



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzo “Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”

Indirizzo “Lavorazione e produzione lattiero e caseario”

Indirizzo “Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali”

Indirizzo “Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne”

Indirizzo “Lavorazione e produzione di prodotti ittici”

Indirizzo “Produzione di bevande”

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 “Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005”



COMPETENZA RICORSIVA 1

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni

Compiti operativi	livello di autonomia ¹				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte ²	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la scheda tecnica/ricetta di produzione e le documentazioni di appoggio (schede tecniche, distinta dei materiali)					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della scheda tecnica/ricetta di produzione				
					✓ Comprensione della documentazione di appoggio				
<input type="checkbox"/> Pianificare le fasi di lavoro secondo le indicazioni della scheda tecnica/ricetta di produzione e della documentazione di appoggio, nonché sulla base delle istruzioni ricevute dal responsabile					✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle istruzioni ricevute per predisporre le diverse fasi di lavorazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto delle procedure e del sistema di qualità aziendali				
					✓ Pianificazione delle fasi di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Organizzare il proprio lavoro sulla base delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione e condivise con il responsabile					✓ Rispetto delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione				
					✓ Organizzazione del lavoro attraverso la condivisione con il proprio responsabile [Valutare il risultato dell'azione]				

¹ 0= ASSISTE; 1= COLLABORA ALL'ESECUZIONE; 2= ESEGUE SECONDO LE INDICAZIONI E CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE; 3= ESEGUE IN AUTONOMIA CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE

² Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA RICORSIVA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare il programma di lavoro e la documentazione di appoggio (scheda tecnica, ricetta di produzione, indicazioni/procedure previste) per individuare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle indicazioni di appoggio				
					✓ Rispetto delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la disponibilità di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari, e materiali per le lavorazioni previste dal programma di lavoro					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione in laboratorio/magazzino di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali da impiegare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali mancanti al responsabile e collaborare all'individuazione di soluzioni alternative					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Segnalazione di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Collaborazione all'individuazione di soluzioni alternative [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre e verificare l'impostazione degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste dal piano					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Predisposizione (montaggio, impostazione, programmazione ecc.) e verifica degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le				

COMPETENZA RICORSIVA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					lavorazioni previste [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare al responsabile eventuali non conformità nel funzionamento dei macchinari, degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili					<input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Segnalazione delle eventuali non conformità secondo le procedure aziendali e le norme/protocolli HACCP. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili secondo le scadenze previste dal programma di manutenzione					<input checked="" type="checkbox"/> Comprensione del programma di manutenzione <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo DPI <input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Esecuzione della manutenzione ordinaria secondo le scadenze del programma. [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Applicare il metodo di conservazione richiesto					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Eseguire la sterilizzazione ed eventuale risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori, controllando gli effettivi tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte (in particolare per i prodotti sterili e pastorizzati)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Controllo dei tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte				
					✓ Sterilizzazione ed eventuale risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il riempimento delle confezioni utilizzando attrezzature idonee alla tipologia di prodotto da confezionare e del contenitore utilizzato (es. operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi; operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Riempimento delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari idonei alla tipologia del prodotto, al materiale e alle dimensioni della confezione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire l'etichettatura parziale o definitiva del prodotto predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti per garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Etichettatura parziale o definitiva del prodotto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire lo stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti, nel rispetto delle indicazioni ricevute e delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure e dei protocolli aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Eeguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte ³	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare, con strumenti idonei (dispensario, ricettario, ipad ecc) lo studio/caratteristiche della materia prima per realizzare il lavoro/commissa					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle caratteristiche della materia prima				
					✓ Comprensione del piano di lavoro/della commessa				
<input type="checkbox"/> Predisporre una lista/ordine da prelevare in magazzino					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Corretta predisposizione della lista/ordine [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare/scegliere le materie prime e i semilavorati in base al programma di lavoro e alle indicazioni ricevute, compilando, ove richiesto, il "buono prelievo magazzino"					✓ Comprensione della ricetta da realizzare				
					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

³ Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Eeguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte ³	sì	
					✓ Scelta delle quantità di materie prime e semilavorati (pesatura e dosaggio) rispetto alle preparazioni previste dal programma di lavoro/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Scelta della tipologia di prodotto individuato rispetto alle preparazioni previste dal programma di lavoro/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Reperire le materie prime e i semilavorati individuati					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto e applicazione del controllo conformità alimenti secondo norme/protocolli HACCP				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Reperimento, in base alle lavorazioni previste, di materie prime e semilavorati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre una corretta linea di lavoro individuando e predisponendo macchinari, strumenti, utensili e attrezzature specifiche per la lavorazione/ricetta					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Scelta di macchinari, strumenti e attrezzature rispetto alla lavorazione/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Allestimento corretta linea di lavoro e collocazione di macchinari, strumenti, attrezzature secondo una <i>mise en place</i> funzionale rispetto alla lavorazione/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eeguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta					✓ Comprensione del testo/ricetta				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Individuare il processo lavorativo più adeguato ad ottenere il prodotto finito, tenendo conto dei parametri di lavorazione (tempi, velocità, temperatura, tempi riposo)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene alimentare (es. pastorizzazione uova)				
					✓ Programmazione e rispetto dei tempi previsti per la preparazione secondo gli standard della lavorazione/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Miscelare e impastare gli ingredienti utilizzando macchinari, attrezzature, utensili e strumenti specifici di settore nel rispetto dei dosaggi previsti per le diverse tipologie di prodotto					✓ Definizione del procedimento di lavorazione del prodotto in conformità alle caratteristiche fisiche e organolettiche [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Corrispondenza degli ingredienti utilizzati con quanto previsto dalla lavorazione/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Analisi della ricetta e esecuzione dell'ordine degli ingredienti da utilizzare in base alle peculiarità della lavorazione/ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eeguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Miscelazione e impasto secondo i dosaggi previsti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la conformità della preparazione "a regola d'arte" e individuare eventuali anomalie (es. impasto poco/troppo liquido), intervenendo su eventuali correzioni del prodotto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Applicazione di correttivi alla preparazione, a seguito di individuazione o segnalazione di anomalie (<i>problem solving</i>) [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Verifica visiva "regola d'arte" del prodotto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Far riposare/lievitare la preparazione necessaria per la realizzazione del prodotto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare				
					✓ Utilizzo di macchinari e attrezzature (es. frigo, cella di lievitazione ecc.)				
					✓ Rispetto dei tempi in base alle caratteristiche fisiche della preparazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Predisposizione della preparazione per il riposo/lievitazione (es. copertura) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Dare forma alla preparazione per la realizzazione del prodotto mediante macchinari o parzialmente a mano					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eeguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare ✓ Corretta misurazione della grammatura/pezzatura ✓ Utilizzo di macchinari (impastatrici), attrezzature, utensili e strumenti (es. mattarello, stampi ecc) ✓ Esecuzione della formatura (es basi a rettangolo, disco ecc) [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Cuocere la preparazione secondo le indicazioni della lavorazione/ricetta e nel rispetto di tempi prestabiliti dalla ricetta e in base agli strumenti e attrezzature disponibili nel luogo di lavorazione					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti (es. temperatura e modalità forno ecc.) ✓ Rispetto dei tempi di cottura in relazione alle caratteristiche della preparazione e ai macchinari/strumenti utilizzati [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Monitoraggio del processo di cottura e rilevazione di eventuali anomalie (es. preparazione troppo umida) [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Applicazione di correttivi alla preparazione, a seguito di individuazione o segnalazione di eventuali anomalie [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Farcire/guarnire/decorare la preparazione (pre e/o post cottura)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eeguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Uniformità/bilanciamento delle proporzioni tra farcia/guarnizione/decorazione e impasto [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esposizione e caratteristiche estetiche del prodotto finito [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Effettuare il collaudo della ricetta valutando se il prodotto è a "regola d'arte"					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare				
					✓ Utilizzo di attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Verifica con la prova di assaggio [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Ricevere la materia prima nel rispetto delle indicazioni ricevute e dei parametri della lavorazione					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
					✓ Ricevere, controllare e controfirmare il DDT [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Prelevare un campione di latte dalla cisterna rappresentativo della partita (omogeneo) al fine di eseguire il controllo e analisi qualitative chimiche, microbiologiche ed organolettiche					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Prelievo di campione di latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare analisi chimiche (grasso, proteine, ecc), analisi microbiologiche (inibenti), e rilevazione temperatura dei campioni di latte					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza italiana ed europea				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Realizzazione analisi chimiche, microbiologiche e rilevazione temperatura dei campioni di latte [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Lettura dei risultati delle analisi realizzate [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di centrifugazione meccanica del latte in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di centrifugazione meccanica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di pastorizzazione termica del latte in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di pastorizzazione termica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di sterilizzazione termica del latte, in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eeguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di sterilizzazione termica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la procedura di omogeneizzazione meccanica del latte, in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di omogeneizzazione meccanica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la procedura di microfiltrazione fisica del latte, in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di microfiltrazione fisica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di andamenti non conformi allo standard [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'attività di stoccaggio del latte conforme, in conformità con i parametri di lavorazione e alla temperatura corretta					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti di settore 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eeguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione dell'attività di stoccaggio del latte conforme, secondo i parametri di lavorazione e la temperatura corretta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione dei macchinari, impianti e locali, avendo cura di contenere il quantitativo di latte, gestire i tempi di svuotamento dell'impianto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Realizzazione operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione (avendo cura di evitare mescolamento dei liquidi) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire le attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi ai parametri e requisiti previsti dalla normativa nazionale ed europea					✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e ridurre il consumo di detergenti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza nazionale ed europea				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Eeguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Compilazione del registro di smaltimento				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DI FORMAGGI MOLLI, FRESCHI E STAGIONATI									
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione della terminologia di settore ✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle varie fasi della lavorazione/trasformazione 				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione attraverso il prelievo) di un campione rappresentativo della partita					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza italiana ed europea ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Prelievo di campione di latte [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Realizzazione analisi chimiche, microbiologiche, conta microbica e rilevazione temperatura dei campioni di latte [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Individuare il tipo di intervento da realizzare (scrematura parziale, aggiunta di panna, aggiunta di proteine, microfiltrazione)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei processi e dei procedimenti da realizzare ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza italiana ed europea ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Individuazione tipologia di intervento da realizzare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di centrifugazione meccanica del latte (filtrazione e pulizia del latte), in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di centrifugazione meccanica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di pastorizzazione meccanica del latte, in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di pastorizzazione meccanica del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Dosare e utilizzare i fermenti lattici (innesti) specifici per ogni lavorazione e dosare diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte a seconda del tipo di formaggio da produrre					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Dosaggio fermenti lattici specifici per ogni lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Dosaggio diversi tipi di caglio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Controllare la velocità di acidificazione della cagliata, la rispondenza qualitativa degli innesti, la salubrità e la stabilità delle temperature					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Controllo della velocità di acidificazione della cagliata, della rispondenza qualitativa degli innesti, di salubrità e stabilità delle temperature [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare il funzionamento del processo di lavorazione del latte controllando le temperature di coagulazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
