizio.</li> <li>- Riconosce le principali preferenze culinarie del cliente e ne soddisfa le esigenze fondamentali.</li> <li>- Se guidato riesce a promuovere i principali prodotti e servizi, sebbene con un linguaggio non adeguato al contesto.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconosce le preferenze culinarie del cliente e offre abbinamenti enogastronomici adeguati.</li> <li>- Utilizza le tecniche classiche nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.</li> <li>- Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti merceologici di base, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.</li> <li>- Promuove i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.</li> <li>- Accoglie il cliente in base alle differenti tipologie di servizio e ne soddisfa le principali esigenze.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando personale operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconosce le preferenze culinarie del cliente e offre gli abbinamenti enogastronomici adeguati, anche in relazione alle particolarità delle esigenze.</li> <li>- Utilizza le tecniche classiche e le principali tecniche innovative nel servizio di sala, di bar e di sommelieria.</li> <li>- Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità.</li> <li>- Promuove correttamente i prodotti ed i servizi nel contesto di riferimento utilizzando il codice di comunicazione adeguato.</li> <li>- Accoglie il cliente in base alle differenti tipologie di servizio ed al contesto di riferimento.</li> <li>- Soddisfa le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio.</li> </ul>



<b>Competenza 6: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</b>			
<b>EVIDENZE:</b>			
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.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>
<b>Non adeguato</b>			
Individua le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi creativi e in linea con elevati standard di qualità. Utilizza in maniera eccellente le tecniche classiche e innovative di servizio, suggerendo miglioramenti. Riconosce le peculiarità o le differenze dei principali prodotti tipici, collocandoli correttamente nei criteri della qualità. Soddisfa le esigenze della clientela, soprattutto in merito alle nuove mode e tendenze di prodotto e servizio utilizzando il corretto codice linguistico. Utilizza con maestria le strumentazioni e le procedure di sicurezza.	Individua le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi adeguati. Utilizza correttamente sia le tecniche classiche che innovative di servizio. Riconosce le peculiarità e le differenze dei principali prodotti agroalimentari. Soddisfa le principali esigenze della clientela utilizzando il corretto codice linguistico, morfologico e sintattico. Utilizza correttamente le strumentazioni e le procedure di sicurezza.	Individua le preferenze culinarie offrendo prodotti/servizi standard. È adeguato nell'utilizzo delle tecniche classiche, ma non in quelle innovative di servizio. Riconosce le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari. Soddisfa le principali esigenze della clientela utilizzando il corretto codice linguistico.	Individua solo parzialmente le preferenze culinarie e consiglia prodotti/servizi non adeguati. È carente nell'utilizzo delle tecniche classiche e innovative di servizio. Riconosce solo parzialmente le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari. Soddisfa parzialmente le principali esigenze della clientela senza utilizzare il corretto codice linguistico.
Non individua le preferenze culinarie ed a consigliare prodotti/servizi. È carente nell'utilizzo delle tecniche classiche e innovative di servizio. Non riconosce le principali peculiarità dei principali prodotti agroalimentari. Non riesce a soddisfare le esigenze della clientela e non utilizza il corretto codice linguistico. Non utilizza correttamente le strumentazioni e le procedure di sicurezza.			



## 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/lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali.





<p><b>Competenza 1:</b> Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita</p> <p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>
---	---



<p><b>EVIDENZE</b></p> <p>Riconoscere e identificare l'organizzazione aziendale, collaborare alla gestione, l'ingresso, la valutazione e lo sviluppo del personale di vendita.                  Definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc...                  Gestire i reclami e le problematiche del punto di vendita.                  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.</p>
--



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<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>

<b>Competenza 1: Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita</b>			
<b>EVIDENZE:</b>			
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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
Riconosce il contesto organizzativo e contribuisce alla definizione degli 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 individua 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...
Gestisce i reclami pervenuti e identifica le problematiche che possono emergere in un punto vendita proponendo possibili soluzioni.	Collabora alla gestione dei reclami pervenuti e identifica e raccoglie le 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.	Non è in grado di raccogliere e classificare i reclami pervenuti e di identificare le problematiche che possono emergere in un punto vendita.
Contribuisce al miglioramento continuo delle politiche commerciali.	Elabora e utilizza strumenti di controllo e valutazione per 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.	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.

