

*Ministero dell'Istruzione*

*ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"*

*Istituto Professionale Settore Enogastronomia e l'Ospitalita' Alberghiera*

*Istituto Professionale Settore Industria ed Artigianato per il Made in Italy*

*Istituto Professionale Settore Manutenzione ed Assistenza Tecnica*

*Via Rosa Jemma,301 84091 Battipaglia Codice Mecc. SAIS029007*

*CERTIFICATO DI COMPETENZE\**

*(ai sensi dell'art. 5,comma 1, lettera g), decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61*

*e del decreto del Ministro dell'Istruzione del 24 agosto 2021, n. 267*

N° Certificato:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**RILASCIATO A**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome | Cognome |
| Nato/a a | il |

Nell'ambito del seguente Percorso di Istruzione Professionale:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indirizzo di Studio **IPSEOA – CLASSE QUARTA (FPP)** | |  |
| Referenziazione ATECO[[1]](#footnote-1) **ATTIVITA’ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E RISTORAZIONE** | I **DI** Sezione: **I** | Divisione:**56.2** |
| Settore Economico Professionale (SEP)[[2]](#footnote-2)  **SERVIZI TURISTICI; PRODUZIONE ALIMENTARE** | |  |

**PERCORSO DI APPRENDIMENTO**

**Periodo di svolgimento del percorso:[[3]](#footnote-3)**

Ultima annualità superata con successo[[4]](#footnote-4):A.S. **2021**/**2022**

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTI[[5]](#footnote-5)**

Sezione A)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | CONTESTO PREVALENTE DI APPRENDIMENTO E LIVELLO QNQ[[6]](#footnote-6) | | |
| Competenze di riferimento raggiunte[[7]](#footnote-7)  in relazione alle UdA di riferimento | Aula o Laboratorio | Stage/Tirocinio nel PCTO,ovvero apprendistato | Livello QNQ |
| UDA 1 ***“Sous vide: la cottura sottovuoto a bassa temperatura”:***  *Asse dei linguaggi*: L1 – L3  *Asse matematico:* M1 - M3  *Asse storico- sociale:* S1 – S3 – S7  *Asse scientifico-tecnologico:* T2 – T4 – T8  *Profilo d’indirizzo*: C2 – C4 – C1  *Competenze Area Generale:* CG-2 – CG-4 – CG-8  *Competenze chiave per apprendimento permanente*: CE-3 – CE-1 – CE-6 - CE-5 | Aula e Laboratorio |  |  |
| UDA 2 ***“Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi: il sistema HACCP”:***  *Asse dei linguaggi:* L1 – L3  *Asse matematico:* M3  *Asse storico-sociale*: S1 – S3  *Asse scientifico-tecnologico:* T2 – T4 – T8  *Profilo d’indirizzo:* C2 – C4  *Competenze Area Generale:* CG-2 – CG-4 – CG-8  *Competenze chiave per l’apprendimento permanente:* CE-3 – CE-1 – CE-6 - CE-5 | Aula e Laboratorio |  |  |
| UDA 3 ***“Bakery Chef: il profumo del pane; le farine e i grani del Cilento”:***  *Asse dei linguaggi:* L1 – L3  *Asse matematico*:M3  *Asse storico-sociale:* S8 - S2  *Asse scientifico-tecnologico:* T3 – T1 – T2 - T8  *Profilo d’indirizzo*:C1 – C2 – C5 - C6 – C7  *Competenze Area Generale:* CG-3 – CG-1 – CG-2 - CG-8  *Competenze chiave per l’apprendimento permanente* CE-5 – CE-6 – CE-7 - CE-8 | Aula e Laboratorio |  |  |
| UDA **PCTO** ***“I presidi slow food della Regione Campania”:***  *Asse dei linguaggi:* L1 – L3  *Asse matematico:* M3  *Asse storico sociale:* S8 – S2  *Asse scientifico-tecnologico:* T3 – T1 – T2 – T8  *Profilo d’indirizzo:* C1 – C2 – C5 – C6 – C7  *Competenze Area Generale:*CG-3 – CG-1 – CG-2 – CG-8  *Competenze chiave per l’apprendimento permanente:* CE-5 – CE-6 – CE-7 – CE-8 | Aula e Laboratorio | X |  |

Sezione B)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | CONTESTO PREVALENTE DI APPRENDIMENTO E LIVELLO QNQ[[8]](#footnote-8) | | |
| Competenze di riferimento attese[[9]](#footnote-9)  in relazione alle UdA di riferimento | Conoscenze acquisite | Abilità acquisite | Aula o Laboratorio | Stage/Tirocinio nel PCTO,ovvero apprendistato | Livello QNQ |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**LEGENDA**