<input type="checkbox"/> Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira a fili o a					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
lame) per ottenere una granulometria di dimensione variabile e favorire lo spurgo del siero					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Rottura della cagliata [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare lo scarico della cagliata e la formatura della pasta manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (aggiungendo eventualmente erbe, aromi, ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Scarico della cagliata e formatura della pasta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Dare forma al formaggio, mediante marchiatura personalizzata di origine e quella eventualmente prevista dai disciplinari di produzione o aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti (stampi e fuscelle)				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Formatura del prodotto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Pressare le forme per lo spurgo del siero, con presse manuali o meccaniche, controllando l'intensità dell'azione pressante					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Controllo dell'intensità dell'azione pressante [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Pressa della forma e marchiatura personalizzata di origine e/o prevista dai disciplinari di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare la corretta misurazione del PH prima dello stoccaggio					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari (PHmetro), attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Corretta lettura dei risultati del PHmetro [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzare la salatura del formaggio a seconda della pezzatura del prodotto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Misurazione della salinità con pesasale [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Realizzazione della salatura del formaggio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di andamenti non conformi agli standard [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino o nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (ad es. breve per la caciotta, lunga per il grana padano)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Esecuzione dello stoccaggio delle forme in magazzino o nei locali di stagionatura rigirando periodicamente le forme [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Controllo dell'impostazione dei parametri ambientali di stagionatura (temperatura, umidità e ventilazione) [Valutare il risultato dell'azione] 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Asportazione delle muffe superficiali [Valutare il risultato dell'azione] 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzare la raccolta del siero per successive produzioni (es. ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
<input type="checkbox"/> Realizzare le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione dei macchinari, impianti e locali, avendo cura di contenere il quantitativo di latte e gestire i tempi di svuotamento dell'impianto					✓ Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
<input type="checkbox"/> Realizzare affinamenti dei formaggi con diverse spezie					✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione (avendo cura di evitare mescolamento dei liquidi) [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Realizzazione degli affinamenti dei formaggi con spezie [Valutare il risultato dell'azione] 				
PRODUZIONE DI PANNA E BURRO									
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione della terminologia di settore ✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle varie fasi della lavorazione/trasformazione 				
<input type="checkbox"/> Eseguire le varie fasi/procedure di lavorazione della crema di latte (separazione tra panna e latte sia a livello artigianale che industriale, pastorizzazione e omogeneizzazione meccanica), in conformità con i parametri di lavorazione					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Esecuzione delle procedure di lavorazione (separazione tra panna e latte, pastorizzazione e omogeneizzazione meccanica) [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Dosare e aggiungere batteri lattici selezionati alla crema di latte per procedere alla burrificazione per zangolatura, modificando la					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
temperatura in funzione di quella presente nell'ambiente					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Dosaggio e aggiunta di batteri lattici selezionati [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Controllare la velocità del sistema continuo, avendo cura di modularla in funzione della temperatura, della consistenza della panna e della densità del burro in uscita					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Controllo della velocità del sistema continuo [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Controllo della temperatura e verifica della consistenza della panna e della densità del burro in uscita [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni e i trattamenti specifici per produrre burro salato e decolesterolizzato sulla base dei parametri previsti dalla normativa di riferimento					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione delle operazioni e dei trattamenti specifici per la decolesterizzazione (es. diversi tipi di distillazione) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di andamenti non conformi agli standard [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI YOGURT									
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/tecnologia					✓ Comprensione della terminologia di settore				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di yogurt					✓ Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime necessarie				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti di analisi, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime per produzione yogurt [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di evaporazione monitorando i parametri per raggiungere la standardizzazione del prodotto finito					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Monitoraggio dei parametri e tracciamento dei dati su documentazione specifica [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione della procedura di evaporazione per la standardizzazione del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di omogeneizzazione meccanica e di pastorizzazione fisica del latte in conformità con i parametri di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione della procedura di omogeneizzazione meccanica del latte, con interventi per ridurre la dimensione delle particelle di grasso e rendere il prodotto finale più omogeneo e liscio [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione della procedura di pastorizzazione fisica del latte, con interventi per raggiungere la composizione desiderata (composizione materia, grasso, proteine) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Inoculare la coltura di batteri desiderati nel latte standardizzato e raffreddato alla temperatura programmata monitorando la velocità di acidificazione e avendo cura di tracciare i dati sulla documentazione specifica					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Innesco della coltura di batteri desiderati [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Monitoraggio della velocità di acidificazione e tracciamento dei dati su documentazione specifica [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire la fermentazione dello yogurt a coagulo rotto o compatto e delle operazioni di stoccaggio in celle per yogurt a coagulo intero, nonché l'eventuale filtraggio (yogurt greco)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo di macchinari (es. macchine per raffreddamento, serbatoi di fermentazione, agitatori per la miscelazione, macchinari per il filtraggio), attrezzature, utensili e strumenti (es. termostato, PHmetro, vasetti) 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esecuzione della fermentazione di yogurt cremoso (a coagulo rotto) e/o yogurt compatto (a coagulo intero) [Valutare il risultato dell'azione] 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti 				
<input type="checkbox"/> Eseguire il processo di raffreddamento a temperatura controllata e realizzare l'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc.)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controllo dei tempi per 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestione del processo di raffreddamento a temperatura controllata con il relativo controllo dei tempi [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Realizzazione del processo eventuale di aromatizzazione [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle singole fasi e dei parametri di lavorazione ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di andamenti non conformi agli standard [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il lavaggio delle macchine, avendo cura di contenere il quantitativo di latte e di gestire i tempi di svuotamento dell'impianto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione del lavaggio dei macchinari [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI GELATI									
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta)					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
<input type="checkbox"/> Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato					✓ Comprensione delle tipologie di materie prime utili alla produzione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Individuazione delle materie prime idonee [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici della miscela, attraverso il prelievo (dal mixer o dal tank) di un campione rappresentativo della partita					✓ Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici della miscela				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Prelievo (dal mixer o dal tank) di un campione rappresentativo della partita (omogeneo) [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle miscele da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare, sulla base della ricetta e delle procedure standard, i dosaggi manuali o automatici degli ingredienti in conformità con i parametri e gli standard di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Realizzazione del dosaggio degli ingredienti delle miscele e del bilanciamento dei componenti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di miscelazione degli ingredienti					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di trattamento termico della miscela (pastorizzazione) e di omogeneizzazione, verificando la conformità dei parametri di lavorazione (pressione di lavorazione) e i risultati sul semilavorato (grado di omogeneizzazione)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
					✓ Esecuzione e gestione del processo di pastorizzazione della miscela [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Esecuzione e gestione del processo di omogeneizzazione della miscela [Valutare il risultato dell'azione]									

