

QUADRO PER LA REALIZZAZIONE DELLE UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. OBIETTIVI DEL QUADRO

Lo scopo principale di questo quadro è fornire supporto su come progettare Unità di Risultati di Apprendimento come passaggio del processo di trasferimento, riconoscimento e certificazione di risultati di apprendimento acquisiti da allievi I-VET durante la loro partecipazione a programmi di mobilità europei.

2. APPROCCIO METODOLOGICO

Poiché il termine "risultati di apprendimento" è già fortemente integrato nelle politiche europee in materia di istruzione e formazione, è importante comprendere la differenza tra i risultati di apprendimento previsti (espressi nel referenziale descrittivo di una qualifica) e i risultati di apprendimento raggiunti (risultati di apprendimento effettivamente conseguiti dall'allievo).

Il Cedefop (2016) offre una comprensione completa dei risultati di apprendimento previsti e raggiunti, attraverso due definizioni correlate:

- (a) risultati di apprendimento definiti come "affermazioni di ciò che un allievo conosce, comprende ed è in grado di svolgere al termine di un processo di apprendimento, definito in termini di conoscenze, abilità e competenze" - definizione fornita dalla Commissione Europea (*Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 Giugno 2009 sull'istituzione di un Sistema Europeo di Crediti per l'Istruzione e la Formazione Professionale*);
- (b) risultati di apprendimento definiti come "insiemi di conoscenze, abilità e/o competenze che un individuo ha acquisito e/o è in grado di dimostrare dopo il completamento di un processo di apprendimento, che sia formale, non formale o informale" (Cedefop, 2014a, pp. 164-165).

La concezione del Cedefop (2016) è che queste definizioni sono interconnesse nella misura in cui la prima definizione esprime il risultato di apprendimento previsto (risultati di apprendimento desiderati) e la seconda definizione esprime risultati di apprendimento già raggiunti.

"I risultati di apprendimento conseguiti possono essere identificati solo seguendo il processo di apprendimento, attraverso valutazioni e dimostrazioni dell'apprendimento conseguito nella vita reale, ad esempio sul lavoro. L'applicazione coerente dei risultati di apprendimento richiede un dialogo continuo tra risultati attesi e reali, cercando di migliorare le aspettative dichiarate (risultati di apprendimento previsti) sulla base dei risultati effettivamente raggiunti." (Cedefop, 2016)

Il dialogo tra il mondo dell'istruzione e del lavoro reale, e la società in generale, è cruciale per l'implementazione di successo - e la continua revisione e il rinnovo - dell'approccio basato sui risultati di apprendimento.

Contemplando la differenza tra i risultati di apprendimento previsti - esito dell'apprendimento desiderato in vista di una prestazione di successo di una particolare professione - e risultati di apprendimento raggiunti - risultati di apprendimento effettivamente conseguiti dopo un processo di apprendimento - nel progetto EURspace, un'Unità di Risultati di Apprendimento è composta da un insieme di componenti che includono non solo la descrizione dei **risultati di apprendimento** previsti in termini di **conoscenze, abilità e competenze**, ma anche:

- la relazione di quei risultati di apprendimento previsti con uno specifico **esito tecnico chiave**, che esprimono i principali compiti tecnici che l'allievo deve eseguire per mettere in evidenza un risultato osservabile specifico;
- i **criteri di rendimento** associato a ciascun esito tecnico chiave e alle rispettive conoscenze, abilità e competenze specifiche dell'unità. I criteri di rendimento sono misurabili, osservabili e forniscono informazioni qualitative e quantitative sulla prestazione.
- gli **output**. Gli output sono i risultati osservabili, i prodotti ottenuti o le prove. Essi sono direttamente associati all'esito tecnico chiave e ai criteri di rendimento, essendo il risultato osservabile della prestazione.

Le componenti di un'Unità di Risultati di Apprendimento, presi insieme agli strumenti di valutazione, consentono di confrontare i risultati di apprendimento previsti con i risultati di apprendimento raggiunti, e di conoscere fino a che punto i risultati di apprendimento sono stati conseguiti.

Le Unità di Risultati di Apprendimento sono una componente tecnica cruciale ECVET per la percorribilità dell'implementazione di ECVET. ECVET richiede non solo che le qualifiche siano descritte in termini di Risultati di Apprendimento, ma anche che i Risultati di Apprendimento siano riuniti in Unità.

Nel Progetto EURspace, un'Unità di Risultati di Apprendimento è intesa come una componente di una qualifica, costituita da un insieme coerente di conoscenze, abilità e competenze che possono essere valutate e convalidate con un numero di punti ECVET associati. Un'Unità di Risultati di Apprendimento non può essere confusa con una disciplina o con un modulo di un quadro formativo. Una qualifica comprende diverse unità ed è composta dall'insieme delle unità. Pertanto, un allievo può ottenere una qualifica accumulando le unità richieste, ottenute in diversi Paesi diversi e contesti (formali e, ove appropriato, non formali e informali), nel rispetto della legislazione nazionale relativa all'accumulo di unità e al riconoscimento dei risultati di apprendimento.

