

ENVOL: Riconoscimento delle  
competenze trasversali e professionali  
dei primi livelli di qualifica dell'EQF

IO3: Guida all'uso del modello comune



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



## Sommario

INTRODUZIONE	3
PARTE I - LA GUIDA ALL'USO	4
1 - OBIETTIVI GENERALI	4
2 - TARGET GROUP E UTILIZZATORI FINALI	5
PARTE II – MODELLO DI POSIZIONAMENTO COMUNE - CONCETTI E STRUTTURA	8
1 - IL PUNTO DI PARTENZA QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE	8
2 - I LIVELLI EQF 1 e 2: DESCRITTORI	9
3- CONCETTI	10
4- VISUALIZZAZIONE DETTAGLIATA DEI DOMINI E DEI DESCRITTORI	11
3- APPLICAZIONE DEL MODELLO PER LA PROGETTAZIONE DI UNITÀ DI COMPETENZA	28
STRUMENTI AUSILIARI A SUPPORTO DEL POSIZIONAMENTO SUL LIVELLO	31
ESEMPIO PRATICO DI APPLICAZIONE DEL MODELLO	36
4- CONCLUSIONI	47
FONTI	48

## INTRODUZIONE

Il progetto ENVOL si propone di:

- fornire una panoramica degli approcci e delle metodologie implementate a livello nazionale per il riconoscimento e la convalida dei risultati dell'apprendimento non formale e/o informale per i target group con basse competenze ai livelli EQF 1 e 2;
- descrivere e analizzare esempi di buone pratiche nello sviluppo del posizionamento e del riconoscimento dei risultati dell'apprendimento non formale e informale ai livelli EQF 1 e 2;
- identificare questioni transnazionali comuni e formulare raccomandazioni ai responsabili politici.

L'obiettivo generale di questo progetto sarà quindi quello di rafforzare i meccanismi esistenti per la valorizzazione, il riconoscimento e la convalida dei risultati dell'apprendimento, al fine di consentire il posizionamento delle offerte formative e dei risultati dell'apprendimento per i gruppi scarsamente qualificati nei quadri nazionali delle qualifiche (in connessione con l'EQF) ai livelli 1 e 2, attraverso lo sviluppo di un sistema riconosciuto dalle autorità competenti che consenta agli studenti di ricevere il riconoscimento e il posizionamento dei loro risultati dell'apprendimento all'interno dei sistemi di formazione non formale e informale.

Nell'IO1 è stato possibile avere una panoramica dei diversi sistemi di qualificazione nei Paesi coinvolti nel consorzio.

Nell'IO2 è stato possibile progettare un modello posizionale comune per il riconoscimento, la validazione e la certificazione delle competenze trasversali e professionali e per le unità di competenze.

L'obiettivo principale di questo Output 3 è presentare una guida per l'utente per l'applicazione del modello proposto nell'IO2.

In questo modo, e considerando le conclusioni dell'IO1 e dell'IO2 e il processo di sviluppo del modello presentato, si cercherà di definire gli obiettivi principali e le proposte della Guida, i gruppi target e gli utilizzatori finali, seguendo la presentazione del Modello definito e i concetti chiave considerati.

Poiché non è stato possibile testare il modello proposto, la seconda parte di questa IO presenterà una proposta di applicazione del modello comune, nonché gli strumenti da utilizzare come risorse.

## PARTE I - LA GUIDA ALL'USO

Una guida all'uso è un documento che aiuta e supporta l'"utilizzatore" nell'implementazione di un determinato documento. Nell'IO2 il progetto ENVOL propone una struttura per un modello comune di riconoscimento, convalida e certificazione per i livelli 1 e 2 e anche per il posizionamento di una qualifica in questi primi livelli.

Nel terzo output intellettuale (IO3), si intende proporre una guida per l'utilizzatore che aiuti a comprendere e applicare in casi reali il Modello.

Si tratta quindi di uno strumento che mira a fornire assistenza agli utilizzatori (formatori, operatori, operatori di orientamento delle parti interessate) che supportano il riconoscimento delle competenze acquisite da persone poco qualificate con mezzi diversi e anche a posizionare una specifica qualifica/corso di formazione analizzando i risultati attesi in ogni unità di apprendimento.

### 1 - OBIETTIVI GENERALI

Avere una guida che identifica le procedure genera vantaggi per le istituzioni o le unità amministrative, e soprattutto per coloro che richiedono il riconoscimento e la convalida della propria formazione.

- Permette all'utilizzatore finale di avere una guida passo passo che lo aiuti ad avviare il processo di riconoscimento della formazione di persone poco qualificate.
- Aiuta l'utilizzatore a chiarire i dubbi sulle informazioni.
- Può essere consultato da chiunque abbia a che fare con una formazione formale o non formale e voglia procedere al suo riconoscimento o alla sua convalida.
- Permette di basare le procedure su un quadro giuridico-amministrativo stabilito in ogni Paese membro del progetto.
- Permette di avere un'informazione sequenziale e standardizzata del processo.
- Contribuisce all'unificazione e all'uniformità dei criteri nella procedura di riconoscimento e convalida della formazione.
- Gestisce le informazioni formali e stabilisce i controlli amministrativi.
- Permette di rendere pubblici diversi casi e proposte per ottenere il riconoscimento dell'istruzione.

- Una guida scritta per l'utilizzatore permette una consultazione permanente e fornisce un supporto all'utente.

Gli obiettivi principali di questo prodotto intellettuale sono:

- Fornire all'utilizzatore informazioni utili.
- Rendere pubblico agli utilizzatori finali il funzionamento del processo di riconoscimento e convalida della formazione.
- Sapere come utilizzare un sistema di riconoscimento e convalida, attraverso una descrizione dettagliata delle opzioni di ciascun Paese partecipante al progetto.
- Essere consapevoli della portata di tutte le informazioni grazie a una spiegazione dettagliata e illustrata di ogni fase del processo da svolgere.
- Soddisfare le reali esigenze dei beneficiari che chiedono il riconoscimento della loro formazione.
- Avere un processo continuo di revisione e aggiornamento.

Facciamo anche notare che il presente documento potrebbe, d'altra parte, contenere informazioni di base e non offrire troppe opzioni, a causa della diversità dei casi e delle differenze tra le leggi dei vari Paesi. Per questo è importante conoscere bene i destinatari della guida per i quali è stata pensata.

Può anche mancare un'informazione completa o chiara quando si eseguono azioni complesse, e le informazioni possono non avere sequenze logiche dal punto di vista degli altri Paesi membri del progetto.

## 2 - TARGET GROUP E UTILIZZATORI FINALI

In IO2 il progetto ENVOL ha definito:

### **Utilizzatori finali:**

- Organizzazioni di formazione che lavorano con i gruppi target;
- Organizzazioni con la responsabilità di sviluppare e progettare percorsi formativi;
- Associazioni che rappresentano organizzazioni di formazione, organizzazioni specifiche in alcuni settori professionali.

### Gruppi target:

- Persone con basse competenze (inferiori al livello 3 EQF), adulti o studenti che non hanno raggiunto un livello specifico di qualifica;
- Persone con basse competenze (inferiori al livello 3 EQF), adulti che possiedono apprendimenti precedenti (informali o non formali) che possono rappresentare "crediti" o "credenziali" per promuovere l'occupabilità o per accedere a una formazione con alcuni prerequisiti o unità riconosciute e valorizzate.

### Obiettivo:

- Giovani o adulti che non raggiungono livelli più elevati e che potrebbero accedere al mercato del lavoro con un certo livello di qualifica o micro-qualifica/micro-credenziale e utilizzare le unità certificate/crediti riconosciuti per accedere al mercato del lavoro;
- Adulti senza qualifiche ma con esperienza di vita, che possono avere le loro competenze identificate (prima parte), validate (seconda parte) e certificate (terza parte).

