



Regione Lombardia

Standard Formativi Minimi dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale della Regione Lombardia

Obiettivi Specifici di Apprendimento

delle

competenze tecnico professionali

PREMESSA

Gli O.S.A. tecnico professionali definiscono gli esiti di apprendimento, in termini di competenze e loro elementi interni costitutivi (abilità e conoscenze), dei percorsi di Qualifica e di Diploma Professionale, relativamente all'intera loro durata (triennale, quadriennale o di quarto anno).

Gli O.S.A. regionali tecnico professionali si suddividono in O.S.A. comuni a tutte le Figure e Profili, riferiti agli ambiti della qualità, della sicurezza, della tutela della salute e dell'ambiente, e O.S.A. delle specifiche Figure e Profili.

Le Figure, articolabili in Indirizzi, rappresentano lo standard così come definito a livello nazionale e compreso nel Repertorio nazionale dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) di cui al D.M. 11 novembre 2011, direttamente assunto e non ulteriormente declinato a livello regionale. I Profili, invece, rappresentano una declinazione regionale dello standard nazionale.

Figure e Profili sono classificati in rapporto alle aree professionali di riferimento definite a livello nazionale e suddivisi per Qualifiche e Diplomi. Le denominazioni delle Figure e dei Profili e la loro classificazione corrispondono a quelle delle Qualifiche e dei Diplomi del Repertorio regionale dell'offerta di leFP di secondo ciclo.

Gli O.S.A. costituenti diretto ed esauriente riferimento per la progettazione formativa e la certificazione dei risultati di apprendimento sono rappresentati dal profilo formativo-professionale (di cui alla descrizione sintetica della Figura o Profilo) e dalle competenze, internamente articolate in abilità e conoscenze. Il presente format, conforme al modello nazionale, al fine di contestualizzare i suddetti elementi formativi, riporta anche informazioni aggiuntive relative al processo di lavoro ed sua articolazione, nonché alle referenziazioni della Figura/Profilo alla Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT) ed alla Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT).

Ai fini della compilazione degli Attestati, per i Profili il format regionale distingue gli elementi dello standard regionale coincidenti con quello nazionale di Figura, da quelli aggiuntivi e specifici, riportando anche le due descrizioni sintetiche del profilo formativo-professionale.

O.S.A.
tecnico professionali
comuni
di
Qualifica Professionale

QUALITÀ

COMPETENZA: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">▪ Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità▪ Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza▪ Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità▪ Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">▪ Direttive e normative sulla qualità di settore▪ Principi ed elementi di base di un sistema qualità▪ Procedure attinenti al sistema qualità▪ Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti▪ Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE

COMPETENZA: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">▪ Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione▪ Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone▪ Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore▪ Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale▪ Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza▪ Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva▪ Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">▪ D.Lsg. 81/2008▪ Dispositivi di protezione individuale e collettiva▪ Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento▪ Nozioni di primo soccorso▪ Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Denominazione del PROFILO	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
Referenziamenti della Figura nazionale di riferimento	<u>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</u> 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7. Conduttori di impianti e operai semiqualeficati addetti a macchinari fissi e mobili 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare <u>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</u> 10. Industrie alimentari
Referenziamenti specifiche del Profilo	<u>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</u> <i>6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali</i> <i>6.5.1.3 Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali</i> <i>7.3.2.9 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno</i> <u>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</u> <i>10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei</i>
Descrizione sintetica della Figura nazionale di riferimento	<p>L'operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.</p> <p>La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.</p>
Descrizione sintetica del Profilo	<p><i>L'Operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione e pasticceria interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.</i></p>
Processo di lavoro caratterizzante il Profilo: TRASFORMAZIONE E	articolazione del processo di lavoro in comune con la Figura nazionale di riferimento: <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro – Controllo qualità di processo

<p>PRODUZIONE ARTIGIANALE PANARIA E DOLCIARIA</p>	<p>articolazione del processo di lavoro specifica del Profilo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti panari e dolciari</i> 	
<p>Processo di lavoro – attività</p>	<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI COMUNI AL PROFILO E ALLA FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO</p>	
<p>PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato - Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari - Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari - Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<p>COMPETENZA: Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione ▪ Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo atto ▪ Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni/attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore ▪ Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro ▪ Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali terminologie tecniche ▪ Processi e cicli di lavoro della trasformazione panaria e dolciaria ▪ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore ▪ Tecniche di pianificazione ▪ Tecniche di comunicazione organizzativa
	<p>COMPETENZA: Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) ▪ Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione e produzione panaria e dolciaria ▪ Tipologie delle principali macchine e apparecchiature della trasformazione e produzione panaria e dolciaria ▪ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la trasformazione e produzione panaria e dolciaria ▪ Metodi e tecniche di approntamento/avvio
	<p>COMPETENZA: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	

	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine ▪ Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine ▪ Utilizzare metodiche per individuare e riconoscere eventuali anomalie di funzionamento 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedure e tecniche di monitoraggio ▪ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento ▪ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
	<p>COMPETENZA: Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro ▪ Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di ergonomia ▪ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
<p>CONTROLLO QUALITÀ DI PROCESSO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo del processo 	<p>COMPETENZA: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione e produzione panaria e dolciaria ▪ Adottare procedure operative di controllo di lavorazione 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione e produzione panaria e dolciaria ▪ Direttive e normative sulla qualità di settore
<p>Processo di lavoro – attività</p>	<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO</p>	
<p>TRASFORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI PANARI E DOLCIARI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento e stoccaggio materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria - trasformazione e realizzazione, conservazione e stoccaggio di prodotti panari e dolciari 	<p>COMPETENZA: Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria ▪ Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati di panificazione e pasticceria ▪ Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime della panificazione e pasticceria 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare della panificazione e pasticceria ▪ Caratteristiche e criteri di qualità alimentare ▪ Normativa di igiene alimentare ▪ Materie prime e prodotti alimentari primari di panificazione e pasticceria da trasformare ▪ Tecniche di controllo e di analisi

	COMPETENZA: Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene	
	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento dei dolci ▪ Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione del pane e dei dolci ▪ Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti panari e dolciari ▪ Applicare tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari ▪ Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi di lavorazione e tecnologie della trasformazione panaria e dolciaria ▪ Normativa di igiene e produzione panaria e dolciaria ▪ Strumenti, attrezzature, macchine e tipologie del confezionamento dei prodotti dolciari ▪ Tecniche e tecnologie di conservazione dei prodotti dolciari ▪ Tecniche di controllo e di analisi ▪ Tecnologie e metodi di stoccaggio 	