Un'unità può essere specifica per una singola qualifica o comune a più qualifiche. I risultati di apprendimento previsti che definiscono un'unità possono essere raggiunti indipendentemente da dove o come siano stati raggiunti. (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18

Giugno 2009 sull'istituzione di un Sistema Europeo di Crediti per l'Istruzione e la Formazione Professionale).

Le Unità di Risultati di Apprendimento dovrebbero essere descritte per le attività professionali e gli incarichi tecnici chiave.

Le Unità di Risultati di Apprendimento dovrebbero includere non solo le conoscenze e le abilità tecniche e metodologiche, ma anche le attitudini e altre competenze sociali, personali e trasversali importanti per il profilo professionale.

Dato che i Risultati di Apprendimento sono focalizzati sui risultati raggiunti al completamento di un processo di apprendimento, le condizioni contestuali, i processi di apprendimento, le metodologie di apprendimento e le risorse non sono considerate rilevanti per la descrizione delle Unità del Risultato di Apprendimento.

I componenti di un'Unità di Risultati di Apprendimento sono descritti in modo più completo nel Tool n. 4, intitolato *Quadro per il Raggruppamento di Risultati di Apprendimento comuni in Unità Nucleari*.

Di seguito sono riportati alcuni esempi di Unità di Risultati di Apprendimento, elaborati seguendo la metodologia delineata, per alcuni Paesi del partenariato che hanno in comune una serie di esiti tecnici chiave, raggruppati in un'Unità di Risultati di Apprendimento, in questo caso sulla preparazione di zuppe.

Tabella 1: Unità di Risultati di Apprendimento "Preparazione di Zuppe" per la Qualifica Portoghese di Cuoco

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
PREPARAZIONE DI ZUPPE		25	2,25
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1. Elaborare piani di lavoro giornalieri per la produzione di zuppe	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> La tecnologia relative ad elettrodomestici ed utensili da cucina; Procedure di produzione e organizzazione: servizio di cucina; Articolazione con il servizio di ristorazione (prenotazioni, ordini, ecc.); Tecniche di pianificazione culinaria: produzione. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Interpretare ed analizzare documenti relativi all'organizzazione e al funzionamento della cucina; Analizzare il piano di produzione e altre linee guida di produzione (prenotazioni, ordini, servizi speciali, ecc.); Leggere ed interpretare schede tecniche in PT e in EN; Selezionare ed applicare le procedure di produzione e organizzazione: servizio di cucina; Applicare tecniche di pianificazione culinaria. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elabora piani di lavoro giornalieri per la produzione di zuppe, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> lavoro in un gruppo; rispetto degli standard di sicurezza e salute sul lavoro; definizione degli obiettivi ed esecuzione in conformità; proattività nella risoluzione di problemi ed eventi imprevisti.
	CRITERI DI RENDIMENTO		
<ul style="list-style-type: none"> Rispetta i piani di produzione (produzione giornaliera, ordini, servizi speciali, ecc.); Rispetta le regole di organizzazione e funzionamento del servizio di cucina; Considera la divisione del lavoro delle brigate; Definisce gli obiettivi e agisce di conseguenza; Rispetta le norme di sicurezza e salute sul lavoro; Si adatta alla situazione e ha la capacità di risolvere problemi e/o eventi imprevisti. 			
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
2. Elaborare la scheda tecnica del prodotto	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schede tecniche; Specifiche tecniche; Tecniche di calcolo della capitazione; Nutrizione e dietistica; Durata e procedimenti di preparazione; Misure, proporzioni e procedure di pesatura degli ingredienti; Tecniche di prezzatura; Lingua inglese per il catering. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Interpretare ed analizzare il piano di produzione e altre linee guida di produzione (prenotazioni, ordini, servizi speciali, ecc.) Leggere ed interpretare schede tecniche in portoghese e in inglese; Applicare procedure di misurazione - proporzioni e pesatura degli ingredienti; Selezionare informazioni per preparare la scheda tecnica del prodotto; Applicare tecniche di prezzatura. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elabora la scheda tecnica del prodotto, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> utilizzo di tecniche di calcolo della capitazione; rispetto delle linee guida per l'assegnazione dei prezzi; rispetto delle procedure di produzione di materie prime e prodotti finali; rispetto delle procedure generali ed interne per l'elaborazione della scheda tecnica; rispetto degli standard di sicurezza e salute sul lavoro; responsabilità verso beni e valori; esecuzione in conformità con gli obiettivi definiti.
	CRITERI DI RENDIMENTO		
<ul style="list-style-type: none"> Applica le tecniche di calcolo della capitazione; Rispetta le linee guida per la prezzatura; Rispetta le procedure di confezionamento applicabili alle materie prime e al prodotto finale; Rispetta le procedure generali ed interne per l'elaborazione della scheda tecnica; Rispetta gli standard di sicurezza e salute sul lavoro; Definisce gli obiettivi ed agisce di conseguenza. 			