**\* Il Presente Certificato di Competenze è rilasciato, a richiesta dell'interessato, per le finalità previste dall'articolo 1, comma 2 , del decreto del Ministero dell'Istruzione del 24 Agosto 2021, n. 267**

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Daniela Palma

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,comma 2 D. Lgs. 39/93

**GLOSSARIO**

**COMPETENZA:** Comprovata c**apacità di utilizzare,** in situaziooni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un **insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite n**ei diversi contesti di apprendimento formale, non formale o informale;

**APPRENDIMENTO FORMALE:** apprendimento che si attua nel sistema di istruzione e formazione (in aula, laboratorio, in attuazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento-PCTO, in apprendistato....)

**APPRENDIMENTO NON FORMALE:** apprendimento **caratterizzato da una scelta intenzionale della persona**, che si realizza al di fuori dei sistemi sopracitati, in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese

**APPRENDIMENTO INFORMALE:** apprendimento che, **anche a prescindere da una scelta intenzionale della persona,** si realizxa nello svolgimento di attività nelle situazioni di vita quotidiana e nelle interazioniche un essa hanno luogo, nell'ambito del contesto di lavoro, familiare e del tempo libero

**CODICI ATECO:**

Indirizzo di Studio *Industria ed Artigianato per il Made in Italy* **Codice ATECO** C attività manifatturiere **Sezione** C ***Divisione*** 14

**SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE (SEP)** TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA

**Indirizzo di Studio** *Manutenzione ed Assistenza Tecnica* **Codice ATECO:** C attività manifatturiere **Divisione** 33 RIPARAZIONE MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE;

**Codice ATECO:** G COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO;RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI **Divisione** 45.2 Manutenzione e Riparazione di Autoveicoli

**SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE** (SEP) :MECCANICA,PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA

**Indirizzo di Studio** *Enogastronomia e l'Ospitalita' Alberghiera* **Codice ATECO:** I -ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE **Sezione** I, **Divisione** 55 Alloggio; 56 Attività dei servizi di ristorazione;

**Codice ATECO:** N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

**Sezione** N **Divisione** 79 ATTIVITA' DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITA' CONNESSE

**SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE (SEP)**  Servizi Turistici; Produzioni Alimentari

1. Indicare il codice ATECO dell'attività economica cui fa riferimento il percorso formativo declinato dall'Istituzione scolastica in relazione all'indirizzo di studio, eventualmentr esplicitato a livello di "sezione" e "dikvisione" [↑](#footnote-ref-1)
2. Indicare il Settore Economico Professionale correlato al profilo di uscita dell'indirizzo di studio ed al percorso formativo [↑](#footnote-ref-2)
3. Indicare il periodo, espresso in mese/anno di avvio e mese/anno di conclusione del percorso di apprendimento o frazione dello stesso, anche per passaggio ad altro sistema formativo [↑](#footnote-ref-3)
4. Indicare l'ultima annualità di percorso frequentata e superata con successo [↑](#footnote-ref-4)
5. Riportare nei riquadri gli enunciati sintetici dei riksultati di apprendimento in termini di competenze, ovvero abilità e conoscenze effettivamente e complessivamente acquisite dalla studentessa e dallo studente , facedno riferimento ai traguardi intermedi declinati nel curricolo di classe e nel curricolo personalizzato, coerenti con i traguardi intermedu indicati nelle Linee Guida, sia per l'èArea generale, sia per l'Area di indirizzo, e con i risultati di apprendimento riportati negli Allegato 1 e 2 del Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92 [↑](#footnote-ref-5)
6. Da compilare nel caso di raggiungimento della competenza nella sua interezza [↑](#footnote-ref-6)
7. Indicare il contesto prevalente in cui la studentesa/lo studente ha acquisito le competenze di riferimento indicate e il livello QNQ corrispondente (Allegato 1, Tabella A del Decreto 8 gennaio 2018) [↑](#footnote-ref-7)
8. Indicare il contesto prevalente in cui la studentessa/lo studente ha acquisito le conoscenze e(o abilità indicate e il livello QNQ corrispondente (decreto 8 gennaio 2018)

   [↑](#footnote-ref-8)
9. Da compilare nel caso di acquisizione di elementi di competenza (abilità e conoscenze) e non della competenza nella sua interezza. In questo caso inserire nel campo l'enunciato della competenza/competenze cui si riferiscono gli elementi acquisiti [↑](#footnote-ref-9)