La guida per l'utente ha lo scopo di facilitare il conseguimento di una qualifica professionale attraverso la convalida della formazione acquisita nel corso della vita con mezzi diversi.

- Riconoscere l'esperienza lavorativa e la formazione acquisita dai beneficiari attraverso canali non formali, con un accreditamento ufficiale.
- Aumentare le possibilità di trovare o migliorare un lavoro e facilitare l'apprendimento permanente.
- Analizzare quali sono le competenze professionali relative al profilo professionale da migliorare professionalmente.
- Offre maggiori opportunità alle persone poco qualificate.
- Aumenta la consapevolezza e la possibilità di sviluppare risposte adeguate per gli adulti con disabilità.
- Fornisce informazioni agli utenti in modo che i corsi di formazione siano più adeguati alle richieste del mercato del lavoro.
- Consente l'accesso a livelli più elevati di qualificazione per gli adulti non qualificati.
- Sviluppa un sistema che dà importanza alle competenze piuttosto che ai titoli accademici.
- Aumenta la conoscenza delle procedure di accreditamento in Europa e sviluppa un maggiore senso di appartenenza all'Europa, comprendendo meglio come lavorano gli altri e potendo così utilizzare uno standard di valutazione affidabile per tutti.

In conclusione, il sistema delle qualifiche dovrebbe essere reso più flessibile e capace di avere un percorso formativo personalizzato, valutando i risultati dell'apprendimento formale, non formale e informale ai diversi livelli dell'EQF (compreso il più basso).

Questo riconoscimento consentirà una fluidità delle traiettorie di apprendimento permanente grazie all'acquisizione di un linguaggio comune tra le parti interessate (formatori e mondo del lavoro). Ciò potrebbe consentire lo sviluppo di procedure di valutazione innovative in linea con le modalità operative dei diversi attori della formazione.

## PARTE II – MODELLO DI POSIZIONAMENTO COMUNE - CONCETTI E STRUTTURA

I partner che hanno partecipato a questo progetto hanno raggiunto un modello di posizionamento comune, lavorando su concetti comuni, attraverso i quali è stato possibile raggiungere una procedura comune per posizionare i gruppi target al livello 1 o 2.

### 1 - IL PUNTO DI PARTENZA QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE

Per comprendere meglio questi livelli, viene chiarito il punto di partenza per la loro definizione, ovvero il Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF).

La Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 (aggiornata nel 2017) ha adottato l'EQF per l'apprendimento permanente "come strumento di traduzione per rendere le qualifiche nazionali più facili da comprendere e più comparabili". L'EQF mira a sostenere la mobilità transfrontaliera di discenti e lavoratori, a promuovere l'apprendimento permanente e lo sviluppo professionale in tutta Europa".

L'EQF è strutturato in 8 livelli, ognuno dei quali è definito da una serie di descrittori che indicano i risultati dell'apprendimento rilevanti per la qualificazione a quel livello in qualsiasi sistema di qualificazione. I risultati dell'apprendimento sono definiti in termini di Conoscenze, Abilità, Responsabilità e Autonomia.

Descrittori		
Conoscenza	Abilità	Responsabilità e Autonomia
Nel contesto dell'EQF, la conoscenza è descritta come teorica e/o fattuale.	Nel contesto dell'EQF, le competenze sono descritte come cognitive (che implicano l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano la destrezza manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).	Nel contesto dell'EQF la responsabilità e l'autonomia sono descritte come la capacità dell'allievo di applicare conoscenze e competenze in modo autonomo e responsabile.

Fonte: Consiglio dell'Unione Europea, 2017.



## 2 - I LIVELLI EQF 1 E 2: DESCRITTORI

L'EQF copre tutti i tipi e tutti i livelli di qualifiche e l'uso dei risultati dell'apprendimento rende chiaro ciò che una persona sa, comprende ed è in grado di fare. Il livello aumenta in base al livello di competenza, il livello 1 è il più basso e l'8 il più alto.

I descrittori di livello descrivono le caratteristiche dell'apprendimento e il contesto in cui si verifica per ciascuno dei livelli di qualifica.

I descrittori di livello dovrebbero servire come riferimento per posizionare e progettare le qualifiche basate sulle competenze.

Nel presente progetto, ci concentreremo sul posizionamento delle competenze a due livelli, il livello 1 e il livello 2.

Descrittori che definiscono i livelli nel Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF)			
Ciascuno degli 8 livelli è definito da un insieme di descrittori che indicano i risultati di apprendimento rilevanti per le qualifiche di quel livello in qualsiasi sistema di qualifiche.			
	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e Autonomia
	Nel contesto dell'EQF, la conoscenza è descritta come teorica e/o fattuale.	Nel contesto dell'EQF, le competenze sono descritte come cognitive (che implicano l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano la destrezza manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).	Nel contesto dell'EQF la responsabilità e l'autonomia sono descritte come la capacità dell'allievo di applicare conoscenze e competenze in modo autonomo e responsabile.
<b>Livello 1</b>  I risultati di apprendimento rilevanti per il Livello 1 sono	conoscenze generali di base	competenze di base necessarie per svolgere compiti semplici	lavorare o studiare sotto la diretta supervisione in un contesto strutturato
<b>Livello 2</b>  I risultati di apprendimento rilevanti per il Livello 2 sono	conoscenza fattuale di base di un settore di lavoro o di studio	competenze cognitive e pratiche di base necessarie per utilizzare le informazioni pertinenti al fine di svolgere compiti e risolvere problemi di routine utilizzando regole e strumenti semplici	lavorare o studiare sotto supervisione con una certa autonomia

Livello 3			
Livello 4			
Livello 5			
Livello 6			
Livello 7			
Livello 8			

Fonte: Consiglio dell'Unione Europea, 2017.

### 3- CONCETTI

Per un uso proficuo della Guida, presentiamo le definizioni dei concetti che sono alla base del modello di posizionamento, selezionate e adattate dalle definizioni più adatte nella terminologia utilizzata a livello europeo (CEDEFOP) e nei documenti legali di ciascun Paese.

#### LIVELLO DI QUALIFICAZIONE

I livelli di qualificazione sono indicatori della complessità e/o della profondità delle conoscenze e delle competenze, dell'autonomia e della responsabilità che un individuo dovrebbe essere in grado di dimostrare a un determinato livello di qualificazione.

#### LEARNING OUTCOMES (LO) - RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Dichiarazioni di ciò che un discente conosce, comprende ed è in grado di fare al termine di un processo di apprendimento, definite in termini di conoscenza, abilità, autonomia e responsabilità.

#### CONOSCENZE

La raccolta di fatti, principi, teorie e pratiche relative al campo di studi o all'attività professionale.

#### ABILITÀ

La "capacità di applicare le conoscenze e di utilizzare il know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi". Può essere cognitiva (uso del pensiero logico, intuitivo o creativo) o pratica (che implica abilità manuali e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).

---

## AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ

*La "capacità di sviluppare compiti e risolvere problemi con un grado di complessità più o meno elevato e diversi gradi di autonomia e responsabilità".*

---

## DESCRITTORI DI LIVELLO

I descrittori di livello descrivono le caratteristiche dell'apprendimento e il contesto in cui avviene per ogni livello di qualifica.

I descrittori di livello dovrebbero servire come riferimento per posizionare e progettare le qualifiche basate sulle competenze.

## 4- VISUALIZZAZIONE DETTAGLIATA DEI DOMINI E DEI DESCRITTORI

Ad ogni livello sono associate descrizioni generali o astratte dei risultati dell'apprendimento. I risultati dell'apprendimento sono espressi attraverso tre domini: conoscenza, abilità e autonomia e responsabilità.

---

## CONOSCENZE

L'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative al campo di studi o all'attività professionale.