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
3. Organizzare materie prime, attrezzatura e posto di lavoro	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie di zuppe, creme, vellutate, brodi e consommé; ▪ Materie prime utilizzate nelle zuppe; ▪ Specialità nazionali e regionali; ▪ Misure degli ingredienti, proporzioni e procedure di pesatura; ▪ Procedure di manipolazione degli alimenti; ▪ Tecniche per la preparazione di minestre, creme, vellutate, brodi e consommé: ▪ - manipolazione di utensili e materiale; ▪ - selezione, misurazione e preparazione di materie prime, preparati industriali ed altri ingredienti; ▪ Qualità, standard di sicurezza ed igiene alimentari; ▪ Igiene e disinfezione; ▪ Lingua inglese per il catering. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretare la scheda tecnica del prodotto; ▪ Leggere ed interpretare schede tecniche in una lingua straniera; ▪ Selezionare l'attrezzatura e gli utensili necessari per la produzione; ▪ Organizzare lo spazio di lavoro, gli elettrodomestici e gli utensili; ▪ Applicare standard di manipolazione degli alimenti; ▪ Applicare standard di qualità ed igiene alimentare. 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizza materie prime, attrezzature e luogo di lavoro, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> - selezione di apparecchi ed utensili in base alla scheda tecnica del prodotto; - applicazione di tecniche per la preparazione di zuppe, creme, vellutate, brodi e consommé; - responsabilità verso beni e valori; - proattività nella risoluzione di problemi ed eventi imprevisti. - rispetto delle norme di sicurezza e di salute; - rispetto delle norme di qualità, sicurezza ed igiene alimentare; - lavoro in un gruppo; - esecuzione in conformità con gli obiettivi definiti
	CRITERI DI RENDIMENTO		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleziona elettrodomestici ed utensili in base alla scheda tecnica del prodotto; ▪ Rispetta il piano di lavoro ed il budget stabilito; ▪ Rispetta gli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari; ▪ Applica le tecniche di verifica quando si controlla lo stato di conservazione delle materie prime; ▪ Si adatta alla situazione e ha la capacità di risolvere problemi e/o eventi imprevisti. 		

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
4. Preparare/Confezionare zuppe (specialità regionali e nazionali)	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie di zuppe, creme, vellutate, brodi e consommé; ▪ Materie prime utilizzate nelle zuppe; ▪ Specialità nazionali e regionali; ▪ Tecniche di preparazione di zuppe: creme, vellutate, brodi e consommé; ▪ Tecniche di guarnizione della zuppa: creme, vellutate, brodi e consommé: <ul style="list-style-type: none"> - mise-en-place; - ordine di introduzione della materia prima; - tempo di cottura. ▪ Elettrodomestici/utensili necessari e procedure di controllo: processo di preparazione della zuppa; ▪ Procedure di controllo della qualità; ▪ Nutrizione e dietetica; ▪ Standard di manipolazione degli alimenti; ▪ Standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari; ▪ Lingua inglese per il catering. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretare la scheda tecnica del prodotto; ▪ Leggere ed interpretare schede tecniche in inglese; ▪ Selezionare l'attrezzatura e gli utensili necessari per la produzione; ▪ Applicare le procedure di produzione per fare zuppe, vellutate, brodi e consommé; ▪ Applicare gli standard di qualità ed igiene alimentari; ▪ Applicare gli standard di manipolazione degli alimenti. 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara materie prime, attrezzature e luogo di lavoro, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di elettrodomestici ed utensili appropriati; - applicazione di tecniche per la preparazione di zuppe, creme, vellutate, brodi e consommé; - lavoro in un gruppo; - rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro; - risoluzione di problemi e previsione di eventi. - rispetto degli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari; - esecuzione in conformità con gli obiettivi definiti.
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleziona elettrodomestici ed utensili in base alla scheda tecnica del prodotto; ▪ Rispetta il piano di lavoro ed il budget stabilito; ▪ Rispetta gli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari; ▪ Applica le tecniche di verifica quando si controlla lo stato di conservazione delle materie prime; ▪ Si adatta alla situazione e ha la capacità di risolvere problemi e/o eventi imprevisti. 	

CRITERI DI RENDIMENTO

- Rispetta le procedure di preparazione indicate sulla scheda tecnica (ingredienti, tempi, temperature, guarnizioni, ecc.);
- Rispetta il piano di lavoro ed il budget stabilito;
- Rispetta gli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari;
- Utilizza l'attrezzatura e gli utensili appropriati;
- Lavora in un gruppo;
- Si adatta alla situazione e ha la capacità di risolvere problemi e/o eventi imprevisti.

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
5. Impiattare e guarnire zuppe	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie di zuppe, creme, vellutate, brodi e consommé; ▪ Materie prime utilizzate nelle zuppe; ▪ Specialità nazionali e regionali; ▪ Tecniche di impiattamento delle zuppe; ▪ Tecniche di guarnizione della zuppa; ▪ Tecniche per guarnire le zuppe; ▪ Elettrodomestici/utensili necessari e procedure di controllo: processo di preparazione della zuppa; ▪ Procedure di controllo della qualità; ▪ Concetti di nutrizione e dietistica; ▪ Standard per la manipolazione degli alimenti; ▪ Standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari; ▪ Lingua inglese per il catering. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretare la scheda tecnica del prodotto; ▪ Leggere ed interpretare schede tecniche in inglese; ▪ Selezionare l'attrezzatura e gli utensili necessari per la produzione; ▪ Applicare le procedure di produzione per fare zuppe, vellutate, brodi e consommé; ▪ Utilizzare materie prime per preparare zuppe; ▪ Utilizzare specialità nazionali e regionali; ▪ Applicare gli standard di qualità ed igiene alimentari; ▪ Applicare gli standard per la manipolazione degli alimenti. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impiatta e guarnisce zuppe, pollame e selvaggina, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> - applicazione delle procedure di impiattamento; - applicazione delle tecniche di guarnizione; - lavoro in un gruppo; - rispetto degli standard di sicurezza e salute sul lavoro; - risoluzione di problemi e previsione di eventi. - rispetto degli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentare; - esecuzione in conformità con gli obiettivi definiti; - creatività.