<p><b>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></p>		
<p><b>ABILITA</b></p>	<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 riabilitazione 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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D. Lg. 81/2008.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Procedimenti per la riabilitazione 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>
<p><b>EVIDENZE</b></p>		
<p>Rilevare la corretta funzionalità degli strumenti e dei dispositivi di prevenzione.                  Fare una rilevazione preventiva delle situazioni di rischio e stilare il relativo report.                  Dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.                  Applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi e formulare proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio.</p>		

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>Agente 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 correttezza 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.				
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formula proposte di miglioramento del documento sulla valutazione dei rischi in materia di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</li> <li>È in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi formulando soluzioni innovative.</li> <li>È in grado di tenere un corso di formazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promuove e assume comportamenti responsabili relativamente al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</li> <li>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.</li> <li>È in grado di dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assume comportamenti responsabili utilizzando correttamente i dispositivi di protezione individuale.</li> <li>È in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</li> <li>È in grado di fornire le informazioni basilari per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se guidato assume comportamenti responsabili utilizzando correttamente i dispositivi di protezione individuale.</li> <li>Se guidato è in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non assume comportamenti responsabili e non è in grado di utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale.</li> <li>Non è in grado di applicare la corretta procedura di segnalazione dei rischi.</li> <li>Non è in grado di dare impulso all'informazione ed alla formazione del personale per promuovere la consapevolezza e l'assunzione responsabile dei comportamenti.</li> </ul>





<p><b>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></p>		
<p><b>ABILITA</b></p>	<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>	<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>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>		
<p><b>EVIDENZE</b></p>		
<p>Identificare stimoli motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, che determinano la previsione della domanda di mercato.                  Identificare il sistema di offerta dei competitor sia in termini quantitativi che qualitativi; implementare azioni di benchmarking soprattutto su costi e previsioni di vendita.                  Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale; applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabile.                  Applicare criteri di analisi dei punti di forza e di criticità del prodotto per effettuare una più efficace revisione dei piani di programmazione.</p>		



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 ad 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>



<b>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>			
<b>EVIDENZE:</b>			
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.			
<b>ELEVATO</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>BASILARE</b>	<b>NON ADEGUATO</b>
Contribuisce alla definizione del piano commerciale merente l'analisi della domanda di mercato 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).	Utilizza strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e in particolare alla rilevazione dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).	Non è in grado di utilizzare strumenti per l'analisi della domanda di mercato (opportunità) e dei comportamenti dei consumatori (segmenti di mercato).
Contribuisce alla definizione del piano commerciale relativo all'identificazione dell'offerta dei competitor.	Elabora e utilizza strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Utilizza strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.	Non è in grado di utilizzare strumenti per la rilevazione dei comportamenti della concorrenza.
Contribuisce alla definizione del piano commerciale relativo alla scelta delle strategie di marketing.	Elabora e applica le strategie di marketing definite nel piano commerciale (applica 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).	Non è in grado di applicare le strategie di marketing definite nel piano commerciale (condizioni di vendita, prezzi, iniziative promozionali e di distribuzione).
Contribuisce alla definizione del piano commerciale fornendo feedback 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.	Applica criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.	Non è in grado di applica criteri di analisi rispetto ai punti di forza e di criticità della politica aziendale.

<b>Competenza 4: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</b>	
<b>ABILITA</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>	
<p>Rilevare input funzionali all'identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze, bisogni emergenti, ecc...; utilizzare tecniche di negoziazione e di problem solving.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Identificare nuove aree geografiche in cui effettuare interventi per l'acquisizione di nuove fette di mercato.</p>	

LIVELLI EQF			
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 la supervisione costante del docente, identifica nuove aree geografiche ove effettuare azioni per l'acquisto di nuovi banchi di mercato.</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>Supportato da una guida, adotta procedure elementari volte alla raccolta di dati per individuare nuovi bacini di mercato.</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 prefissi.</p> <p>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.</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> <p>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.</p>



<b>Competenza 4: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Contribuire allo sviluppo commerciale dell'azienda individuando nuovi segmenti/aree di mercato.	Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela interpretandone anche le richieste implicite.	Individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela interpretandone le richieste esplicite.	Non è sempre in grado di individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela.	Non è in grado di individuare il prodotto/servizio adeguato alle diverse esigenze della clientela.
Contribuisce all'implementazione del sistema 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.	Utilizza strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.	Utilizza in modo non autonomo gli strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita e di fidelizzazione del cliente.	Non è in grado di utilizzare gli strumenti di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita.
Gestisce le relazioni con la clientela in tutte le fasi del processo di vendita definendo azioni dirette a prevenire eventuali reclami.	Si relaziona correttamente con il cliente in tutte le fasi del processo di vendita ponendo in atto azioni dirette a prevenire eventuali reclami.	Si relaziona correttamente con il cliente in tutte le fasi del processo di vendita interpretandone le richieste esplicite.	Si relaziona correttamente con il cliente solo in alcune fasi del processo di vendita.	Non si relaziona correttamente con il cliente nelle fasi del processo di vendita.