Seguendo il lavoro sviluppato dall'ANQEP, per rendere più trasparente la lettura, abbiamo scelto di utilizzare i sottodomini di conoscenza che hanno le seguenti definizioni:

- **Profondità delle conoscenze:** si ritiene che aumenti progressivamente dal livello più basso a quello più alto, così come la complessità e la varietà delle conoscenze.
- **Comprensione e pensiero critico:** al livello più basso, si intende l'interpretazione delle informazioni e la loro applicazione nel contesto; al livello più alto, la consapevolezza critica delle questioni legate alla conoscenza nel campo e l'interfaccia con altri campi.

(ANQEP-2014)

## Conoscenze – Subdomini

<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>(L'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative a un campo di studio o a un'attività professionale)</p>	Profondità delle conoscenze	Complessità delle conoscenze
		Tipo di conoscenza prevalente
	Comprensione e pensiero critico	Processo cognitivo predominante

Adattato da ANQEP-2014

Bloom et al. (1956) è una delle teorie più influenti nel pensare ai risultati e alla progressione dell'apprendimento. Per quanto riguarda i descrittori del dominio della conoscenza e per articolare i due sottodomini, applichiamo la tassonomia di Bloom et al. (1956) rivista da Krathwohl et al. (2001). Questa teoria stabilisce una categorizzazione gerarchica dell'apprendimento cognitivo, "presentando una tipologia di conoscenza che considera un'evoluzione in termini di Complessità e ampiezza della conoscenza (sottodominio Profondità), intersecandosi con i processi cognitivi utilizzati nell'apprendimento (sottodominio Comprensione/Scopo)" (Rocha:2014).

La tassonomia considera quattro dimensioni della conoscenza e sei dimensioni del processo cognitivo, come mostrato nelle tabelle seguenti:

### Le dimensioni della conoscenza

A. <b>Conoscenza fattuale</b>	Gli elementi di base che un individuo deve conoscere per avere dimestichezza con un'area di lavoro o di studio (conoscenza della terminologia/conoscenza di dettagli ed elementi specifici)
B. <b>Conoscenza concettuale</b>	Le interrelazioni tra gli elementi di base all'interno di una struttura più ampia che permette loro di funzionare insieme (conoscenza di classificazioni e categorie/conoscenza di principi e generalizzazioni/conoscenza di teorie, modelli e strutture)
C. <b>Conoscenza Procedurale</b>	Come fare qualcosa, metodi di indagine e criteri per l'utilizzo di abilità, algoritmi, tecniche e metodi (conoscenza delle abilità e degli algoritmi specifici di una materia; conoscenza delle tecniche e dei metodi specifici di una materia; conoscenza dei criteri per determinare quando utilizzare le procedure appropriate).
D. <b>Conoscenza Metacognitiva</b>	Conoscenza della cognizione in generale e consapevolezza e conoscenza della propria cognizione (conoscenza strategica; conoscenza dei compiti cognitivi, compresa la conoscenza contestuale e condizionale appropriata; conoscenza di sé).

Fonte: tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

### La dimensione dei processi cognitivi

<b>1. Ricordare</b>	Recuperare le conoscenze rilevanti dalla memoria a lungo termine.
<b>2. Comprendere</b>	Costruire il significato dei messaggi di istruzione, compresa la comunicazione orale, scritta e grafica.
<b>3. Applicare</b>	Eeguire o utilizzare una procedura in una determinata situazione.
<b>4. Analizzare</b>	Scomporre il materiale in parti costitutive e determinare il rapporto tra le parti e una struttura o uno scopo generale
<b>5. Valutare</b>	Formulare valutazioni basate su criteri e standard.
<b>6. Creare</b>	Mettere insieme elementi per formare un insieme coerente o funzionale, riorganizzare elementi in un altro modello o struttura.

Fonte: tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

Anderson e Krathwohl propongono un modello di utilizzo dei concetti basato su una tabella bidimensionale. Tale tabella mostra le dimensioni della conoscenza organizzate in un crescendo verticale di complessità e le dimensioni del processo cognitivo organizzate in una linea orizzontale, creando punti di intersezione tra le diverse dimensioni.

La dimensione della conoscenza	La dimensione dei processi cognitivi					
	1. Ricordare	2. Comprendere	3. Applicare	4. Analizzare	5. Valutare	6. Creare
A. Conoscenza Fattuale						
B. Conoscenza Concettuale						
C. Conoscenza Procedurale						
D. Conoscenza Metacognitiva						

Fonte: tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

Considerando che il modello di posizionamento si concentra solo sui livelli 1 e 2, la tabella è stata adattata, mantenendo solo i descrittori caratteristici di questi livelli:

#### Livello 1

La dimensione della conoscenza	La dimensione dei processi cognitivi		
	Ricordare	Comprendere	Applicare
Conoscenza Fattuale			

Adattato dalla tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

## Livello 2

La dimensione della conoscenza	La dimensione dei processi cognitivi		
	Ricordare	Comprendere	Applicare
Conoscenza Fattuale			
Conoscenza Concettuale			

Adattato dalla tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

Come afferma Rocha (2014) nella Guida interpretativa del NQF (Portogallo), "non ci si aspetta che la conoscenza ai livelli più bassi di qualifica sia solo fattuale, né che faccia appello solo a semplici processi cognitivi come ricordare. Ai livelli più bassi, ci si aspetta (e si desidera) che l'individuo sia anche in grado di valutare le situazioni e persino di creare. Tuttavia, il contesto in cui avviene questo processo è meno complesso perché è un contesto familiare o quotidiano. Ciò che si auspica è che ci sia una predominanza di questo tipo di conoscenza e di processo di pensiero".

L'incrocio tra le dimensioni della conoscenza e i domini cognitivi permette di interpretare e localizzare i risultati di apprendimento e le azioni attese nelle unità di competenza di ciascun livello di qualifica. A tal fine, è necessario seguire la matrice dettagliata relativa alle dimensioni del processo cognitivo, con verbi ipotetici da utilizzare nella loro formulazione ed esempi di applicazione.

La tabella bidimensionale - tabella di tassonomia adattata al modello di posizionamento