CRITERI DI RENDIMENTO

- Rispetta le procedure di impiattamento delle zuppe;
- Rispetta il piano di lavoro e le linee guida superiori;
- Rispetta gli standard di qualità, sicurezza ed igiene alimentari;
- Applica tecniche di guarnizione delle zuppe;
- Mostra creatività nella preparazione delle zuppe;
- Si adatta alla situazione e ha la capacità di risolvere problemi e/o eventi imprevisti.

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
6. Fornitura di materie prime, utensili e materiali	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di imballaggio e conservazione di materie prime e prodotti confezionati; ▪ Procedure di registrazione e controllo delle scorte. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le tecniche di imballaggio e conservazione su materie prime e prodotti confezionati; ▪ Applicare le procedure di registrazione e controllo delle scorte. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fornisce materie prime, utensili e materiali, per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> - rispetto delle tecniche di confezionamento di materie prime e prodotti confezionati; - rispetto delle procedure di registrazione e controllo delle scorte; - lavoro in un gruppo; - esecuzione in conformità con gli obiettivi definiti; - risoluzione di problemi e previsione di eventi; - rispetto degli standard di sicurezza e salute sul lavoro; - rispetto di qualità, sicurezza ed igiene alimentari.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

CRITERI DI RENDIMENTO

- Utilizza tecnologie di conservazione appropriate (refrigerazione, raffreddamento rapido, congelamento, vuoto);
- Rispetta le norme di sicurezza ed igiene alimentari;
- Rispetta le procedure per la gestione delle scorte.

RISULTATI

- Piano di lavoro giornaliero;
- Scheda tecnica del prodotto;
- Zuppe pronte, impiattate e guarnite;
- Registrazione di prodotti confezionati;
- Registrazione delle scorte.

Tabella 2: Unità di Risultati di Apprendimento “Zuppe” nella Qualifica Spagnola di Cuoco.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
ZUPPE		26	1,6
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
1. Organizzazione dei processi di produzione e di servizio durante la preparazione delle zuppe, analisi delle informazioni orali o scritte	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varie aree di servizio di produzione e cucina ▪ Requisiti di ingredienti, attrezzature, utensili, attrezzi, ecc. ▪ Norme sulla sicurezza e la protezione dell'ambiente 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Determinare e sequenziare le varie fasi del servizio di produzione e di cucina ▪ Determinare le procedure di conservazione intermedie tenendo conto delle esigenze delle varie preparazioni e dell'uso successivo 	<p>L'allievo organizza i processi di produzione e di servizio durante la preparazione delle zuppe, analizzando le informazioni orali o scritte tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contabilità delle eventuali necessità di coordinarsi con il resto del gruppo di cucina ▪ Esecuzione di lavori che tengano conto di ordine e pulizia ▪ Svolgimento del lavoro con un uso razionale dell'energia e delle risorse materiali ▪ Applicazione delle norme di sicurezza e protezione ambientale nelle sue operazioni
	CRITERI DI RENDIMENTO		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratterizza le varie aree di servizio di produzione e cucina ▪ Determina e sequenzia le varie fasi del servizio di produzione e di cucina ▪ Deduce i requisiti degli ingredienti, nonché attrezzature, utensili, strumenti, ecc. ▪ Prende in considerazione le eventuali necessità di coordinarsi con il resto del gruppo di cucina ▪ Riconosce l'importanza dell'ordine e della pulizia affinché il lavoro proceda senza intoppi ▪ Determina le procedure di conservazione intermedie tenendo conto delle esigenze delle varie preparazioni e dell'uso successivo ▪ Determina i processi alla ricerca di un uso razionale dell'energia e delle risorse materiali ▪ Valuta le norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e protezione ambientale dal punto di vista organizzativo 		
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
2. Preparare zuppe tradizionali, selezionare ed applicare tecniche tradizionali e avanzate	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverse tecniche culinarie avanzate applicabili alle zuppe ▪ Diverse tecniche culinarie applicabili alle zuppe ▪ Norme sulla sicurezza e la protezione dell'ambiente 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare la disponibilità di tutti gli elementi necessari prima di eseguire le attività ▪ Eseguire le tecniche culinarie applicabili alle zuppe secondo la procedura stabilita ▪ Sviluppare procedure di conservazione intermedie tenendo conto delle varie preparazioni e dell'uso successivo 	<p>L'allievo prepara zuppe tradizionali, selezionando ed applicando tecniche tradizionali e avanzate per mezzo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzazione dell'importanza delle diverse tecniche in diverse aree di produzione ▪ Collegamento delle tecniche con possibili applicazioni su diverse materie prime ▪ Applicazione di misure correttive in base ai risultati ottenuti ▪ Valutazione delle caratteristiche del prodotto finale ▪ Applicazione delle norme di sicurezza e protezione ambientale nelle sue attività
	CRITERI DI RENDIMENTO		

