

File relativo ai lavori svolti in classe nell'A.A. 2023 LM87

Non tutti i campi delle tabelle sono stati compilati o sono corretti in quanto usati a soli fini didattici durante le lezioni in aula.

**Queste pagine sono quindi disponibili per gli studenti che hanno seguito il corso al solo fine di ricordare i passaggi che hanno portato alla creazione dei sistemi di valutazione.
In neretto le indicazioni del docente**

Lun 25 09 23

progettare tirocinio degli studenti in relazione alle proprie esperienze

Obiettivi che non sono stati raggiunti	N° studenti che hanno condiviso
Facilitare tra Ente e UNIMC	2
Sensibilizzare Enti	1
Partecipazione ai lavori dell'Ente (colloqui ecc.)	5
Chi fa che cosa presso Ente	6
Organizzazione orari	3
Definizione obiettivi del tirocinio	5
Valutazione in itinere	2
Analisi dei bisogni dello studente	2
Troppa burocrazia	2
Acquisire conoscenze su legislazione Regionale / Nazionale	2

Aspetti migliorativi

Quali attività deve svolgere tirocinante?

Ruolo supervisore?

- **Il compito assegnato dal docente era**
- **Organizzare il tirocinio**
- **Definizione di uno standard**

Commenti: manca valutazione di fine tirocinio

Riassunto:

- **definire obiettivi didattici (analisi del ruolo) (dovrebbe essere il ruolo dell'Università)**
- **definire un sistema di valutazione**
- **pianificare il programma/corso**
- **attuare la valutazione certificativa/verifica**
- **apportare miglioramenti o correzioni**

Mar 26 09 23

Mandato di lavoro

Progettare tre OES nel campo del SAPERE e di uno di essi fare una griglia di valutazione come indicato sotto.

Alla fine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di:

elenicare, indicare, dire, misurare, regolare, pesare ...

GRUPPO 1

alla fine del corso di formazione per un operaio in un calzaturificio sarà in grado di:

1. Individuare i componenti per costruire una scarpa secondo la normativa aziendale
2. Utilizzare macchinari secondo le fasi procedurali indicate dal formatore (**questo è SAPER FARE**)
3. Elenca le 4 fasi di taglio legno abete secondo lo standard aziendale
4. Assemblare gli elementi per costruire una scarpa secondo il manuale operativo (**questo è SAPER FARE**)

Gruppo 2

corso di formazione per la preparazione di piatti tipici della tradizione italiana, nello specifico una carbonara

3 OES

1. ELENCARE GLI INGREDIENTI NECESSARI E PER LA PREPARAZIONE della pasta alla carbonara **secondo il libro XXX**.
2. ELENCARE GLI STRUMENTI PER LA PREPARAZIONE della pasta alla carbonara **secondo il libro XXX**.
3. elenca le fasi del procedimento di separazione tuorlo-albume della pasta alla carbonara **secondo il libro YYY**
4. Elenca il quantitativo di pasta alla carbonara per 4 persone **secondo lo std. ZZZ**

Gli OES sono specificati ma mancano le condizioni (lo standard di riferimento (secondo il libro XX)

Gruppo 3

Corso di formazione per cameriere di sala

I OES: esporre la preparazione della mise en place con le diverse stoviglie a disposizione secondo lo std. XXX

- 1 OES: elenicare come servire le portate principali secondo le regole della ristorazione italiana
- 2 OES: elenicare come servire le bevande secondo le regole della ristorazione italiana
- 3 OES: elenicare come servire i condimenti, secondo le regole della ristorazione italiana
- 4 OES: indicare il procedimento di sparecchiamento del tavolo, secondo le regole della ristorazione italiana

Nella prima riga erano espressi 3 OES diversi (portate principali, bevande e condimenti). Meglio dividere le righe in OES diversi. Poi si creano meglio le griglie di valutazione

27/09/23

Creazione griglie di valutazione nel campo del SAPERE

ESEMPIO

Elencare le principali città italiane in termini di popolazione (non serve l'ordine discendente)

0	+1	+2
Meno di 3 di quelle scritte in +2 oppure diverse	Ne elenca almeno 3 di quelle scritte in +2	Roma, Milano, Napoli, Torino, Genova

Griglie Gruppo 3

- I OES: esporre la preparazione della mise en place con le diverse stoviglie a disposizione secondo lo std. XXX per il pranzo
- II OES: elencare come servire le portate principali secondo le regole della ristorazione italiana
- III OES: elencare come servire le bevande secondo le regole della ristorazione italiana
- IV OES: elencare come servire i condimenti, secondo le regole della ristorazione italiana
- V OES: indicare il procedimento di sparecchiamento del tavolo, secondo le regole della ristorazione italiana

Alla fine del corso l'allievo sarà in grado di conoscere la predisposizione corretta della mise en place, del servizio al tavolo e dello sparecchiamento secondo le regole della ristorazione italiana.