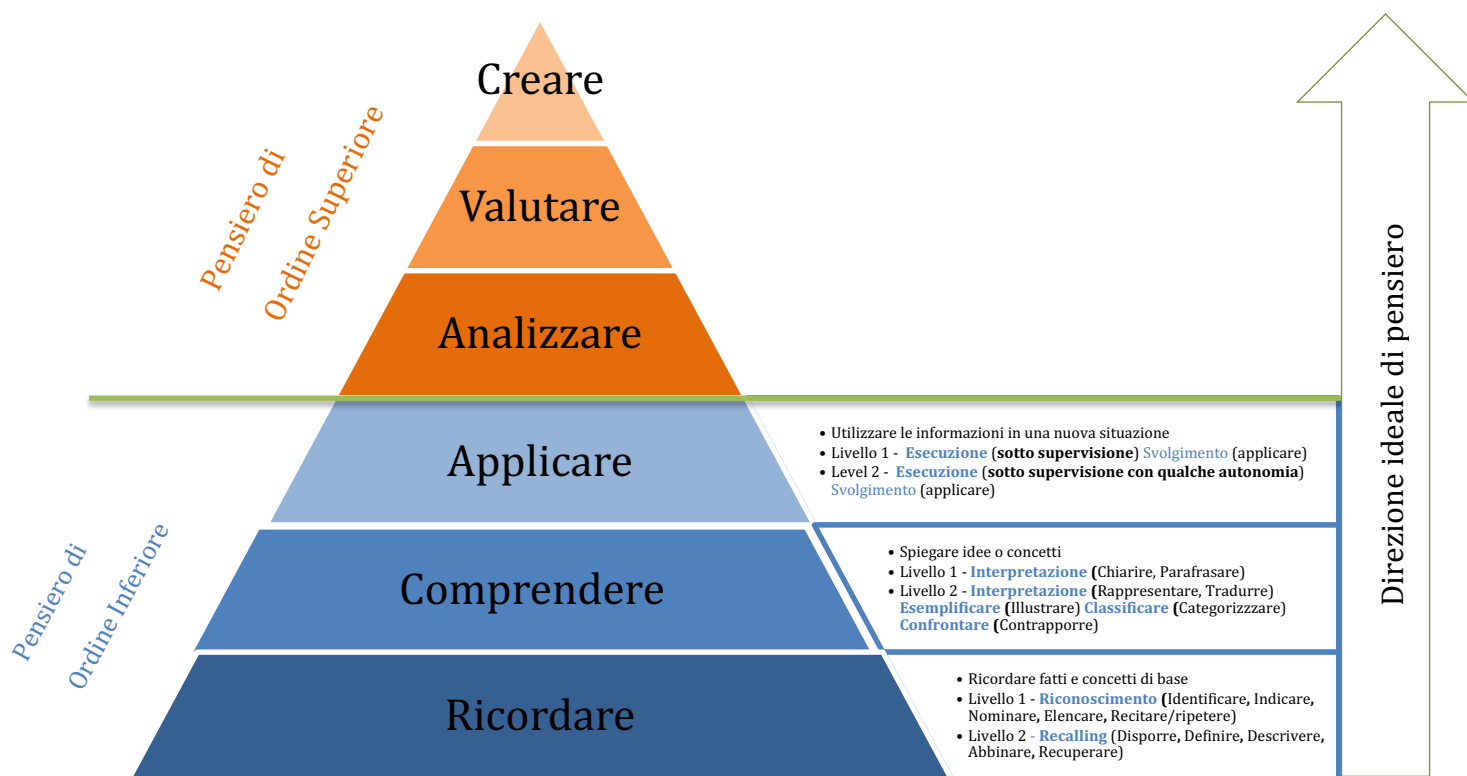
		La dimensione dei processi cognitivi		
Livello	La dimensione della conoscenza	1 - Ricordare	2 - Comprendere	3 - Applicare
Livello 1 Livello 2	A – Conoscenza Fattuale	<b>Riconoscimento</b> Identificare Indicare Nominare Elencare Ripetere/recitare	<b>Interpretazione</b> Chiarire Parafasare	<b>Esecuzione</b> (sotto supervisione)  <b>Svolgimento</b> (applicare)
Livello 2	B – Conoscenza Concettuale	<b>Richiamare</b> Disporre Definire Descrivere Abbinare Recuperare	<b>Interpretazione</b> Rappresentare Tradurre  <b>Esemplificazione</b> Illustrare  <b>Classificazione</b> Categorizzare  <b>Confrontare</b> Contrapporre	<b>Esecuzione</b> (sotto supervisione con qualche autonomia)  <b>Svolgimento</b> (applicare)

Adattato dalla tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

## ABILITÀ

La "capacità di applicare le conoscenze e di utilizzare il know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi". Può essere cognitiva (uso del pensiero logico, intuitivo o creativo) o pratica (che implica abilità manuali e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).

Per comprendere la relazione tra abilità cognitive e manuali, ci rifacciamo alla tassonomia di Bloom rivista da Krathwohl. Secondo questi autori, il pensiero si evolve secondo sei categorie che si susseguono dalle più semplici alle più complesse, in un processo in cui ogni categoria è composta dalle categorie sottostanti, come si può vedere nello schema presentato.



Adattato dalla tassonomia di Bloom (1956) come rivista da Anderson-Krathwohl (2001)

Ad ogni categoria associamo i verbi che, secondo la tassonomia in uso, permettono di guidare le attività di ciascun livello.

Per quanto riguarda le abilità pratiche, seguiamo la definizione presentata da Rocha (2014) "L'insieme delle risorse di natura tecnica o procedurale, considerando dalla destrezza manuale, ai metodi e agli strumenti, agli strumenti e ai materiali, che permettono di portare a termine compiti e/o risolvere problemi, in un determinato ambito di lavoro o di studio".

Anche in questo dominio si è deciso di seguire la suddivisione in sottodomini proposta dall'ANQEP.

- *Profondità e ampiezza: progressivo ampliamento e specializzazione della gamma di abilità cognitive e pratiche, da una gamma di ampiezza limitata e profondità di base nella qualifica di livello 1, a una gamma avanzata di abilità all'avanguardia in un campo di lavoro o di studio al livello più alto di qualifica.*
- *Scopo: al livello più basso, gli individui devono essere in grado di svolgere compiti e risolvere problemi interpretando le informazioni (compito di esecuzione), mentre al livello più alto di qualifica ci si aspetta che risolvano problemi critici e svolgano compiti complessi o ridefiniscano le conoscenze e le pratiche professionali esistenti (compiti di ricerca e sviluppo, innovazione).*

(ANQEP-2014)

#### Subdomini delle Abilità

<p><b>Abilità</b></p> <p>(La capacità di applicare le conoscenze e di utilizzare le risorse acquisite per portare a termine compiti e risolvere problemi. Può essere cognitiva (uso del pensiero logico, intuitivo o creativo) o pratica (implica l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili))</p>	<p>Comprensione e ambito</p>	<p>Conoscenze applicate</p>
		<p>Complessità dei compiti</p>
		<p>Ambito</p>

Adattato da ANQEP-2014

#### AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ

*La "capacità di sviluppare compiti e risolvere problemi con un grado di complessità più o meno elevato e diversi gradi di autonomia e responsabilità".*

- *Responsabilità: il sottodominio comprende la responsabilità per il proprio lavoro e la responsabilità per gli altri. Per quanto riguarda la responsabilità per il proprio lavoro, è stata adottata una gradazione che va dalla responsabilità condivisa per il lavoro sotto dirette istruzioni (livello 1) al lavoro con assunzione di responsabilità e con un impegno sostenuto nello sviluppo di nuove idee e nuovi processi all'avanguardia in un campo di lavoro o di studio (livello 8). Per quanto riguarda il livello di responsabilità per gli altri, si considera una progressione da nessuna responsabilità (livello 1) alla responsabilità per gli altri, dimostrando autorità, innovazione e integrità scientifica e professionale (livello 8).*
- *Autonomia: questo sottodominio è strutturato da nessuna autonomia/basso livello di autonomia (livelli 1/2) alla massima autonomia, intesa in una scala scorrevole.*

(ANQEP-2014)



## Autonomia e Responsabilità – Subdomini

<p><b>Autonomia e Responsabilità</b></p> <p>(La capacità di sviluppare compiti e risolvere problemi con un grado di complessità più o meno elevato e diversi gradi di autonomia e responsabilità)</p>	Autonomia	Grado di autonomia
	Responsabilità	Grado di responsabilità per il proprio lavoro
		Grado di responsabilità per il lavoro altrui

Adattato da ANQEP-2014

Oltre all'adozione dei sottodomini, si è scelto di adottare anche il Contesto come dominio che, secondo Rocha (2014), è trasversale a tutti i descrittori e determinante per la configurazione/lettura globale dei risultati di apprendimento a ogni livello di qualifica".

### CONTESTO

Le diverse azioni in uno spazio e in un tempo specifici in una situazione precisa, cioè in un contesto,

- Contesto di applicazione: dalle attività quotidiane a un livello inferiore, a un campo di lavoro o di studio specializzato e all'interfaccia tra aree diverse a un livello superiore.
- Prevedibilità e complessità: si passa da un contesto a struttura stabile al livello 1, a un contesto imprevedibile e altamente complesso al livello di qualifica 8.

(ANQEP-2014)

### Contesto – Subdomini

<p><b>Contesto</b></p> <p>(Le diverse azioni in uno spazio e in un tempo specifici e in una situazione precisa, vale a dire in un contesto)</p>	Comprensione / Ambito	Contesto di applicazione
		Prevedibilità e complessità

Adattato da ANQEP-2014

La ramificazione di alcuni sottodomini del concetto segue la tassonomia di Bloom (1956) rivista da Anderson-Krathwohl (2001). Questa tassonomia divide la conoscenza in quattro dimensioni - fattuale, concettuale, procedurale e metacognitiva - e il processo cognitivo in sei - ricordare, comprendere, applicare, analizzare, valutare e creare.