- Identifica le diverse tecniche culinarie avanzate
- Valuta l'importanza di queste tecniche in diverse aree di produzione
- Collega le tecniche con possibili applicazioni su diverse materie prime
- Verifica la disponibilità di tutti gli elementi necessari prima di eseguire le attività
- Esegue le tecniche culinarie secondo la procedura stabilita
- Determina possibili misure correttive a seconda dei risultati ottenuti
- Valuta e verifica le caratteristiche del prodotto finale
- Sviluppa procedure di conservazione intermedie tenendo conto delle esigenze dei vari preparati e dell'uso successivo
- Esegue tutte le operazioni tenendo conto delle normative in materia di salute, sicurezza sul lavoro e protezione ambientale

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche per le materie prime a seconda del risultato finale desiderato ▪ Procedure di conservazione applicabili alle zuppe ▪ Norme sulla sicurezza e la protezione dell'ambiente 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzare e sequenziare le attività nelle varie fasi necessarie per realizzare prodotti in modo tempestivo e corretto ▪ Verificare la disponibilità di tutti gli elementi necessari prima di eseguire le attività ▪ Seguire la procedura per preparare le zuppe ▪ Compilare un ricettario con tutti i preparativi fatti durante il corso 	L'allievo prepara zuppe con varie materie prime valutando le loro diverse alternative per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposta di diversi prodotti culinari basati su date materie prime ▪ Valutazione della possibilità di sfruttare risorse ▪ Progettazione di preparazioni che combinino gli elementi in modo ragionevole ▪ Valutazione delle caratteristiche del prodotto finale ▪ Applicazione delle norme di sicurezza e protezione ambientale nelle sue operazioni

3. Preparare zuppe con varie materie prime valutando le loro diverse alternative

CRITERI DI RENDIMENTO

- Propone diversi prodotti culinari basati su un insieme di date materie prime
- Valutare la possibilità di sfruttare risorse
- Progettare le preparazioni combinando gli elementi in modo ragionevole
- Dedurre e collegare tecniche appropriate per le materie prime e i risultati finali proposti
- Svolge attività di organizzazione e sequenziamento nelle varie fasi necessarie per realizzare prodotti in modo tempestivo e corretto
- Verifica la disponibilità di tutti gli elementi necessari prima di svolgere le attività
- Svolge incarichi per realizzare prodotti culinari secondo la procedura stabilita
- Verifica e valuta le caratteristiche del prodotto finale
- Compila un ricettario con tutte le preparazioni realizzate durante il corso/ciclo
- Effettua le procedure di conservazione intermedie e finali tenendo conto delle esigenze dei prodotti ottenuti e del loro successivo utilizzo
- Svolge tutte le attività tenendo conto delle normative in materia di salute, sicurezza sul lavoro e protezione ambientale

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
4. Preparare zuppe per persone con esigenze alimentari specifici analizzando le caratteristiche di ciascuna situazione	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vari tipi di specifiche esigenze dietetiche ▪ Possibili prodotti sostitutivi ▪ Norme sulla sicurezza e la protezione dell'ambiente 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i prodotti alimentari esclusi in ogni specifica esigenza dietetica ▪ Preparare le stoviglie secondo le procedure stabilite ed evitare la contaminazione incrociata con alimenti esclusi 	L'allievo prepara zuppe per persone con bisogni alimentari specifici analizzando le caratteristiche di ciascuna situazione: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutando le possibili conseguenze di una manipolazione/preparazione inadeguata ▪ Applicando le norme di sicurezza e protezione ambientale nelle sue attività

CRITERI DI RENDIMENTO

- Riconosce i vari tipi di esigenze dietetiche specifiche
- Identifica i prodotti alimentari esclusi in ogni specifica esigenza dietetica
- Riconosce i possibili prodotti sostitutivi
- Realizza i piatti secondo la procedura stabilita ed evitando la contaminazione incrociata con alimenti esclusi
- Valuta le possibili conseguenze di una manipolazione/preparazione inadeguata
- Svolge tutte le attività tenendo conto delle normative in materia di salute, sicurezza sul lavoro e protezione ambientale

RISULTATI

- Le zuppe sono preparate correttamente
- Attività svolte secondo le norme di sicurezza e ambientali

Tabella 3: Unità di Risultati di Apprendimento “Zuppe Speciali Internazionali” nella Qualifica Turca di Cuoco