<p><b>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></p>	<p><b>ABILITÀ</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forme distributive e tipologia organizzativa delle imprese commerciali.</li> <li>- Organizzazione interna del punto vendita: lay-out e corner.</li> <li>- Regole e tecniche di visual merchandising.</li> </ul>
<p><b>EVIDENZE</b></p>		
<p>Conoscere modelli e strutture espositive per le tipologie di display (standard e promozionale) dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade marketing.                  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.                  Sviluppare la presentazione del prodotto/servizio.                  Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi espositivi e distributivi.</p>		



LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Attraverso un supporto completo e costante da parte del docente giunge a conoscere semplici modelli strutturali espositivi 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 affinità o complementarietà delle destinazioni d'uso; presenta il prodotto commerciale coerentemente alle informazioni di mercato.</p> <p>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.</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 ricavarsi uno spazio differente rispetto ai propri competitors; i risultati ottenuti sono eccellenti.</p> <p>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.</p>





<b>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>				
<b>EVIDENZE:</b>				
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.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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.	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.	Utilizza correttamente tecniche basilari di allestimento degli spazi di vendita e di esposizione dei prodotti. Utilizza correttamente tecniche basilari 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.	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.





## TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE

### *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 tempimethodi.</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 manifattili/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**  
 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			
<b>1</b>	Costantemente guidato: - Segue le fasi relative all'interpretazione del disegno e alla sua trasformazione da estetico a tecnico. - Assiste il Tecnico nella compilazione della scheda tecnica.	<b>2</b>	Dietro indicazioni puntuali: - Opera una trasformazione di prima approssimazione su alcune parti specifiche del disegno estetico. - Partecipa alla compilazione di bozza della scheda tecnica e di alcuni componenti determina il fabbisogno (pietre preziose, metallo prezioso). - Partecipa alla definizione del ciclo di lavoro, dei tempi di impegno delle risorse umane e strumentali e dei costi di produzione.
<b>3</b>	Applica correttamente l'organizzazione delle sequenze e, assiste: - Interpreta il disegno estetico. - Trasforma il disegno estetico in disegno tecnico, suddividendolo nei vari componenti da fabbricare singolarmente. - Per ogni singolo componente, sceglie la tecnica/tecnologia specifica di fabbricazione. - Riconosce i tempi di impegno delle risorse umane e strumentali. - Riconosce i costi di produzione da utilizzare.	<b>4</b>	In autonomia: - Interpreta il disegno estetico. - Trasforma il disegno estetico in disegno tecnico, suddividendolo nei vari componenti da fabbricare singolarmente. - Per ogni singolo componente, sceglie la tecnica/tecnologia specifica di fabbricazione. - Riconosce i tempi di impegno delle risorse umane e strumentali. - Riconosce i costi di produzione da utilizzare.

<b>Competenza 1:</b> 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>Evidenze:</b> 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 ed esse relativi, dell'impiego delle risorse umane, strumentali e finanziarie, oltre che dei relativi costi di produzione.				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
In forma autogestita e con compiti di coordinamento interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico quasi in totale autonomia.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico con alcune difficoltà.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico solo se guidato.	Interpreta il disegno estetico e lo trasforma in tecnico con evidenti difficoltà.
In forma autogestita e con compiti di coordinamento sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente in totale autonomia.	Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente quasi in totale autonomia.	Sceglie la modalità esecutiva più opportuna rispetto a ciascun componente con alcune 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 evidenti difficoltà.
In forma autogestita e con compiti di coordinamento valuta i tempi e i costi delle lavorazioni in totale autonomia.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni quasi in totale autonomia.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni con alcune difficoltà.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni solo se guidato.	Valuta i tempi e i costi delle lavorazioni con evidenti difficoltà.



<b>Competenza 2: Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi</b>	
<b>ABILITA</b>	<b>CONOSCENZE</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>	<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>

<b>EVIDENZE</b>	
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.	

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Costantemente supervisionato: - Assiste il Tecnico nell'identificazione delle tipologie degli investimenti legati alla realizzazione produttiva.	Dietro indicazioni puntuali: - Partecipa all'identificazione delle tipologie degli investimenti legati alla realizzazione produttiva. - Partecipa alla valutazione dei ricavi.	In autonomia: - Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva. - Valuta i ricavi.	- Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva. - Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti. - Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato.