Parole chiave per definire il posizionamento		
	Livello 1	Livello 2
<b>Profondità delle conoscenze</b>	Di base	Di base
<b>Tipologia di Conoscenze</b>	Fattuali	Fattuali e Concettuali
<b>Processo Cognitivo (predominante)</b>	Ricordare (Riconoscere/Richiamare) Comprendere (Interpretare)	Ricordare (Riconoscere/Richiamare) Comprendere (Interpretare/Esemplificare/ Classificare/Confrontare)
<b>Complessità dei compiti</b>	Semplici compiti	Semplici compiti
<b>Grado di autonomia</b>	Limitato: necessità di guida	Limitato: con qualche autonomia e guida quando necessario
<b>Contesto</b>	Vita quotidiana, Contesto di studio e lavoro familiare	Studio e lavoro

Le parole chiave per definire il posizionamento sono supportate dalla tassonomia di Bloom (1956) rivista da Krathwohl (2001).

RVCC (Riconoscimento, Convalida, Certificazione delle Competenze)

Nel contesto dei processi RVCC, si può affermare che uno dei compiti più impegnativi per i tecnici che si trovano di fronte a candidati privi di certificazione scolastica o professionale è quello di posizionare le competenze dell'adulto ad un livello.

Uno strumento che permetta loro di osservare la composizione e l'interconnessione dei risultati di apprendimento attesi a un certo livello può essere lo strumento ideale per aiutare a risolvere alcuni dubbi, sebbene sia ampiamente noto che non esiste una corrispondenza diretta e indiscutibile tra descrittori e competenze.

La costruzione di questo modello si basa sui descrittori dei risultati dell'apprendimento ai livelli 1 e 2 definiti nell'EQF e sui descrittori dei sottodomini identificati sopra.

Per ogni sottodominio è stata progettata una domanda che consente, in risposta, di ottenere la caratteristica specifica del sottodominio in analisi. Queste domande serviranno come punto di partenza per la costruzione di strumenti di riconoscimento delle competenze che saranno mediati dai tecnici e risolti dai candidati. Le domande devono essere adattate ai risultati da analizzare.

Modello comune – Posizionamento RVCC

Livello 1

Learning outcomes				
Domini	Conoscenza	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
Definizione	Conoscenze generali di base.	Competenze di base necessarie per svolgere compiti semplici.	Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato	Stabile e strutturato
Domande Generali	Cosa deve sapere e capire il soggetto?	Cosa deve saper fare il soggetto?	Che cosa dovrebbe essere in grado di assumersi il soggetto?	Quali sono le caratteristiche del contesto?

Learning outcomes				
Domini	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
sofodomini e domande guida	Complessità delle Conoscenze <b>Di base</b>	Complessità dei compiti <b>Semplice</b>	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti <b>Responsabilità condivisa</b>	ambito dell'esercizio <b>Vita quotidiana</b>
	Ha una conoscenza di base dell'attività?	Applica le regole e utilizza semplici strumenti?	Agisce sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati raggiunti?	Opera in un contesto familiare e quotidiano stabile e prevedibile?
	Tipo di conoscenze (predominanza) <b>Fattuale</b>	Applicazione delle conoscenze <b>Ricorda/capisce per svolgere semplici compiti</b>	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti da terzi <b>Nessuna responsabilità</b>	Prevedibilità e complessità del contest <b>Stabile e strutturato</b>
	Conosce gli elementi e i dettagli specifici dell'area?	Svolge compiti e risolve semplici problemi quotidiani (esecuzione)?	Ha responsabilità nei confronti di terzi?	Opera in un contesto familiare e quotidiano stabile e prevedibile?
	Processo Cognitivo (predominante) <b>Ricordare</b> <b>Capire</b>		Grado di autonomia <b>Limitato</b> (lavora sotto la guida di un superiore)	
	Individua e interpreta le informazioni per applicarle in un contesto familiare di studio e di lavoro?		Ha un'autonomia limitata? Prende decisioni e risolve problemi quotidiani e di routine?	



Modello comune - Posizionamento RVCC

Learning outcomes				
Domini	Conoscenza	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
Definizione	Conoscenze di base <i>fattuali di un campo di lavoro o studio</i>	Abilità <i>cognitive e pratiche di base</i> necessarie per <i>utilizzare le informazioni pertinenti</i> per svolgere compiti e <i>risolvere problemi di routine</i> utilizzando <i>semplici regole e strumenti</i>	Lavoro o studio sotto supervisione, con una <i>certa autonomia</i> .	Stabile e strutturato
Domande Generali	Cosa deve sapere e capire il soggetto?	Cosa deve saper fare il soggetto?	Che cosa dovrebbe essere in grado di assumersi il soggetto?	Quali sono le caratteristiche del contesto?

Learning outcomes – RVCC livello 2				
Domini	Conoscenza	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
soffodomini e domande guida	Complessità delle Conoscenze <b>Di base</b>	Complessità dei compiti <b>Semplice</b>	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti <b>Responsabilità condivisa</b>	ambito dell'esercizio <b>study or work</b>
	Ha una conoscenza di base dell'attività?	Applica le regole e utilizza semplici strumenti?	Agisce sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati raggiunti?	Opera in un contesto stabile e prevedibile?
	Tipo di conoscenze (predominanza) <b>Fattuale e Concettuale</b>	Applicazione delle conoscenze <b>Ricordare per eseguire compiti semplici</b>	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti da terzi <b>Nessuna responsabilità</b>	Prevedibilità e complessità del contesto <b>Stabile e strutturato</b>
	Conosce gli elementi e i dettagli specifici dell'area? <i>Conosce classificazioni e categorie?</i> <i>Conosce i principi e le generalizzazioni?</i> <i>Conosce teorie, modelli e strutture?</i>	Svolge compiti e risolve semplici problemi quotidiani (esecuzione)?	Ha responsabilità nei confronti di terzi?	Opera in un contesto di <i>studio</i> o di <i>lavoro</i> stabile e prevedibile?
	Processo Cognitivo (predominante) <b>Ricordare</b> <b>Capire</b>		Grado di autonomia <b>Limitato (Lavoro sotto la guida di un superiore con autonomia, quando possibile)</b>	
	Interpreta le informazioni per applicarle in un contesto di <i>lavoro</i> o di <i>studio</i> ?		Ha un'autonomia limitata? Prende decisioni e risolve problemi quotidiani e di routine?	

Per il posizionamento di una qualifica viene proposto un modello basato su un insieme di domande guida costruite a partire dai sottodomini. Le risposte a queste domande contribuiscono a definire i risultati attesi in ogni unità dei risultati di apprendimento di un determinato corso.