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Sorvegliare e verificare le successive fasi di raffreddamento e di maturazione a temperature controllate delle miscele di base del prodotto semilavorato secondo i programmi di lavorazione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
✓ Verifica e controllo delle fasi di raffreddamento e di maturazione e dei parametri di stoccaggio in tank (tempo/temperatura) [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Procedere all'eventuale arricchimento della miscela base neutra con gli ingredienti previsti dalla ricetta					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di impianti (pompe di dosaggio, miscelatori, ecc.), macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
✓ Verifica e controllo delle fasi di raffreddamento e di maturazione e dei parametri di stoccaggio in tank (tempo/temperatura) [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di mantecatura in freezer, verificando la conformità dei parametri di lavorazione (flusso, temperatura e overrun)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Realizzazione della mantecatura secondo i parametri di lavorazione [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Produzione del gelato [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Effettuare l'eventuale dosaggio di creme, variegati e particolati sulla base delle ricette e delle procedure standard					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di impianti (pompe e variegatori, fruit feeder ecc.), macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.) e di particolati [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni e il corretto andamento delle operazioni per rilevare eventuali anomalie					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie o andamenti non conformi agli standard e alla ricetta/tecnologia					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI VEGETALI"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Eeguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute				
<input type="checkbox"/> Selezionare le materie prime per la realizzazione dei prodotti in base al piano di lavoro, alle ricette e alle indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle ricette da realizzare				
					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Comprensione del piano di lavoro				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici di materie prime e semi-lavorati					✓ Selezione delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici di materie prime e semi-lavorati				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici di materie prime e semi-lavorati [Valutare il risultato dell'azione]									