<b>Competenza 2: Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi</b>			
<b>Evidenze:</b>			
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.			
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Non adeguato</b>
Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva in totale autonomia. Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti in totale autonomia.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva quasi in totale autonomia. Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti quasi in totale autonomia.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva solo se guidato. Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti solo se guidato.	Identifica tipologie ed entità degli investimenti legati alla realizzazione produttiva con evidenti difficoltà. Valuta i ricavi e li correla agli adeguati finanziamenti con evidenti difficoltà.
Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato in totale autonomia.	Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato quasi in totale autonomia.	Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato solo se guidato.	Deriva le valutazioni di cui sopra da un'adeguata analisi di mercato con evidenti difficoltà.



<b>Competenza 3: Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici</b>	
<b>ABILITA</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>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei collaboratori.</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità.</li> <li>- Individuare problematiche esecutive.</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio produzione.</li> <li>- Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale.</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>- 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 della produzione.</li> </ul>

<b>EVIDENZE</b>	
1.	Interloquisce con i diversi reparti aziendali, in un'ottica di realizzazione e coordinamento delle fasi produttive dirette ed ausiliarie delle stesse.
2.	Supervisiona la presenza e la compilazione della modulistica di interfacciamento dei diversi reparti, che accompagna il flusso del prodotto tra gli stessi.

<b>LIVELLI EQF</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Costantemente guidato:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiste il Tecnico all'attività di realizzazione del prodotto prevista nell'esame di fattibilità.</li> </ul>	<b>Dietro indicazioni puntuali:</b> <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>	<b>In autonomia:</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordina l'attività di realizzazione controllando fase a fase la validità tecnico-economica del prodotto con quanto previsto nell'esame di fattibilità.</li> <li>- Individua l'adeguatezza della conformità produttiva al piano di qualità richiesto sia specificatamente dal prodotto sia dal sistema qualità cui si riferisce organizzativamente l'azienda.</li> </ul>

<b>Competenza 3:</b> Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici					
<b>Evidenze:</b>					
1) Interagisce con i diversi reparti aziendali, in un'ottica di realizzazione e coordinamento delle fasi produttive dirette ed ausiliarie delle stesse.					
2) Supervisiona la presenza e la compilazione della modulistica di interfacciamento dei diversi reparti, che accompagna il flusso del prodotto tra gli stessi.					
	<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
	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.	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 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 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 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 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 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 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 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 evidenti difficoltà.



**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.Leg. 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**  
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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda e ne propone miglioramenti.</li> <li>- Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento, seguendo costantemente gli aggiornamenti.</li> </ul>

**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:**  
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.

Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda in totale autonomia.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento in totale autonomia.</p>	<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda quasi in totale autonomia.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento quasi in totale autonomia.</p>	<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda con alcune difficoltà.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento con alcune difficoltà.</p>	<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda solo se guidato.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento solo se guidato.</p>	<p>Riconosce gli adeguati comportamenti di prevenzione specifici dell'azienda con evidenti difficoltà.</p> <p>Valuta la correttezza operativa in riferimento alla normativa ambientale e anti-inquinamento con evidenti difficoltà.</p>







<b>Competenza 5: Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente</b>	
<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>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di customer satisfaction.</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>

**EVIDENZE**  
 Riconosce i parametri di base per la valutazione della customer satisfaction, 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>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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**  
**Evidenze:**  
 Riconosce i parametri di base per la valutazione della customer satisfaction, 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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 in totale autonomia.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente quasi in totale autonomia. Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente quasi in totale autonomia.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente con alcune difficoltà. Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente con alcune difficoltà.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente solo se guidato. Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente solo se guidato.	Individua i parametri di soddisfazione richiesti dal cliente con evidenti difficoltà. Valuta la capacità dell'azienda di rispondere positivamente ai parametri qualitativi richiesti dal cliente con evidenti difficoltà.



**Competenza 6:** Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

ABILITÀ	CONOSCENZE
<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>	<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**

Riconosce la supply chain (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
<p>Costantemente guidato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiste il Tecnico nell'individuazione delle tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).</li> </ul>	<p>Dietro indicazioni puntuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipa all'individuazione delle tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).</li> </ul>	<p>In autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro).</li> <li>- Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Per ogni tipologia, riconosce ed applica le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento.</li> </ul>

**Competenza 6:** Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

**Evidenze:**

Riconosce la supply chain (processo di approvvigionamento) e le attività ad essa connesse, intervenendo nel confronto continuo tra giacenze di magazzino e necessità di approvvigionamento.

Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
<p>Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) in totale autonomia.</p> <p>Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento in totale autonomia.</p>	<p>Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) quasi in totale autonomia.</p> <p>Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento quasi in totale autonomia.</p>	<p>Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) con alcune difficoltà.</p> <p>Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento con alcune difficoltà.</p>	<p>Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) solo se guidato.</p> <p>Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento solo se guidato.</p>	<p>Individua le tipologie di fornitura richiesta (materiali, macchinari, altro) con evidenti difficoltà.</p> <p>Per ogni tipologia, riconosce le procedure di valutazione, prezzi e qualità nella gestione dell'approvvigionamento con evidenti difficoltà.</p>



## 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.





<p><b>Competenza 1: Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.</b>  <b>Competenza 1/bis: Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.</b></p>	
<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

**EVIDENZE**

Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto delle variabili prevedibili.  
 Elabora e utilizza schede tecniche.  
 Rileva bisogni e desideri dei clienti utilizzando tecniche di comunicazione e di intervista.  
 Effettua la compilazione e la gestione della scheda cliente.



<p><b>LIVELLI EQF</b></p>			
<p><b>1</b></p> <p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagisce con il cliente in fase di accoglienza con disponibilità.</li> <li>- Utilizza le schede tecniche.</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagisce con il cliente con disponibilità, individuandone i bisogni.</li> <li>- Colloca gli appuntamenti per i servizi richiesti.</li> <li>- Utilizza e gestisce le schede tecniche.</li> </ul>	<p><b>3</b></p> <p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicando, quasi in autonomia, tecniche di comunicazione rileva i bisogni e i desideri dei clienti.</li> <li>- Individua la giusta collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti, tenendo conto, quasi sempre, delle variabili prevedibili.</li> <li>- Gestisce e utilizza le schede tecniche, elaborandole in precedenza, in autonomia.</li> </ul>	<p><b>4</b></p> <p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza, con autonomia e carisma, tecniche di comunicazione e intervista al cliente, rilevandone bisogni e desideri.</li> <li>- Individua, in modo autonomo e responsabile, la giusta collocazione degli appuntamenti tenendo conto delle variabili prevedibili.</li> <li>- Elabora e gestisce, in modo autonomo e responsabile, le schede tecniche.</li> </ul>





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.				
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale	Non adeguato
Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto di tutte le variabili prevedibili.	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 solo delle variabili prevedibili essenziali.	Individua la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti tenendo conto solo di alcune variabili essenziali.	Non individua, anche se supportato, la collocazione degli appuntamenti per i servizi richiesti.
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.	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 espliciti dei clienti utilizzando con qualche difficoltà tecniche di comunicazione e di intervista e compila le parti essenziali della scheda cliente.	Rileva solo parzialmente i bisogni e i desideri dei clienti e compila la scheda cliente omettendo elementi essenziali.	Non è in grado né di rilevare bisogni e desideri dei clienti né di compilare la scheda cliente.
Elabora e utilizza schede tecniche anche complesse individuando tutti gli 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 non complesse individuando i principali elementi peculiari del servizio.	Elabora e utilizza schede tecniche non complesse individuando solo alcuni dei principali elementi peculiari del servizio.	Non è in grado di elaborare e di utilizzare semplici schede tecniche di individuare gli elementi essenziali del servizio.



<p><b>Competenza 2: Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.</b>  <b>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></p>	
<p><b>ABILITA</b></p>	<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 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>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	
<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 all'ambiente.</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>	

<p><b>EVIDENZE</b></p>	
<p>Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.          Provvede all'igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature applicando le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.          Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnala non conformità e promuove azioni di prevenzione applicando anche principi di ergonomia.          Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale.</p>	

<p><b>LIVELLI EQF</b></p>			
<p><b>1</b></p>	<p>Sotto la diretta supervisione del docente:                  - Applica le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.                  - Applica le norme di manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:                  - Applica le norme di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti e attrezzature.                  - Applica le norme, i dispositivi e le tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente.                  - Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore</p>
<p><b>3</b></p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:                  - Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.                  - Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.                  - Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.</p>	<p><b>4</b></p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:                  - Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività.                  - Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale.                  - Pianifica e organizza i diversi servizi.                  - Riconosce e applica gli elementi fondamentali di un Sistema Qualità.</p>



<p><b>Competenze 2 e 2 bis:</b> Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p> <p><b>EVIDENZE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.</li> <li>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.</li> <li>3) Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnala non conformità e promuove azioni di prevenzione applicando anche principi di ergonomia.</li> <li>4) Riconosce e previene rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale.</li> </ol>				
<b>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando le norme e i dispositivi igienico-sanitari basilari dei processi di servizio alla persona.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Individua soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro applicando solo alcune norme e alcuni dispositivi igienico-sanitari dei processi di servizio alla persona.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Non è in grado di riconoscere e prevenire rischi chimici e inquinamenti applicando la normativa ambientale e di monitorare il processo afferente la sicurezza.</p>



Competenza 3: Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative	
<b>ABILITA</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'esplicitamento 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 clima 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>

EVIDENZE
Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore. Effettua azioni di marketing per promuovere l'attività. Effettua le pratiche quotidiane per la gestione del personale. Pianifica e organizza i diversi servizi. Riconosce e utilizza la modulistica propria di un Sistema Qualità.