### Modello comune



### Posizionamento delle Unità di Competenza

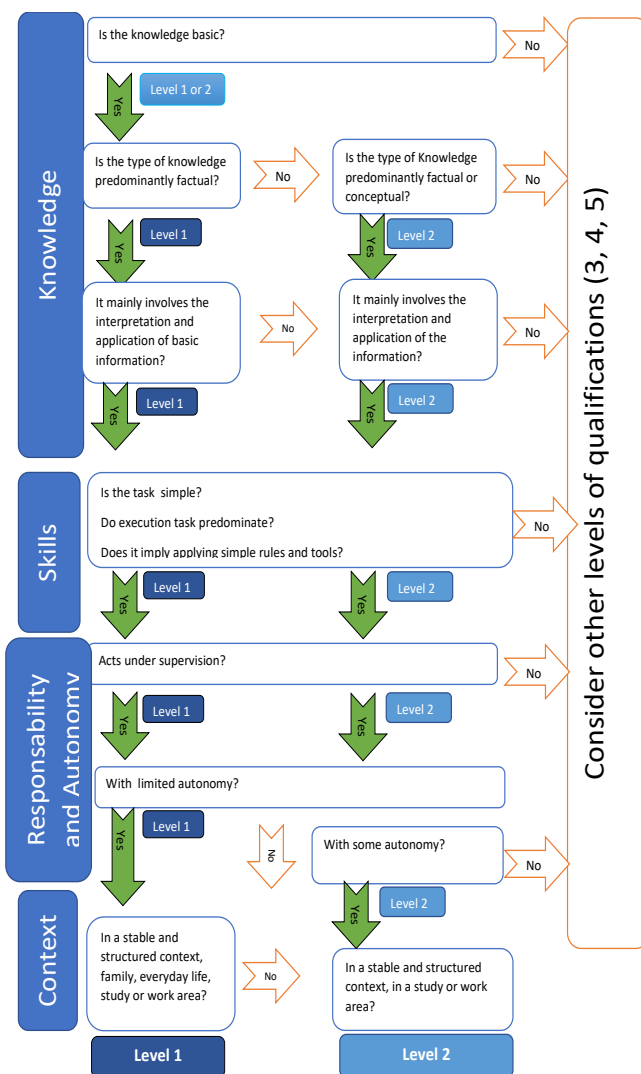
	Learning Outcomes			
	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
Definizione	Conoscenze generali di base.	Abilità di base necessarie per svolgere compiti semplici	Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato.	Stabile e strutturato
Domande guida	<p>Il livello di approfondimento delle conoscenze è elementare?</p> <p>Il tipo di conoscenza è fattuale?</p> <p><i>A livello di comprensione, il processo cognitivo predominante è quello di riconoscere, ricordare e interpretare?</i></p>	<p>Applica regole e utilizza semplici strumenti?</p> <p>Svolge compiti e risolve semplici problemi quotidiani (esecuzione)?</p>	<p>La responsabilità delle azioni è condivisa?</p> <p>Prende decisioni e risolve problemi di routine e quotidiani?</p>	<p>Opera in un contesto familiare di studio o di lavoro stabile e prevedibile?</p>



Livello 2

	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e Autonomia	Contesto
Definizione	Conoscenza fattuale di base di un settore di lavoro o di studio	Abilità cognitive e pratiche di base necessarie per utilizzare le informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi di routine utilizzando regole e strumenti semplici	Lavoro o studio sotto supervisione, con una certa autonomia.	Stabile e strutturato
Domande guida	<p>Il livello di approfondimento delle conoscenze è di base?</p> <p>Il tipo di conoscenza è fattuale e concettuale?</p> <p>Conosce gli elementi e i dettagli specifici dell'area?</p> <p>Conosce classificazioni e categorie?</p> <p>Conosce i principi e le generalizzazioni?</p> <p>Conosce teorie, modelli e strutture?</p> <p>Interpreta le informazioni per applicarle in un contesto di lavoro o di studio?</p>	<p>Applica regole e utilizza semplici strumenti?</p> <p>Svolge compiti e risolve semplici problemi quotidiani (esecuzione)?</p>	<p>Agisce sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati ottenuti?</p> <p>Prende decisioni e risolve problemi di routine e quotidiani?</p>	<p>Opera in un contesto di studio o di lavoro stabile e prevedibile?</p>

Sintesi			
Risposta attesa			
		Livello 1	Livello 2
<b>Conoscenze</b>	Cosa deve sapere e capire il soggetto	Di base	Di base
		Fattuali	Fattuali e Concettuali
		Identificare e interpretare informazioni di base da applicare in contesti familiari di vita quotidiana, di studio o di lavoro.	Identificare e interpretare le informazioni da applicare nel contesto di studio o di lavoro.
<b>Abilità</b>	Cosa deve fare il soggetto per raggiungere l'obiettivo	Applicare regole e utilizzare semplici strumenti	Applicare semplici regole e strumenti
		Eeguire compiti e risolvere problemi semplici e ricorrenti	Eeguire compiti e risolvere problemi semplici e ricorrenti
		(esecuzione)	(esecuzione)
<b>Autonomia e Responsabilità</b>	Che cosa il soggetto dovrebbe essere in grado di assumersi	Agire sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati ottenuti.	Agire sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati ottenuti.
		Autonomia limitata nel prendere decisioni e nel risolvere problemi ricorrenti e di routine.	Autonomia limitata nel prendere decisioni e nel risolvere problemi ricorrenti e di routine.
<b>Contesto</b>	Quali sono le caratteristiche del contesto	In un contesto familiare quotidiano In un ambito di studio o di lavoro stabile e prevedibile	In un ambito di studio o di lavoro stabile e prevedibile



Il modello di diagramma proposto aiuta gli utenti finali a posizionare le competenze dei gruppi target e a raccoglierle per identificare una qualifica di livello 1 o 2, anche se nei rispettivi Paesi tali livelli non erano riconosciuti al momento del progetto. l'obiettivo era quello di riconoscere e convalidare le competenze informali dei gruppi target al fine di promuovere l'occupabilità o di accedere a un corso di formazione. Ma come funziona questo modello? È semplice e si basa su una serie di domande che aiutano gli utenti finali a posizionare le unità di competenza al livello 1 o 2 (o a livelli superiori se le risposte sono negative).

Il modello inizia analizzando le conoscenze richieste per l'unità di competenza e le domande mirano a sapere se le conoscenze sono di base o meno, prevalentemente fattuali per il livello 1 e se alcune sono concettuali in questo caso il livello ammissibile dovrebbe essere il secondo.

Una volta stabilite le conoscenze e il loro spessore, è necessario analizzare le abilità dell'unità di competenza, intendendo con ciò la capacità di applicare le conoscenze e di utilizzare le risorse necessarie per portare a termine i compiti e risolvere i problemi. Può essere cognitiva (uso del pensiero logico, intuitivo o creativo) o pratica (che implica abilità manuale e uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).

Le fasi successive mirano ad analizzare la responsabilità e l'autonomia durante lo sviluppo dei compiti lavorativi. Se i compiti richiedono di lavorare sotto istruzioni (livello 1) o con autonomia limitata (livello 2).

Infine, il diagramma comune analizza il contesto in cui i compiti vengono sviluppati in un contesto di vita quotidiana stabile e strutturato (livello 1) o in un campo di lavoro o di studio (livello 2).

Per poterlo utilizzare al meglio, si raccomanda agli utenti finali di consultare la tabella in cui sono riportati brevemente tutti i concetti e il loro significato.

Poiché questo progetto ha l'obiettivo di portare tutta l'Europa a riconoscere e convalidare le competenze dei gruppi target e a raggiungere una reale libera circolazione tra i Paesi europei, i partner che partecipano al progetto risolveranno un workshop in cui applicheranno il modello di posizionamento comune prima menzionato.

### 3- APPLICAZIONE DEL MODELLO PER LA PROGETTAZIONE DI UNITÀ DI COMPETENZA

Questo capitolo presenterà un'applicazione del modello per descrivere un'Unità di Competenza, includendo il livello EQF appropriato e gli strumenti per la valutazione.

Concetti per comprendere meglio l'organizzazione di un'Unità.

---

#### UNITÀ DI LEARNING OUTCOMES (ULO)/UNITÀ DI COMPETENZE (UC)

*Componente di una qualifica, costituita da un insieme coerente di risultati (ECVET) conoscenze, abilità e competenze, che possono essere valutate e convalidate autonomamente.*

---

#### COMPETENZA

*La comprovata capacità di utilizzare conoscenze, competenze e abilità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.*

---

## STANDARD DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

*Referenziale o elenco dei risultati di apprendimento attesi.*

---

## VALUTAZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO /COMPETENZE

*Metodi e processi utilizzati per stabilire in che misura un discente ha raggiunto particolari conoscenze, abilità e competenze.*

L'applicazione proposta è lo strumento di base per creare uno standard di competenze. Uno standard di competenze facilita notevolmente il processo di riconoscimento delle competenze e di conseguenza il riconoscimento dei corsi di formazione (basati su un insieme di competenze), e più lo standard è condiviso (a livello nazionale ed europeo) più le persone possono vedere riconosciute facilmente le proprie competenze.