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
ZUPPE SPECIALI INTERNAZIONALI		24	1,2
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1. Cucinare zuppe speciali internazionali secondo le loro caratteristiche e prepararle nel gusto, nell'aspetto e nella consistenza desiderati	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> Diversa cultura culinaria internazionale Zuppe di diverse culture Caratteristiche delle zuppe speciali Varietà di zuppe speciali di diverse culture Preparare, guarnire e servire zuppe diverse in base alla propria origine. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> Preparare il fond Cucinare la zuppa Preparare la guarnizione Preparare i prodotti per il servizio 	L'Allievo: Cucina zuppe speciali internazionali per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> Preparazione di attrezzature ed ingredienti per le zuppe speciali Preparazione del fond per le zuppe speciali Preparazione delle zuppe in base alle caratteristiche e al tipo Preparazione della guarnizione secondo le caratteristiche e il tipo delle zuppe Preparazione della zuppa per il servizio Rispetto delle procedure di Salute & Sicurezza ed igiene
	CRITERI DI RENDIMENTO		
	Prepara gli strumenti e gli ingredienti per le zuppe speciali Prepara il fond per le zuppe speciali Cucina la zuppa in base alle caratteristiche e al tipo Prepara la guarnizione in base alle caratteristiche e al tipo di zuppa Prepara la zuppa per il servizio Segue le regole di cura e igiene personale durante il lavoro		
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
2. Cucinare zuppe fredde internazionali secondo le loro caratteristiche e prepararle nel gusto, nell'aspetto e nella consistenza desiderati	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche delle zuppe fredde Punti da considerare quando si cucinano zuppe fredde Varietà di zuppe fredde Preparare, guarnire e servire zuppe fredde 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> Preparare il fond Cucinare la zuppa Raffreddare Preparare la guarnizione Preparare i prodotti per il servizio 	L'Allievo: Cucina zuppe fredde internazionali per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> Preparazione di attrezzature e ingredienti per le zuppe fredde Preparazione del fond per le zuppe fredde Preparazione delle zuppe secondo caratteristiche e tipo Raffreddamento delle zuppe secondo caratteristiche e tipo Preparazione della guarnizione secondo le varie zuppe Preparazione della zuppa per il servizio Rispetto delle procedure di Salute & Sicurezza e igiene
	CRITERI DI RENDIMENTO		
	<ul style="list-style-type: none"> Prepara strumenti e ingredienti per le zuppe fredde Prepara il fond per le zuppe fredde Cucina la zuppa in base alle caratteristiche e al tipo Raffredda la zuppa in base alle caratteristiche e al tipo Prepara la guarnizione adatta in base alle caratteristiche e al tipo di zuppa Prepara la zuppa per il servizio Segue le regole di cura e igiene personale durante il lavoro 		
RISULTATI			
<ul style="list-style-type: none"> Zuppe speciali internazionali realizzate Zuppe fredde internazionali realizzate 			

Tabella 4: Unità di Risultati di Apprendimento “Preparazione e Servizio di Zuppe e Salse” nella Qualifica Lituana di Cuoco.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
PREPARAZIONE E SERVIZIO DI ZUPPE E SALSE		81	3
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1. Valutazione prodotti alimentari (materie prime) per la preparazione di zuppe.	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Struttura e principi principali delle schede tecniche; • Stima delle materie prime necessarie secondo le schede tecniche. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Valutare le quantità di materie prime in base alle schede tecniche per la preparazione di zuppe. 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Elabora la scheda tecnica delle zuppe.
CRITERI DI RENDIMENTO			
	<ul style="list-style-type: none"> • Stima corretta delle materie prime secondo le schede tecniche. • Elaborazione della scheda tecnica delle zuppe nel rispetto della quantità di materie prime, per mezzo dell'applicazione di tecnologie informatiche. 		
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
2. Organizzare il posto di lavoro per la preparazione di zuppe.	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Requisiti e regole per il posto di lavoro; • Igiene e sanità; • Tecnologia e utilizzo di elettrodomestici, attrezzature, strumenti; • Vari metodi di preparazione termica. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i requisiti per il posto di lavoro. • Lavorare secondo i requisiti di igiene. • Scegliere ed utilizzare in sicurezza elettrodomestici, attrezzature e strumenti. • Applicare vari metodi di preparazione termica secondo le schede tecniche. 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Prepara il posto di lavoro secondo i requisiti e le regole igieniche per la preparazione di zuppe e salse. • Sceglie ed utilizza elettrodomestici, attrezzature e strumenti in modo corretto e sicuro.
CRITERI DI RENDIMENTO			
	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei requisiti per il posto di lavoro; • Applicazione dei requisiti di igiene; • Utilizzo di elettrodomestici, attrezzature e strumenti in modo corretto e sicuro. 		
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
3. Scegliere materie prime di qualità per la preparazione di brodi, zuppe e salse.	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di valutazione della qualità del cibo; • Peculiarità della selezione dei prodotti alimentari secondo l'assortimento di brodi, zuppe e salse. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere i metodi di valutazione della qualità del cibo • Scegliere prodotti alimentari in base all'assortimento di brodi, zuppe e salse. 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Sceglie prodotti alimentari di qualità per la preparazione di brodi, zuppe e salse.
CRITERI DI RENDIMENTO			
	<ul style="list-style-type: none"> • Scelta di prodotti alimentari appropriati per la preparazione di brodi, zuppe e salse; • Rispetto dei principi di una dieta sana; • Rispetto della qualità del cibo, dell'igiene e delle norme di sicurezza. 		
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 4. Effettuare la preparazione preliminare di prodotti alimentari e materie prime per la preparazione di brodi, zuppe, salse. | L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Modalità di preparazione preliminare di prodotti alimentari e materie prime; (tagliare, sminuzzare, affettare, ecc.); • Metodi di preparazione termica (frittura, cottura ecc.); • Tecnologia di attrezzature/utensili da cucina; • Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici. | L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare metodi corretti di preparazione preliminare per la realizzazione di prodotti alimentari e materie prime per brodi, zuppe e salse; • Utilizzare le giuste modalità di preparazione termica di prodotti alimentari e materie prime; • Utilizzare la tecnologia delle attrezzature/utensili da cucina in modo sicuro e corretto; • Lavorare secondo l'Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici. | L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Prepara prodotti alimentari e materie prime per brodi, zuppe e salse secondo la tecnologia. |
|--|---|---|--|

