

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE " ARRIGO SERPIERI "
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Sede centrale: via Buonarroti,1 - 67051 AVEZZANO - tel. 0863/441014 - fax 0863/35123

email: agis01700x@istruzione.it sito internet: www.ipsaa-avezzano.it

Sede di Castel di Sangro: loc. Valle Salice,1 - tel.0864/845392 - fax 0864/847093 email: ipaa.casteldisangro@libero.it

Sede di Pratola Peligna: Strada Statale,17- tel. e fax 0864/271851 - email: ipsaapratola@libero.it

SCHEDA DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

Classe _____ Allievo _____

Qualifica: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**

A.S. 2018/19

COMPETENZE	PUNTEGGIO
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita.	
Competenze linguistiche 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.	
Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.	
Approntare strumenti, materiali necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.	
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 dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme d'igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente.	
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, applicando i profili normativi d'igiene.	
Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi d'igiene.	
PROFILO COMPLESSIVO	

☐ **Ammesso**

☐ **Non Ammesso**

CREDITO FORMATIVO: _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Paola Angeloni