Questo è molto importante soprattutto per coloro che non hanno una qualifica, ma molto probabilmente hanno competenze acquisite in contesti di apprendimento non formale o informale.

Alcune competenze possono essere declinate su più livelli, modulando le conoscenze, le abilità, il tipo di contesto, il grado di autonomia e di responsabilità secondo i parametri che descrivono i livelli EQF (vedi Appendice 2 in IO2 - Check list).

Il criterio principale per stabilire se declinare o meno una competenza su più livelli è dichiarare se le competenze ottenute sono significative in un contesto familiare, di studio o di lavoro.

La tabella seguente mostra come il modello proposto dal consorzio di partner potrebbe essere presentato per visualizzare l'Unità di competenza in cui i risultati dell'apprendimento sono classificati in Conoscenze, abilità, competenze, autonomia e responsabilità e valutazione.

## L'APPLICAZIONE DEL MODELLO

<b>Codice dell'unità</b>	<i>Numero di codice che identifica in modo univoco l'unità di competenze/risultati dell'apprendimento</i>	
<b>Livello dell'Unità</b> EQF	<i>In base a tutte le informazioni relative ai risultati dell'apprendimento: conoscenze, abilità, contesto, autonomia, responsabilità.</i>	
<b>Titolo dell'Unità</b>	<i>Nome dell'unità di competenza; deve essere breve e contenere nomi o verbi nella forma infinita.</i>	
<b>Descrizione delle competenze</b>	<i>Questa parte è una breve descrizione della competenza; contiene i seguenti elementi:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il contenuto (essere in grado di... più una serie di verbi)</li> <li>- l'autonomia (grado) e la responsabilità</li> <li>- il contesto (ambito, prevedibilità, complessità).</li> </ul>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
<i>Un insieme strutturato di conoscenze che sono strettamente necessarie per agire le competenze (per descrivere le conoscenze tenere presente la profondità, il tipo, il processo cognitivo predominante e utilizzare aggettivi appropriati in base al livello EQF della competenza)</i>	<i>Un insieme strutturato di abilità che sono strettamente necessarie per agire la competenza. (per descrivere le competenze, tenere presente la complessità, l'applicazione della conoscenza, la profondità e l'ampiezza, in base al livello EQF della competenza)</i>	
<b>Responsabilità e Autonomia</b>		
<i>Deve essere evidenziata la responsabilità per il raggiungimento dei risultati propri e/o di terzi e il grado di autonomia.</i>		
<b>Valutazione delle prestazioni</b>		
<i>Un elenco di attività che richiedono l'applicazione di conoscenze e competenze e la capacità di utilizzarle. Le situazioni evidenziano anche il contesto e il livello di responsabilità e autonomia richiesto.</i>		

Prima di presentare un'unità di competenza comune, presenteremo strumenti ausiliari per aiutare gli utilizzatori finali a posizionare la propria unità di competenza in qualsiasi settore del mercato del lavoro. Se nella maggior parte delle risposte avete barrato il livello 1 o 2, significa che il vostro Paese ha già unità di competenza a quei livelli. Nel caso in cui non sia possibile barrare nessuna di queste opzioni, è possibile che nel vostro Paese non siano riconosciute qualifiche di livello 1 o 2. Ciò significa che è necessario elaborare un'unità di competenza simile a quella che abbiamo elaborato in questo progetto.

## STRUMENTI AUSILIARI A SUPPORTO DEL POSIZIONAMENTO SUL LIVELLO

Rispondere alle domande per posizionare l'unità di competenza come descritto nel progetto ENVOL:

### Conoscenze

Il livello di approfondimento delle conoscenze è di base?

- Sì     No

Nel caso in cui la risposta precedente sia affermativa, proseguire con le domande seguenti

Nel caso in cui la risposta precedente sia negativa, ci si trova di fronte a un livello di qualifica superiore a 2

Il tipo di conoscenza è di tipo fattuale e concettuale?

- Fattuale  
 Fattuale e concettuale  
 Nessuna delle due /altro

Nel caso in cui la risposta precedente sia negativa, ci si trova di fronte a un livello di qualifica superiore a 2.

Conosce gli elementi e i dettagli specifici dell'area? Provate a spuntare una o più delle seguenti opzioni

Livello 1: le parole tra parentesi sono sinonimi che gli utenti finali della guida possono trovare nella loro unità di competenza.

- Ricorda (riconosce / richiama)  
 Comprende (interpreta)

Livello 2:

- Ricorda (riconosce / richiama)  
 Comprende (interpreta, esemplifica, classifica o confronta)

Conosce le classificazioni e le categorie?

- Sì (livello 2)  
 No (livello 1)

È consapevole dei principi e delle generalizzazioni?

- Sì (livello 2)
- No (livello 1)

Ha conoscenza di teorie, modelli e strutture?

- Sì (livello 2)
- No (livello 1)

Interpreta le informazioni per applicarle in un contesto di lavoro o di studio?

- Sì (livello 2)
- No (livello 1: contesto familiare)

### Abilità

Applica le regole e utilizza strumenti semplici?

- Sì
- No

Nel caso in cui la risposta precedente sia negativa, ci si trova di fronte a un livello di qualificazione superiore a 2.

Svolge compiti e risolve problemi semplici e quotidiani (esecuzione)?

- Sì (livello 2)
- No (livello 1: contesto familiare)

### Responsabilità e autonomia

Agisce sotto la diretta supervisione, con responsabilità condivisa per i risultati ottenuti?

- Lavoro o studio sotto diretta supervisione in un contesto strutturato (livello 1)
- Lavoro o studio sotto supervisione, con qualche autonomia (livello 2)



Prende decisioni e risolve problemi di routine e quotidiani?

- Sì (livello 1 o 2)
- No

Nel caso in cui la risposta precedente sia negativa, ci si trova di fronte a un livello di qualificazione superiore a 2

### Contesto

Opera in un contesto stabile e prevedibile?

- Sì (livello 1 o 2)
- No

Nel caso in cui la risposta precedente sia negativa, ci si trova di fronte a un livello di qualificazione superiore a 2

In che tipo di contesto opera?

- Lavoro o studio (livello 2)
- Lavoro o studio / familiare (livello 1)

La tabella che segue è necessaria per chiarire agli utenti finali di questo progetto che le risposte a queste domande prima di essere proposte posizionano l'unità di competenza. Le possibili risposte sono inserite nel seguente quadro:

Cosa il soggetto deve sapere e capire		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Di base	Profondità delle conoscenze
<input type="checkbox"/> 1	Fattuali	Tipo di conoscenze (predominante)
<input type="checkbox"/> 2	Fattuali e Concettuali	
<input type="checkbox"/> 1	Interpretare informazioni di base da applicare in un contesto familiare o in un contesto di lavoro e di studio	Processo Cognitivo (predominante)
<input type="checkbox"/> 2	Interpretare le informazioni da applicare in un contesto di lavoro o di studio	
Cosa il soggetto dovrebbe essere in grado di fare		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Svolgere compiti e risolvere problemi semplici e comuni (compiti esecutivi)	Complessità dei compiti
<input type="checkbox"/> 1, 2	Applicazione di regole e strumenti semplici	Applicazione delle conoscenze
<input type="checkbox"/> 1, 2	Gamma di abilità cognitive e materiali di ampiezza limitata e profondità di base	Profondità e ampiezza delle competenze da utilizzare
Cosa il soggetto dovrebbe essere in grado di assumersi		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Responsabilità condivisa per i risultati di routine Agire sotto la diretta supervisione	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti
<input type="checkbox"/> 1, 2	Nessuna responsabilità per i risultati ottenuti da terzi	Grado di responsabilità per i risultati ottenuti da terzi
<input type="checkbox"/> 1	Autonomia limitata nel prendere decisioni e nel risolvere problemi ordinari e di routine.	Grado di autonomia
<input type="checkbox"/> 2	Limitata, ma con una certa autonomia nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine.	
Quali sono le caratteristiche del contesto?		
<input type="checkbox"/> 1	Vita familiare/quotidiana e in un campo di studio o di lavoro	Ambito di esercizio
<input type="checkbox"/> 2	In un campo di studio o di lavoro	Ambito di esercizio
<input type="checkbox"/> 1, 2	Stabile e strutturato	Prevedibilità e complessità del contesto

Adattato da ANQEP-2014

Ad esempio, secondo questi descrittori, un'unità di competenza è di livello 1 se le conoscenze strettamente necessarie per agire la competenza sono prevalentemente di base e fattuali, se

le abilità richieste sono quelle di risolvere solo problemi semplici e comuni, di applicare regole e strumenti semplici, ecc.

