



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi" - TERAMO



esami di qualifica anno scolastico 2014/2015

Operatore DELLA TRASFORMAZIONE AGRO ALIMENTARE

Scheda di Ammissione

Alunn__

classe

COMPETENZE	Punteggio (da 1 a 10)
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita	_____
Competenze linguistico comunicative, previste per il livello "A2" dal quadro comune di riferimento per le lingue (QCER 2001)	_____
Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di 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	_____
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	_____
Operare in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni a rischio per sé, per altri e per l'ambiente	_____
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal profilo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	_____
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni	_____
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	_____



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi" - TERAMO



Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo

Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati relativi dei prodotti dolciari, applicando i profili normativi di igiene

Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti dolciari, applicando i profili normativi di igiene

tabella di calcolo credito formativo

livello di competenze	media	credito
BASE	$M=6$	15
INTERMEDIO	$6 < M \leq 8$	16/22
AVANZATO	$8 < M \leq 10$	23/30

CREDITO ATTRIBUITO

_____/30

li _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Caterina Provvisiero)