Griglia proposta studenti

0	+1	+2
meno di 5 stoviglie	Elenca almeno 5 stoviglie	10 stoviglie
meno di 5 stoviglie	Ne dispone almeno 5 stoviglie	Disposizione di 10 stoviglie
meno di 5 stoviglie	Ne direziona almeno 5 stoviglie	Direzione di 10 stoviglie
meno di 3 stoviglie	Elenca l'ausilio di almeno 3 stoviglie	Ausilio di 10 stoviglie

In questo modo non si può sapere quali stoviglie siano da scegliere tra quelle proposte né quali siano le direzioni delle stesse

Griglia di valutazione corretta (esempio su 5 stoviglie)

0	+1	+2
Meno di 3 stoviglie previste del +1 oppure diverse	3 o 4 delle stoviglie previste nel +2	Forchetta Coltello Cucchiaino Bicchieri grande calice
Forchetta sopra il piatto o diverso da +1	Forchetta a sinistra	Forchetta a destra del piatto
Forchetta di traverso	Forchetta verso il basso	Direzione forchetta verso alto
Diverso da +2	---	Coltello a sinistra del piatto
Coltello di traverso	Coltello verso il basso	Coltello verso l'alto
Diverso da +2	----	A richiesta stoviglia per gelato porta cucchiaino numero 1
Porta forchetta, cucchiaino ecc. ecc. (tutto quello che è diverso da +1)	A richiesta per tagliare arancio porta coltello XY	A richiesta per tagliare arancio porta coltello XX

Livello massimo di performance= 14 Livello minimo di performance (L.A.P)=9 senza prendere 0

Esempio di griglia con errori nei conteggi delle quantità

Alla fine del percorso formativo l'alunno dovrà:

- 1) Elencare gli ingredienti per preparare un pan di spagna secondo la ricetta del pasticcere XX

0	+1 (prestazione sufficiente)	+2 (prestazione ottimale)
Nessuna ingrediente esatto oppure non compresi	239 ± 10 gr 261 ± 10 gr	250 g di farina ± 10gr
Diverso da +1	5	6 uova,
	100g di zucchero	100g zucchero,
Diverso da +1	1	2 bustina di vanillina,
Diverso da +1	39 ± 10ml 61 ± 10ml	50 ml di olio ± 10ml

Livello massimo di performance= 10 livello accettabile di performance=5 ma senza 0

In questa griglia nella prima riga alla colonna +1 corrispondono dei valori previsti anche in +2 .

Infatti 239±10 gr di farina indicano da 219 a 249 . Quindi questo dato si andrebbe a sovrapporre alla tabella +2 ove si è previsto che la farina possa essere 250±10 gr (cioè da 240 a 260 gr.)

Inoltre nella colonna 0 viene indicato che nessun ingrediente è esatto (cioè non è quello giusto). Invece in questa riga si deve valutare solo se il peso è esatto

Errori di conteggi anche nella riga 5

Griglia corretta

0	+1 (prestazione sufficiente)	+2 (prestazione ottimale)
< di 230 gr o > 270 gr	Da 239 a 230 gr. o Da 261 a 270 gr.	250 gr. di farina ± 10gr.
Diverso da +1	5	6 uova,
	100g di zucchero	100g zucchero,
Diverso da +1	1	2 bustina di vanillina,
Diverso da +1 (che vuol dire < 35 ml o > 70 ml)	Da 39 a 35 ml o Da 61 a 70 ml	50 ml di olio ± 10ml

GRUPPO 1

PROGETTARE 3 OBIETTIVI EDUCATIVI NEL CAMPO DEL SAPERE

- **ALLA FINE DEL CORSO DI FORMAZIONE PER UN OPERAIO IN UN CALZATURIFICIO SARA' IN GRADO DI:**

- 1 Individuare i componenti per costruire una scarpa da ginnastica secondo la normativa aziendale (tra i 10 componenti esposti sul tavolo)
- 2 Elenca le 4 fasi di taglio legno abete secondo lo standard aziendale
- 3 Elencare le fasi di fissaggio mediante il metodo Goodyear
- 4 Elencare le fasi di pulizia del macchinario secondo il manuale operativo aziendale

0	+1	+2
meno dei tre elementi previsti nel +1 oppure diversi	3 o 4 elementi previsti nel +2	tomaia suola tacco fodera soletta
meno dei tre passaggi previsti nel +1 oppure diversi	accensione del macchinario allineamento del legno spinta contro la lama	accensione del macchinario allineamento del legno spinta contro la lama recupero del pezzo
meno di un passaggio previsto nel +1 oppure diversi	la tomaia e il sottopiede sono uniti con una cucitura orizzontale	la tomaia e il sottopiede sono uniti con una cucitura orizzontale la seconda cucitura viene nascosta dal sistema a canaletto
meno dei due passaggi previsti nel +1 oppure diversi	spegnimento del macchinario pulizia del macchinario	• spegnimento del macchinario • pulizia del macchinario • riporre in ordine da sn a dx i prodotti utilizzati per la pulizia (specificare meglio)