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI VEGETALI"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione ✓ Comprensione della terminologia di settore 				
<input type="checkbox"/> Lavare e mondare (liberare da impurità, pelare/sbucciare, denocciolare) le materie prime e i semilavorati secondo lo standard della lavorazione/ricetta					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Lavaggio e mondatura delle materie prime/semilavorati [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di taglio, trito o estrazione seguendo le ricette e in base al prodotto finale da realizzare					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle differenti operazioni di taglio, trito o estrazione in base al prodotto finale da realizzare ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Esecuzione delle operazioni di taglio, trito o estrazione [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Raccogliere e smaltire gli scarti di produzione (solidi o liquidi) nel rispetto					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI VEGETALI"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti					✓ Rispetto delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Raccolta e conferimento per lo smaltimento degli scarti di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la cottura (scottatura, bollitura, grigliatura ecc.) dei prodotti in base alla ricetta e alle indicazioni ricevute					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione delle operazioni di cottura dei prodotti. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare il trattamento di pastorizzazione ed eventuale trattamento di stabilizzazione dei prodotti					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e dell'eventuale trattamento di stabilizzazione dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI VEGETALI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie rispetto agli standard di settore e aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione delle carni

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute					<input checked="" type="checkbox"/> Comprensione della terminologia di settore <input checked="" type="checkbox"/> Comprensione della commessa di lavoro se delle indicazioni ricevute				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle carni da preparare					<input checked="" type="checkbox"/> Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle carni da preparare <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di igiene alimentare <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo DPI <input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili <input checked="" type="checkbox"/> Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle carni da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare il procedimento e le tecniche di taglio più adeguati in base alle caratteristiche fisiche e organolettiche delle carni da preparare					<input checked="" type="checkbox"/> Comprensione dei diversi procedimenti e tecniche di taglio <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di igiene alimentare <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo DPI <input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Preventivazione dell'utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
 COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione delle carni

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Individuazione del procedimento e delle tecniche di taglio adeguate alle caratteristiche fisiche e organolettiche delle carni da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Separare le carni dalle ossa e operare i tagli anatomici delle carni per la porzionatura oppure per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene alimentare				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
<input type="checkbox"/> Raccogliere le parti non destinate alla lavorazione (ossa, interiora inutilizzate, eventuali imballaggi ecc.) negli appositi contenitori per lo smaltimento nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti					✓ Separazione delle carni dalle ossa ed esecuzione dei tagli anatomici delle carni da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Rispetto delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo attrezzature, utensili				
					✓ Raccolta degli scarti di lavorazione e conferimento per lo smaltimento [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione delle carni

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Posizionare i quarti o mezzene/la carne semilavorata nelle celle frigorifere per la frollatura					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Posizionamento delle carni nelle celle frigorifere per la frollatura [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Controllare lo stato di conservazione della carne nelle celle frigorifere durante il processo di frollatura					✓ Comprensione della temperatura e della durata del processo di frollatura in base alle caratteristiche del prodotto				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Controllo delle carni durante la frollatura [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione delle carni

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di eventuali anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/ordine di preparazione					✓ Comprensione il procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Effettuare la produzione dei prodotti di salumeria curando la preparazione degli involucri, la triturazione/macinazione delle carni, la creazione degli impasti secondo le ricette previste, l'arrotoatura, l'insaccatura e la legatura					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Produzione dei prodotti di salumeria [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di preparazione alle lavorazioni (es. rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura, lavaggio ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Esecuzione delle operazioni di preparazione alle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la stagionatura dei prodotti (pezzi interi o insaccati), effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...),					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Esecuzione della stagionatura dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la cottura dei prodotti (pezzi interi o insaccati) nel forno calcolando i tempi e le temperature di cottura necessari nel forno trivalente (forno dotato di cottura secca, umida o mista)					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute o individuate nella ricetta/preparazione rispetto ai parametri proposti dal forno e al tipo di prodotto				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti (sonda termometrica) e utensili				
					✓ Cottura dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'affumicatura e l'asciugatura dei prodotti (pezzi interi o insaccati)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Esecuzione dell'affumicatura e dell'asciugatura dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo coordinato di grandi apparati e strumenti e utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione dei prodotti ittici

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici dei prodotti ittici da preparare					✓ Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici dei prodotti ittici da preparare				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici dei prodotti ittici da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare il procedimento e le tecniche di lavorazione più adeguati in base alle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti ittici da preparare					✓ Comprensione dei diversi procedimenti e tecniche di lavorazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Preventivazione all'utilizzo di strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Individuazione del procedimento e delle tecniche di taglio adeguate alle caratteristiche fisiche e				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione dei prodotti ittici