CRITERI DI RENDIMENTO

- Scelta di attrezzature e strumenti adeguati per la preparazione di prodotti alimentari e materie prime per brodi, zuppe e salse;
- Rispetto della qualità del cibo, dell'igiene e delle norme di sicurezza.
- Preparare prodotti alimentari e materie prime per brodi, zuppe e salse secondo la tecnologia.

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

- | | | | |
|------------------------------------|--|---|--|
| 5. Preparare brodi, zuppe e salse. | L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Assortimento e particolarità della preparazione di brodi, zuppe e salse; • Tecnologie (sequenza di operazioni) di brodi, zuppe e salse; • Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici. | L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Applicare processi tecnologici nelle preparazioni di brodi, zuppe e salse; • Lavorare secondo l'Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici. | L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Prepara brodi, zuppe e salse secondo la tecnologia. |
|------------------------------------|--|---|--|

CRITERI DI RENDIMENTO

- Utilizzo di schede tecniche per la preparazione di brodi, zuppe e salse;
- Preparazione di brodi, zuppe e salse secondo le tecnologie (corretta sequenza di operazioni);
- Rispetto della qualità del cibo, dell'igiene e delle norme di sicurezza.

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 6. Valutare la qualità di brodi, zuppe e salse pronte. | L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di valutazione della qualità di brodi, zuppe e salse; • Metodi di valutazione della qualità di brodi, zuppe e salse. | L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Valutare la qualità di brodi, zuppe e salse secondo i giusti criteri e metodi di valutazione. | L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Valuta la qualità di brodi, zuppe e salse applicando i giusti criteri e metodi di valutazione. |
|--|--|--|---|

CRITERI DI RENDIMENTO

- Utilizzo di metodi sensoriali per la valutazione della qualità di brodi, zuppe e salse;
- Spiegazione dei criteri di valutazione della qualità di brodi, zuppe e salse.

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

- | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|
| 7. Servire brodi, zuppe e salse. | L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> • Metodi per servire brodi e zuppe; • Selezione di piatti da portata (stoviglie); • Temperatura di vari brodi e zuppe; • Decorazione di brodi e zuppe; • Contorni serviti con brodi e zuppe (pane, patate ecc.); • Abbinamento di salse e piatti; • Temperatura delle salse durante il servizio; • Metodi di servire salse. | L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere i metodi per servire brodi e zuppe; • Scegliere piatti da portata (stoviglie); • Servire brodi e zuppe alla giusta temperatura; • Decorare brodi e zuppe; • Scegliere contorni per brodi e zuppe; • Accoppiare salse e piatti; • Servire le salse alla giusta temperatura; • Scegliere i metodi per servire le salse. | L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> • Serve brodi e salse di qualità; • Accoppia le salse con i piatti e li serve correttamente. |
|----------------------------------|---|---|--|

CRITERI DI RENDIMENTO

- Utilizzo delle scorte per varie zuppe e altri piatti;

- Servizio delle zuppe secondo tecnologie e decorazioni creative;
- Salse accoppiate con vari piatti e servite correttamente.

RISULTATI

- Schede tecniche elaborate e materie prime scelte di conseguenza per brodi, zuppe e salse;
- Brodi, zuppe e salse preparati secondo la tecnologia e l'Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici;
- Salse abbinare correttamente con i piatti;
- Brodi, zuppe e salse decorati in modo creativo.