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
Sotto la diretta supervisione del docente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica principi di ergonomia per la prevenzione di errori posturali e funzionali.</li> </ul>	Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica principi di ergonomia per la prevenzione di errori posturali e funzionali.</li> <li>- Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi.</li> </ul>	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnalando non conformità e promuovendo azioni di prevenzione.</li> <li>- Applica la normativa ambientale.</li> </ul>	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza, in modo autonomo e responsabile, schemi per la valutazione e la rilevazione dei rischi, segnalando non conformità e promuovendo azioni di prevenzione.</li> <li>- Applica la normativa ambientale in modo responsabile, tenendo conto dei possibili rischi.</li> </ul>



<b>Competenze 3: Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative</b>				
<b>EVIDENZE:</b>				
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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Provvede correttamente agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Provvede agli adempimenti contabili e fiscali tipici del settore con qualche lieve imprecisione.	Provvede solo ai principali adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Provvede solo ad alcuni dei principali adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.	Non è in grado di provvedere neanche ad alcuni semplici adempimenti contabili e fiscali tipici del settore.
Effettua adeguate attività di marketing quali ricerche di mercato, definizione dei prezzi, elaborazione di materiali pubblicitari, accoglienza finalizzata alla fidelizzazione del cliente.	Effettua adeguate attività di marketing limitatamente all'accoglienza e alla elaborazione dei materiali pubblicitari.	Effettua basilari attività di marketing limitatamente all'accoglienza e alla elaborazione dei materiali pubblicitari.	Effettua solo alcuna attività di marketing in fase di accoglienza.	Non è in grado di effettuare azioni di marketing anche se supportato.
Effettua correttamente tutte le pratiche quotidiane per la gestione del personale in totale autonomia.	Effettua con qualche imprecisione tutte le pratiche quotidiane per la gestione del personale.	Effettua le pratiche quotidiane non complesse per la gestione del personale.	Effettua solo alcune pratiche quotidiane non complesse per la gestione del personale.	Non è in grado di effettuare le pratiche quotidiane per la gestione del personale, anche se supportato.
Pianifica e organizza in modo efficace ed efficiente i diversi servizi.	Pianifica e organizza in modo efficace ed efficiente i diversi servizi anche se con qualche difficoltà.	Pianifica e organizza solo semplici servizi.	Pianifica e organizza solo alcuni dei semplici servizi proposti.	Non è in grado di pianificare e di organizzare i diversi servizi, anche se supportato.
Riconosce e utilizza correttamente la modulistica propria di un Sistema Qualità.	Riconosce e utilizza con qualche lieve imprecisione la principale modulistica propria di un Sistema Qualità.	Riconosce e utilizza la principale modulistica propria di un Sistema Qualità.	Riconosce e utilizza in modo parziale la principale modulistica propria di un Sistema Qualità solo se supportato.	Non è in grado di riconoscere e di utilizzare la modulistica propria di un Sistema Qualità anche se supportato.

<b>Competenza 4: Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.</b>	
<b>ABILITA</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 tricologica.</li> <li>- Principi fondamentali di tricologia.</li> <li>- Tecniche di trattamento degli inestetismi.</li> </ul>

**EVIDENZE**

Analizza 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.

<b>LIVELLI EQF</b>			
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1</b> Sotto la diretta supervisione del docente: - Analizza lo stato del capello e del cuoio capelluto.	<b>2</b> 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.	<b>3</b> In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze: - 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. - Provvede al trattamento degli inestetismi riscontrati, utilizzando le principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologica.	<b>4</b> 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.



**Competenze 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
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. Provvede correttamente al trattamento degli inestetismi riscontrati.	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. Provvede con qualche imprecisione al trattamento degli inestetismi riscontrati.	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. Provvede solo al trattamento degli inestetismi non complessi riscontrati.	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. Provvede solo al trattamento di alcuni degli inestetismi non complessi riscontrati.	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. Anche se supportato, non è in grado di provvedere al trattamento degli inestetismi riscontrati.