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					organolettiche dei prodotti ittici da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire - ove necessario o richiesto - le operazioni meccanizzate (con decapitatrici, evisceratrici, desquamatrici, spellatrici, diliscatrici-defilettatrici) o manuali di decapitazione/eviscerazione/spellatura /dissanguamento/filettatura ecc.					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Raccogliere le parti non destinate alla lavorazione (organi interni, teste, lisce, imballaggi ecc.) negli appositi contenitori per lo smaltimento					✓ Individuazione del procedimento e delle tecniche di taglio adeguate alle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti ittici da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Rispetto delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
<input type="checkbox"/> Realizzare - ove richiesto - frazionamenti e porzionature di prodotti ittici					✓ Utilizzo attrezzature, utensili				
					✓ Raccolta degli scarti di lavorazione e conferimento per lo smaltimento [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1
Preparare la lavorazione dei prodotti ittici

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili ✓ Esecuzione frazionamenti e porzionature di prodotti ittici [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione] 				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Sottoporre i prodotti ittici a trattamenti termici caricandoli nei forni trivalenti e procedendo alla cottura seguendo parametri specifici oppure caricandoli nell'abbattitore e procedendo all'abbattimento (per il consumo a crudo o conservazione)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Impostazione e monitoraggio di temperatura, percentuale di umidità, tempo e ventilazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione di trattamenti termici sui prodotti ittici [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'affumicatura caricando il pesce eviscerato e decapitato o filettato negli affumicatori e controllando la temperatura e la durata, la densità e l'umidità del fumo ed il tipo di legna eventualmente utilizzata per la produzione del fumo					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Impostazione e monitoraggio di temperatura, durata del processo, densità e umidità del fumo [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione dell'affumicatura sui prodotti ittici [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Eseguire la salagione applicando le procedure specifiche in base al metodo applicato (a secco o a umido) e controllando il rispetto dei parametri previsti					✓ Comprensione delle procedure e dei parametri per la salagione dei prodotti ittici				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti rispetto al processo di marinatura e salagione				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione della salagione dei prodotti ittici nel rispetto dei parametri previsti [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Effettuare la marinatura dei prodotti ittici controllando il corretto riempimento dei contenitori con il prodotto e la miscela di acqua, sale, aceto ed aromi ed il successivo stoccaggio per la maturazione, verificandone le temperature, il tempo di permanenza ed il raggiungimento dei livelli di pH predefiniti					✓ Comprensione delle procedure e degli standard di acidità per la marinatura dei prodotti ittici				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti rispetto al processo di marinatura e salagione				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione della marinatura dei prodotti ittici nel rispetto delle procedure e degli standard previsti [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare alla conduzione del processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi...) e compilando la documentazione di produzione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione dei trattamenti preventivi alla surgelazione dei prodotti ittici [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Collaborazione alla conduzione del processo di surgelazione dei prodotti ittici [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Eeguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute				
<input type="checkbox"/> Stoccare e conservare le materie prime nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Stoccaggio e conservazione delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Valutare la qualità delle materie prime verificando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche					✓ Comprensione delle prove di controllo				
					✓ Comprensione i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
✓ Valutazione della qualità delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]									