Tabella 5: Unità di Risultati di Apprendimento “Pietanze Liquide” nella Qualifica Rumena di Cuoco.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
PIETANZE LIQUIDE		31	1,6
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Preparare pietanze liquide	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il ruolo, il posto nel menu, il valore nutrizionale e la digeribilità dei delle pietanze liquide; • identificazione e dosaggio degli ingredienti grezzi secondo la ricetta delle pietanze liquide; • trattamento iniziale e termico per preparare pietanze liquide; • utilizzo degli articoli di inventario adatti a servire pietanze liquide; • le componenti delle pietanze liquide per mezzo dell'esecuzione del semplice esame fisico; • il test organolettico per determinare le condizioni di qualità delle pietanze liquide. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare la posizione ed il ruolo delle pietanze liquide disponibili nella produzione alimentare operando su schede di lavoro, libri scientifici e portfolio individuali; • scegliere e dosare le materie prime secondo le ricette delle pietanze liquide; • eseguire le operazioni iniziali e termiche, utilizzando specifici utensili da cucina; • utilizzare articoli di inventario adeguati per servire le pietanze liquide; • eseguire semplici esami fisici per determinare il dosaggio degli ingredienti; • eseguire test organolettici per determinare l'ammissibilità e le condizioni per servire le pietanze liquide; • preparare pietanze liquide. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepara pietanze liquide per mezzo di: <ul style="list-style-type: none"> - presentazione e valutazione delle pietanze liquide; - comunicazione con i clienti per soddisfare le loro richieste; - lavoro in un gruppo; - scelta e misurazione degli ingredienti grezzi e di quelli aggiuntivi per le pietanze liquide; - rispetto delle norme di igiene e sicurezza; - organizzazione e rispetto del programma dei servizi; - esecuzione nel rispetto delle misure preventive contro l'inquinamento.
<p>CRITERI DI RENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discussione dell'importanza della produzione di pietanze liquide; • Scelta e dosaggio delle materie prime in base alle ricette; • Esecuzione di operazioni di precottura e adattamento termico utilizzando un'attrezzatura adeguata; • Preparazione di pietanze liquide; • Controllo delle condizioni di qualità. 			
<p>RISULTATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pietanze liquide pronte: minestre, zuppe e vellutate, zuppe amare, minestre, brodi. 			

Tabella 6: Unità di Risultati di Apprendimento “Preparazione di Zuppe” nella Qualifica Francese di Cuoco.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO		ORE	CREDITI
PREPARAZIONE DI ZUPPE		30,5	1,2
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Preparare zuppe	L'Allievo conosce e comprende: <ul style="list-style-type: none"> La caratterizzazione dei preparati culinari in termini di combinazione di tecniche: <ul style="list-style-type: none"> - Zuppe L'identificazione dei principali descrittori del riconoscimento delle qualità organolettiche. 	L'Allievo è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> Preparare zuppe: <ul style="list-style-type: none"> - Sminuzzate / vellutate / cremose; - Passate (verdure fresche e secche). 	L'Allievo: <ul style="list-style-type: none"> - Prepara zuppe.
	CRITERI DI RENDIMENTO		
	<ul style="list-style-type: none"> Conformità e padronanza dei gesti e delle tecniche professionali di base in completa autonomia Rispetto del principio di "andare avanti", ottimizzazione dei mezzi (resa, tempo, prodotti ...) Conformità dei prodotti nel rispetto della scheda tecnica, delle denominazioni, del vocabolario professionale Pertinenza della scelta di materiali e attrezzature Rispetto dei protocolli di utilizzo del prodotto Ottimizzazione delle qualità organolettiche delle fabbricazioni Apprezzamento e rettifica se necessario delle fabbricazioni Pertinenza del trattamento dei punti critici Coerenza con l'organizzazione del lavoro pianificata 		
RISULTATI			
<ul style="list-style-type: none"> Ottimizzazione dei mezzi: umani, tecnici, materiali, di attrezzature e materie prime Conformità e controllo della cucina per quanto riguarda i prodotti alimentari Adattamento a nuove tecniche, nuovi prodotti, nuovi materiali Velocità e pertinenza delle risposte alla situazione 			

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- *Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 Aprile 2008 sull'istituzione del Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente.*
- *Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 Giugno 2009 sull'istituzione di un Sistema Europeo di Crediti per l'Istruzione e la Formazione Professionale.*
- Cedefop (2016). *Applicazione degli approcci dei risultati di apprendimento in tutta Europa: uno studio comparativo.* Lussemburgo: Ufficio Pubblicazioni. Serie di riferimento Cedefop N. 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.
- Cedefop (2014a). *Terminologia della politica europea in materia di istruzione e formazione: una selezione di 130 termini chiave.* Seconda edizione. Lussemburgo: Ufficio Pubblicazioni. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

SITI WEB DI RIFERIMENTO

- http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_Re fCP
- <https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>
- http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECE K%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar
- <http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>
- <http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>
- <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>

ALLEGATO I – SCHEDE TECNICHE

1- Questo quadro ha lo scopo di fornire:

- supporto su come progettare Unità di Risultati di Apprendimento come passaggio del processo di trasferimento, riconoscimento e certificazione di risultati di apprendimento acquisiti da allievi I-VET durante la loro partecipazione a programmi di mobilità europei.

2- Questo quadro è rivolto a – gruppo destinatario:

- professionisti dell'IFP;
- insegnanti;
- formatori;
- presidi;
- direttori di Centri di Formazione Professionale;
- tecnici che lavorano in Programmi di Mobilità di IFP;
- project manager;
- rappresentanti o tecnici di organizzazioni che intendono promuovere Programmi Europei di Mobilità.
- Scuole;
- Centri di Formazione Professionale;
- Organizzazioni coinvolte in Programmi Europei di Mobilità (organizzazioni di invio, organizzazioni ospitanti, organizzazioni intermedie, organizzazioni che offrono tirocini).

3- Fase e Stadio del Circuito Pedagogico in cui lo strumento dovrebbe essere utilizzato:

Fase 1 – Prima della Mobilità

Stadio 1 – Identificazione dei Risultati di Apprendimento previsti