<p><b>Competenza 5: Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.</b></p>	
<p><b>ABILITA</b></p> <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>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <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>

<p><b>EVIDENZE</b></p>	
<p>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.</p>	

LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li> </ul>	<p>Sotto la supervisione del docente con un certo grado di autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica tecniche di monitoraggio e controllo.</li> <li>- Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li> </ul>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li> <li>- Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.</li> </ul>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applica tecniche di monitoraggio e controllo</li> <li>- Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</li> <li>- Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.</li> </ul>

<p><b>Competenze 5: Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti</b></p>			
<p><b>EVIDENZE:</b></p> <p>1) Sceglie e utilizza prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</p> <p>2) Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.</p>			
Elevato	Intermedio	Basilare	Parziale
<p>Sceglie e utilizza correttamente prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</p> <p>Effettua correttamente l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.</p>	<p>Sceglie e utilizza con qualche lieve incertezza i prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</p> <p>Effettua con qualche lieve incertezza l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e applica eventuali correttivi.</p>	<p>Sceglie e utilizza solo i più comuni prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</p> <p>Effettua l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici più comuni e applica eventuali correttivi.</p>	<p>Sceglie e utilizza con difficoltà anche i più comuni prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato.</p> <p>Effettua con difficoltà l'analisi dei risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici più comuni e applica solo parzialmente eventuali correttivi.</p>
			<p><b>Non adeguato</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>





<b>Competenza 6: Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.</b>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti della colorimetria applicata.</li> <li>- Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura.</li> </ul>

**EVIDENZE**

Esegue acconciature applicando principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura. Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.

**LIVELLI EQF**

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:

**Competenze 6: Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.**

**EVIDENZE:**

- 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>Elevato</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Basilare</b>	<b>Parziale</b>	<b>Non adeguato</b>
Esegue acconciature applicando correttamente principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura. Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	Esegue acconciature applicando con lievi imprecisioni principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura. Esegue armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata anche se con qualche incertezza.	Esegue acconciature applicando solo principi e tecniche base di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura. Esegue con difficoltà armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	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, solo se supportato, armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.	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. Anche se supportato non è in grado di eseguire armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti applicando i fondamenti della colorimetria applicata.





## Bibliografia

- ARENDETT H. (1999), *Vita Activa. La condizione umana*, Bompiani, Milano.
- ARISTOTELE (1993), *Politica*, Laterza, Bari.
- BANNISTER D. - FRANSELLA 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. (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.
- 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.
- 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 compétence à l'école*, De Boeck, Bruxelles.
- SERGIOVANNI T.J. (2002), *Dirigere la scuola comunità che apprende*, LAS, Roma.
- SERGIOVANNI T.J. - STARRATT J. (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*, ADL, <http://ospitiweb.indire.it/adi/Portfolio/pluna%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.





## Sitografia

---

### CNOS-FAP NAZIONALE

<http://www.cnos-fap.it/>

È il sito della Federazione nazionale "CNOS-FAP" - Centro Nazionale Opere Salesiane/Formazione Aggiornamento Professionale, l'Associazione che coordina i Salesiani d'Italia impegnati a promuovere un servizio di pubblico interesse nel campo dell'Orientamento, della Formazione e dell'Aggiornamento Professionale con lo stile di don Bosco.

### CNOS-FAP - CENTRO RISORSE EDUCATIVE

<http://www.cnos-fap.it/node/19>

È la piattaforma nella quale sono inseriti progressivamente i materiali ed i sussidi riferiti alla Formazione Professionale per i giovani e quindi dove gli operatori della Federazione possono trovare diversi materiali a supporto dell'azione didattica, ma anche della progettazione formativa regionale/provinciale.

Esso comprende una raccolta dei progetti ed una guida alla compilazione dei sussidi didattici. Particolare rilievo è stato dato alle unità di apprendimento interdisciplinari, alla costruzione delle quali partecipa l'*équipe* dei formatori e che per lo più si sviluppano all'interno dell'area professionale.

### MINISTERO DEL LAVORO - ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PROFESSIONALE

<http://www.lavoro.gov.it/Lavoro/md/AreaLavoro/OrientamentoFormazione/>

Questa area dedicata all'orientamento e alla Formazione Professionale consente di seguire percorsi utili a individuare gli strumenti necessari per favorire l'accesso al mondo del lavoro. Vi si possono reperire informazioni su come fare per orientarsi al lavoro, formarsi, migliorare la propria posizione professionale attraverso la formazione continua e tramite percorsi di formazione permanente, formarsi e lavorare all'estero, avere pieno riconoscimento dei propri percorsi formativi (attraverso il sistema nazionale di certificazione delle competenze nella Formazione Professionale).

### MINISTERO DEL LAVORO - EUROPALAVORO

<http://www.lavoro.gov.it/lavoro/europalavoro>

Pagine web dedicate al Fondo sociale europeo, interamente tradotte in inglese, dove è possibile trovare: avvisi e bandi, indirizzario dedicato al lavoro e alla formazione, banche dati normative e documentali, banca dati dei corsi di formazione, newsletter elettronica di informazione dedicata al Fse.