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DEI DISTILLATI									
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Eseguire la fermentazione della materia prima e controllarne la rispondenza agli standard di settore/aziendali/della ricetta					✓ Comprensione degli standard di settore/aziendali/della ricetta				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione della fermentazione delle materie prime nel rispetto degli standard di settore/aziendali/della ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Caricare la materia prima fermentata nell'impianto di distillazione e avviarlo					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Distillazione della materia prima fermentata [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di stabilizzazione del distillato (es. riduzione del grado alcolico, refrigerazione, filtraggio ecc.) in base ai disciplinari previsti					✓ Comprensione dei disciplinari previsti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Stabilizzazione del distillato in base ai disciplinari previsti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Trasferire il distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Trasferimento del distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DELLA BIRRA									
□ Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
□ Curare la pulizia dei cereali in chicchi, mediante getti d'aria e setacci, e procedere all'immagazzinamento dei chicchi in silos per la maturazione					✓ Comprensione dei diversi tipi di cereali da immagazzinare				
					✓ Comprensione dei parametri di umidità e temperatura dei cereali ai fini della germinazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari (mulini elettrici, tramogge ecc.), attrezzature, utensili ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Controllo del tasso di umidità e la temperatura dei cereali immagazzinati [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Pulizia e immagazzinamento dei cereali [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Realizzare la macerazione, germinazione ed essiccazione dei chicchi, eliminando le radichette					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei tempi di macerazione dei cereali e dei parametri di umidità e temperatura ai fini della germinazione ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari (es. essiccatori ad aria calda, degerminatrici a ciclone ecc.), attrezzature (es. vasche per la macerazione, cilindri o cassoni di germinazione, ecc.), utensili ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Controllo del tasso di umidità e la temperatura dei cereali in macerazione o germinazione [Valutare il risultato dell'azione] 				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Movimentazione dei cereali in germinazione [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Riconoscimento della avvenuta germinazione dei cereali [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Essiccazione dei cereali ed eliminazione delle radichette [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eeguire la torrefazione e il successivo raffreddamento del malto					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei tempi e della temperatura di torrefazione dei cereali ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari (tostatrici ecc.), attrezzature, utensili ✓ Esecuzione della torrefazione in base al grado richiesto dalla ricetta [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Raffreddamento del malto tostato [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eeguire la macinazione del malto controllando la granulometria del prodotto in uscita					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere gli standard relativi alla granulometria del malto in uscita dalla macinazione ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI 				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari (mulini elettrici, tramogge ecc.), attrezzature, utensili ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Macinazione del malto essiccato [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo delle acque da utilizzare per il processo produttivo procedendo, in caso di necessità, al loro trattamento (con osmosi inversa o altre procedure)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere i parametri di riferimento qualitativo delle acque utilizzate nel processo produttivo ✓ Comprendere le procedure di trattamento delle acque utilizzate nel processo produttivo ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Controllo qualitativo ed eventuale trattamento delle acque utilizzate nel processo produttivo [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Presidiare la fase di ammostamento controllando la temperatura, la durata e la saccarificazione ed eliminare le scorze del chicco					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione della fase di ammostamento ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti 				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per misurare temperatura e durata del processo				
					✓ Misura della temperatura e della durata del processo di ammostamento [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione della prova dello iodio per controllare la saccarificazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Presidio della fase di ammostamento [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Eliminazione delle scorze del chicco [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la cottura del mosto in appositi serbatoi sulla base della ricetta					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Aggiungere il luppolo (con dosatori automatici o a mano) o altri ingredienti (es. per le birre bianche coriandolo e/o scorze di agrumi)					✓ Cottura del mosto [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili, dosatori e filtri				
					✓ Aggiunta del luppolo [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la chiarificazione del mosto – ove richiesto dalla ricetta - attraverso la separazione dei frammenti vegetali e del precipitato tanno-proteico (fiocchetti)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari (centrifughe o whirlpool), attrezzature, utensili				
					✓ Chiarificazione del mosto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire il veloce raffreddamento del mosto per evitare contaminazione batterica e fermentazioni spontanee non desiderate					✓ Comprensione delle temperature e della velocità di raffreddamento del mosto				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari (refrigeratori a piastre, con serpentina ecc.), attrezzature, utensili				
					✓ Raffreddamento del mosto nei tempi idonei e alla temperatura corretta in base al lievito utilizzato [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Aggiungere al mosto i lieviti sulla base del tipo di fermentazione e della ricetta					✓ Comprensione dell'impiego dei diversi lieviti in base al tipo di fermentazione (alta, bassa, spontanea) e alla ricetta				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
					✓ Aggiunta lieviti al mosto secondo le indicazioni della ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare la fermentazione primaria e secondaria (maturazione) del mosto in appositi tini di fermentazione, controllando la temperatura e la durata					✓ Comprensione dei parametri di temperatura e durata del mosto durante la fermentazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per misurare temperatura e durata del processo di fermentazione				
					✓ Impostazione e monitoraggio della temperatura e della durata del processo di fermentazione [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Presidio della fermentazione primaria e secondaria [Valutare il risultato dell'azione]									