Livello Max Performance =8 Livello minimo di performance = 4 Non è previsto 0

02/10/23

Visita domiciliare ad anziano

Identificare ciò che si vuole osservare in modo oggettivo e condiviso da chiunque si rechi sul posto

		+2
Domande cognitiva		Quanti anni ha Che giorno è oggi
Domanda per sapere se ha aiuto nella spesa		Ha una moglie Ha un figlio che viene almeno ogni 2 giorni Ha negozi in cui può recarsi a piedi? (ha bisogno di un'auto per muoversi ma lui non guida)
Controllo alloggio		Puzza di urina che si sente dalle scale
		Presenza di muffa dietro gli armadi
		Piatti non lavati da almeno 3 gg (verificato su 3 visite al soggetto)
Abbigliamento		Camicia strappata (senza motivo giustificato)
		Pantaloni strappati
		Calze bucate

OBIETTIVI DEL SAPER FARE

Alla fine del percorso formativo il cameriere sarà in grado di:

I: preparare la mise en place con le diverse stoviglie a disposizione entro 10 minuti secondo lo std. XXX

II: servire le portate principali secondo le regole della ristorazione italiana

III: sparecchiare il tavolo, secondo le regole della ristorazione italiana

Griglia di valutazione del II obiettivo

0	+1	+2
Un piatto sulla mano dx e uno sulla mano sx	Due piatti sulla mano sx e uno sulla mano dx	Due piatti sulla mano dx e uno sulla mano sx
Prima l'uomo e poi la donna	Contemporaneamente la donna e l'uomo	Prima la donna e poi l'uomo
Diverso da +2	---	A partire da dx
Piatto all'altezza del viso del cliente	Piatto sopra l'altezza del viso del cliente	Piatto verso il basso rispetto al viso del cliente
		Il piatto 1 con dita
		Il piatto 2 con dita

Livello massimo di performance= 8 Livello minimo di performance (L.A.P)=5 senza prendere 0

Massimo 2 tentativi (solo in valutazione certificativa)

La valutazione si progetta prima del corso, poi si svolge la formazione e poi la verifica finale (spirale della formazione)

OBIETTIVI EDUCATIVI NEL CAMPO DEL SAPER FARE:

formare un O.S.S per aiutare un ANZIANO NON AUTOSUFFICIENTE nelle manovre sottoelencate

1. Cambiare il pannolone secondo la procedura prevista dal manuale x
2. Imboccare l'anziano durante i pasti secondo le linee guida del manuale x
3. Applicare la seggiola marca XX secondo il manuale d'uso del costruttore
4. SOLLEVARE L'ANZIANO disteso sul letto FORMANDO UN ANGOLO RETTO, con le mani dell'operatore, secondo lo std xx

	0	+1	+2
OES 3 Seggiola	Diverso da +2	--	Sganciare gancio di sicurezza premendo pulsante rosso
	Diverso da +2	--	Mano sinistra sulla spalliera
	Diverso da +2	--	Mano destra spinge il sedile
		Blocca le ruote con i freni	Appoggiare al muro la sedia
	Diverso da +1	Mano sx dietro la schiena e dx sull'addome	Fa sedere anziano accompagnandolo con mano sx dietro la schiena e destra sullo sterno
	Non allaccia una delle cinture	Allaccia prima quella dei piedi poi quella superiore	Allacciare cinghia superiore poi quella dei piedi
	Cinghia più distante di 2 dita dal torace oppure stringe il torace	Trazionare la cinghia ma tocca il torace	Trazionare cinghia superiore sino a 2 dita dal torace

Livello max=14 LAP=10 Senza 0

	0	+1	+2
OES 4	diversi dal +1 e +2	sollevamento dell'anziano diverso dal +2	posizionare entrambe le mani incrociate, dietro le scapole
	diverso da +2	--	passare con le mani dal davanti
	diverso da +2	--	passare sotto le ascelle
	non incrocia le dita o fa in altro modo	incrocia le dita ma non completamente	incrociare le dita come da figura mostrata
	posiziona le mani in altro posto	posiziona le mani dietro le spalle	posizionare le mani dietro le scapole
	diverso da +1 (< di 70 o > di 110)	da 70° a 79° / da 101° a 110°	sollevare a 90° (da 80° a 100°)

Livello massimo di performance: 12 Livello minimo di performance: 8 senza prendere 0

03/10/23

Compito sul SAPERE e sul SAPER FARE

L'Assessore ai Servizi Sociali del comune di XX deve progettare un servizio per trasporto disabili. Deve quindi stabilire, in relazione alle esigenze di un determinato Quartiere, un obiettivo da raggiungere relativamente al suo progetto.

Dovrà quindi definire le caratteristiche degli Enti e/o degli operatori da scegliere per svolgere il suo progetto al fine di bandire una gara di appalto oggettiva.