### TECNOSTRUTTURA DELLE REGIONI

<http://www.tecnostruttura.it/>

È il sito della Conferenza delle Regioni che presenta sia l'attività istituzionale sia informazioni e documentazione utile sul sistema di Istruzione e Formazione Professionale, il FSE, lavoro, professioni e ricerca.

### EUROPASS ITALIA

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

Il Centro Nazionale Europass Italia (NEC), istituito presso l'Isfol (Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori), agisce nell'ambito del quadro unico comunitario per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze. Esso coordina tutte le attività connesse all'applicazione del portafoglio Europass, garantisce che i documenti Europass siano accessibili a tutti i cittadini e siano rilasciati conformemente alla decisione e alle disposizioni nazionali.





#### PIAZZA DELLE COMPETENZE

[http://www.piazzadellecompetenze.net/index.php?title=I\\_Progetti\\_FSE\\_per\\_la\\_descrizione\\_valutazione\\_e\\_certificazione\\_delle\\_competenze](http://www.piazzadellecompetenze.net/index.php?title=I_Progetti_FSE_per_la_descrizione_valutazione_e_certificazione_delle_competenze)

È il “modello Veneto”, il più organico presente in rete, gestito dalle scuole. Ci sono le linee guida metodologiche, le rubriche delle competenze (tutti i percorsi del secondo ciclo di secondo grado), esempi di UdA e prove esperte per ogni percorso, supplemento Europass e ricerche sui casi esteri. È centrato sui quinquenni, ma ci sono anche le qualifiche IeFP.

#### FORMA VENETO

<http://www.formaveneto.it/Default.aspx>

È sempre il “modello Veneto” ma gestito dai CFP. Occorre seguire “progetti sulle competenze” e poi “prodotti”. Comprende ricerca, rubriche, UdA, prove esperte, passerelle, supplemento Europass. È centrato sulle qualifiche IeFP, ma ci sono anche i quinquenni.





## Indice

---

<b>Sommario</b> .....	3
<b>Presentazione</b> .....	5
<b>Introduzione</b> .....	9
PARTE PRIMA:	
<b>Principi della nuova filosofia educativa</b> .....	11
1. Dai programmi ai risultati di apprendimento .....	11
2. Cultura del lavoro come leva per formare la persona ed il cittadino .....	16
3. Accompagnare i giovani della FP a scoprire il mondo e ad agire in esso in modo autonomo e responsabile .....	19
4. Tornare a don Bosco per risvegliare l'umanità dei giovani .....	20
5. Principi educativi e formativi .....	23
PARTE SECONDA:	
<b>Metodologia formativa</b> .....	29
1. La metodologia .....	29
2. La progettazione: il piano formativo generale .....	32
3. La Rubrica delle competenze .....	34
4. L'Unità di apprendimento .....	36
5. Il modello di valutazione e prova esperta .....	37
6. Il Portfolio personale dell'allievo .....	40
7. Il Project work .....	41
8. Il Certificato delle competenze .....	42
9. Il Supplemento Europass .....	44
10. La gestione organizzativa .....	45
<b>ALLEGATI</b> .....	49
1. Piano formativo generale .....	51
2. Rubrica delle competenze .....	53
3. Unità di apprendimento .....	58
4. Prova esperta .....	60
5. Portfolio dell'allievo .....	61
6. Project work .....	62
7. Certificato delle competenze .....	63
8. Supplemento Europass .....	65
<b>Glossario</b> .....	69





<b>RUBRICHE DELLE COMPETENZE RELATIVE AI DIPLOMI PROFESSIONALI IeFP</b> .....	83
<b>Competenze degli assi culturali dei percorsi IeFP</b> .....	85
Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati .....	106
Tecnico elettrico .....	115
Tecnico automazione industriale .....	126
Tecnico riparatore di veicoli a motore .....	141
Tecnico di cucina .....	155
Tecnico dei servizi di sala e bar .....	175
Tecnico commerciale delle vendite .....	194
Tecnico delle lavorazioni artistiche .....	210
Tecnico dell'acconciatura .....	219
<b>Bibliografia</b> .....	231
<b>Sitografia</b> .....	233





**Publicazioni nella collana del CNOS-FAP e del CIOFS/FP**  
**“STUDI, PROGETTI, ESPERIENZE PER UNA NUOVA FORMAZIONE PROFESSIONALE”**  
 ISSN 1972-3032

**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. - MASCIO 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

#### 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





MARSILII 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  
 POLÁČEK 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. - PELLERREY 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., A. SANTOS FERMINO, *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