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzare la fase di chiarificazione della birra in modo naturale (per caduta o affioramento del lievito sospeso) o utilizzando silicio in forma di gelatina					✓ Comprensione dei metodi di chiarificazione della birra				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili, prodotti (es. silicio)				
					✓ Realizzazione della chiarificazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la filtrazione della birra per ottenere un prodotto perfettamente limpido, ove richiesto dalla ricetta					✓ Comprensione parametri di limpidezza della birra				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari (es. centrifughe), attrezzature, utensili, materiali filtranti e stabilizzanti				
					✓ Esecuzione della filtrazione della birra [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DEL VINO									
□ Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime					✓ Comprensione degli aspetti qualitativi organolettici delle materie prime				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione del controllo degli aspetti qualitativi organolettici delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire le operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione delle operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compire la fermentazione primaria in base alle specifiche di vinificazione					✓ Comprendere le specifiche di vinificazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> In caso di vini liquorosi o fortificati aggiungere gli ingredienti previsti (distillati, zucchero, aromatizzanti)					✓ Comprensione degli ingredienti peculiari per la tipologia di vino				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Utilizzo di distillati, zucchero, aromatizzanti				
					✓ Aggiunta di ingredienti peculiari per la produzione di vini liquorosi o fortificati [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Eseguire i trattamenti, se necessari, di stabilizzazione (tartarica e proteica)					✓ Comprendere i dosaggi dei diversi coadiuvanti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Utilizzo coadiuvanti nei dosaggi stabiliti				
□ Compiere la seconda fermentazione (malolattica), se prevista					✓ Esecuzione dei trattamenti di stabilizzazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esecuzione della fermentazione malolattica [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire le operazioni di svinatura, eventuale torchiatura e travaso sulla base della tipologia di vino					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione delle operazioni di svinatura, eventuale torchiatura e travaso [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la raccolta delle vinacce e delle fecce negli appositi contenitori destinati alle distillerie e dei raspi					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Raccolta delle vinacce e raccolta e conferimento delle fecce [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare la maturazione del vino in botti di legno/acciaio/cemento a seconda del tipo di vino e della scelta dell'enologo					✓ Comprensione dei diversi materiali adatti alla maturazione del vino				
					✓ Comprensione della temperatura e dei tempi di maturazione in base al tipo di vino e alle scelte enologiche				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Monitoraggio della temperatura e della durata del processo di maturazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Presidio della maturazione del vino [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DI SPUMANTI – metodo classico/champenoise									
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Assemblare i vini base per la produzione dello spumante					✓ Comprensione dei tipi di vino da mescolare per la produzione dello spumante				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Assemblaggio dei vini base [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Aggiungere il liquor de tirage					✓ Comprensione degli ingredienti e delle quantità per la rifermentazione del vino				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Aggiunta del liquor de tirage [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di imbottigliamento e tappatura (tappo corona/bidule) del vino					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ imbottigliamento e tappatura (tappo corona/bidule) del vino [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare le bottiglie stoccate durante la fase di rifermentazione (<i>presa di spuma</i>)					✓ Comprendere procedure di stoccaggio bottiglie per la fase di <i>presa di spuma</i>				
					✓ Comprendere i livelli di temperatura e pressione ottimali per la rifermentazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti (es. manometro), attrezzature, utensili				
					✓ Monitoraggio della temperatura durante la fase di rifermentazione				
✓ Presidio della fase di <i>presa di spuma</i> [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Eseguire la fase del <i>remuage</i>					✓ Comprendere lo stoccaggio delle bottiglie per la fase del <i>remuage</i> (giropallet oppure pouptrite)				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
					✓ Esecuzione della fase del remuage [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Trasferire le bottiglie nella macchina monoblocco per eseguire il <i>degorgement</i>					✓ Comprensione delle caratteristiche e dell'utilizzo del liquido refrigerante				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. termometro)				
<input type="checkbox"/> Eseguire il dosaggio (attraverso il <i>liquor d'expedition</i>) e la tappatura (tappo fungo/gabbietta)					✓ Esecuzione della fase del <i>degorgement</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione dei dosaggi per il rabbocco delle bottiglie in funzione del residuo zuccherino peculiare delle diverse tipologie di spumante				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro) ✓ Utilizzo macchinari, attrezzature e materiali (es. tappi, gabbiette) ✓ Controllo della pressione interna alla bottiglia [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Esecuzione del dosaggio e della tappatura [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli ✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali 				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DI SPUMANTI – METODO MARTINOTTI/CHARMAT									
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione					✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Assemblare i vini base per la produzione dello spumante					✓ Comprensione dei tipi di vino da mescolare per la produzione dello spumante				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Assemblaggio dei vini base [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Aggiungere il liquor de tirage					✓ Comprensione degli ingredienti e delle quantità per la rifermentazione del vino				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Aggiunta del liquor de tirage [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare l'autoclave durante la fase di rifermentazione (<i>presa di spuma</i>)					✓ Comprendere i valori di temperatura e pressione durante la rifermentazione				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti (es. manometro), attrezzature, utensili				
					✓ Monitoraggio della temperatura e della pressione durante la fase di rifermentazione				
					✓ Presidio della fase di <i>presa di spuma</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eeguire la stabilizzazione e i travasi isobarici					✓ Comprendere i valori di temperatura per la stabilizzazione e pressione per i travasi isobarici				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari (autoclave, pompe isobariche ecc.), attrezzature e utensili				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. termometro, manometro)				
<input type="checkbox"/> Eeguire il dosaggio (attraverso il <i>liquor d'expedition</i>)					✓ Esecuzione della stabilizzazione e del travaso isobarico [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione dei dosaggi in funzione del residuo zuccherino peculiare delle diverse tipologie di spumante				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
					✓ Controllo della pressione interna all'autoclave [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione del dosaggio [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Eeguire l'imbottigliamento isobarico e la tappatura (tappo fungo/gabbietta)					✓ Comprensione del livello ottimale di pressione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
					✓ Utilizzo macchinari, attrezzature e materiali (es. tappi, gabbiette)				
					✓ Controllo della pressione interna alla bottiglia [Valutare il risultato dell'azione]				
				✓ Esecuzione dell'imbottigliamento isobarico e della tappatura [Valutare il risultato dell'azione]					
				✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni					

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

COMPITI OPERATIVI	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				