Il Modello ENVOL per la descrizione delle competenze è stato concepito dal partenariato del progetto nella prospettiva di avere un repertorio comune europeo di competenze, ciascuna correlata al suo appropriato livello EQF (in particolare il 1° e il 2°).

Attraverso questo strumento, una competenza che è stata riconosciuta in un Paese applicando il suo specifico processo di riconoscimento, viene automaticamente riconosciuta in tutti gli altri Paesi che condividono lo stesso repertorio.

Inoltre, poiché la competenza riconosciuta indica il livello EQF, è più facile stabilire se una persona ha bisogno o meno di aggiornare la propria competenza per entrare/rientrare nel mercato del lavoro o per trovare un lavoro nuovo o migliore.

Se la persona ha bisogno di migliorare la competenza posseduta, è più facile scegliere il corso di formazione appropriato, poiché è costruito utilizzando un insieme di competenze del repertorio comune.

Attualmente, il repertorio comune di competenze e la caratteristica di corpo autonomo della competenza rendono possibile costruire corsi di formazione/qualificazione basati su queste competenze in modo flessibile - in base a diversi parametri nazionali o settoriali, come la struttura del sistema di istruzione e formazione professionale, la domanda del mercato del lavoro, il bisogno di competenze delle aziende, ecc. - e, allo stesso tempo, di far riconoscere automaticamente le competenze acquisite o la qualifica.

Per fornire all'utilizzatore finale un esempio, abbiamo elaborato 4 unità di competenza di livello 1 e 2.

## ESEMPIO PRATICO DI APPLICAZIONE DEL MODELLO

Partiamo da un insieme di 4 unità di competenze; ciascuna di esse è un'unità autonoma e allo stesso tempo può essere utilizzata per costruire un profilo professionale. In questo caso, l'insieme di competenze di livello 2 del profilo di aiuto cuoco secondo ISCO.

European Skills, Competences, Qualifications and Occupations (ESCO) è una classificazione multilingue che identifica e categorizza le abilità, le competenze, le qualifiche e le occupazioni rilevanti per il mercato del lavoro e l'istruzione dell'UE.

ESCO è stata sviluppata dalla Commissione europea a partire dal 2010).

Per ciascuna delle unità di competenza proposte per il livello 2 viene presentato l'esercizio di confronto tra l'intera unità di competenza del livello 2 (e in particolare i risultati di apprendimento e l'articolazione in Conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia e valutazione) e i verbi guida già presentati per il livello 1. Le **parole in blu** sono quelle che, dopo questo confronto, corrispondono alle **conoscenze, alle abilità, all'autonomia e alla responsabilità e alla valutazione del livello 1**. Le frasi cancellate **in rosso sono conoscenze, abilità, autonomia e responsabilità (sottodomini di un risultato di apprendimento) che vanno oltre il livello 1 dell'EQF**. Le frasi in blu sono quelle che si adattano alle conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia e alla valutazione del livello 1.

Primo esempio:

<b>Numero di Codice</b>	940201	<b>Numero di Codice</b>	940101
<b>Livello EQF</b>	02	<b>Livello EQF</b>	01
<b>Titolo</b>	Allestimento delle aree di preparazione degli alimenti.	<b>Titolo</b>	Allestimento delle aree di preparazione degli alimenti.
<b>Competenza</b>	Essere in grado di pulire le aree di preparazione dei cibi, le attrezzature per la cottura, le stoviglie, ecc.; occuparsi della manutenzione ordinaria di base degli oggetti di cucina e metterle a posto secondo l'organizzazione; queste operazioni sono svolte sotto supervisione, in un contesto strutturato e stabile di studio o di lavoro, con una limitata autonomia nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine e con responsabilità solo per i risultati di routine.	<b>Competenza</b>	Essere in grado di pulire le aree di preparazione dei cibi, le attrezzature per la cottura, le stoviglie, ecc.; <del>occuparsi della manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina</del> e metterle a posto secondo l'organizzazione; queste operazioni sono svolte sotto <del>diretta</del> supervisione, in un contesto <del>familiare</del> strutturato e stabile <del>di studio o di lavoro</del> , con una limitata autonomia nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine e con responsabilità <del>condivisa</del> solo per i risultati di routine.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Apparecchiature per la cucina, attrezzature per la cottura, stoviglie: nome, uso e luogo in cui sono collocate/conservate.</p> <p>Prodotti per la pulizia: tipologia in base all'uso specifico per superfici, utensili, elettrodomestici, ecc.</p> <p>Norme di sicurezza di base per l'uso dei prodotti per la pulizia</p> <p>Norme di sicurezza di base per la manipolazione di elettrodomestici, utensili, ecc.</p> <p>Regole di base per l'igiene delle dotazioni di cucina</p>	<p>Prendere il prodotto di pulizia corretto, tra quelli disponibili, in base alla superficie o all'oggetto da pulire.</p> <p>Applicare le procedure indicate per la pulizia, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza e di igiene.</p> <p>Applicare le procedure indicate per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina, prestando attenzione in particolare alle norme di sicurezza.</p>	<p>Apparecchiature per la cucina, attrezzature per la cottura, stoviglie: nome, uso e luogo in cui sono collocate/conservate.</p> <p><del>Prodotti per la pulizia: tipologia in base all'uso specifico per superfici, utensili, elettrodomestici, ecc.</del></p> <p><del>Prodotti per la pulizia: corrispondenza di ciascuno di quelli disponibili in cucina con il suo uso specifico</del></p> <p>Norme di sicurezza di base per l'uso dei prodotti per la pulizia</p> <p>Norme di sicurezza di base per la manipolazione di elettrodomestici, utensili, ecc.</p>	<p>Prendere il prodotto di pulizia corretto, tra quelli disponibili, in base alla superficie o all'oggetto da pulire.</p> <p>Applicare le <del>semplici e brevi</del> istruzioni <del>procedure</del> per la pulizia, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza e di igiene.</p> <p><del>Applicare le procedure indicate per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di</del></p>

<p>Procedure per la pulizia</p> <p>Procedura per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina.</p>		<p>Regole di base per l'igiene delle dotazioni di cucina</p> <p><del>Procedure per la pulizia</del></p> <p>Brevi e semplici istruzioni per svolgere la pulizia delle superfici, apparecchiature e utensili</p> <p><del>Procedura per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina.</del></p>	<p><del>cucina, prestando attenzione in particolare alle norme di sicurezza.</del></p>
---	--	---	--

<b>Numero Codice</b>	di 940201	<b>Numero Codice</b>	di 940101
<b>Responsabilità e autonomia</b>		<b>Responsabilità e autonomia</b>	
Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno del contesto. Responsabilità solo per i propri risultati di routine. Agire sotto supervisione.		<b>Limitata</b> autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno del contesto. Responsabilità solo per i propri risultati di routine. Agire sotto <b>diretta</b> supervisione.	
<b>Valutazione delle prestazioni</b>		<b>Valutazione delle prestazioni</b>	
Ricordare/recuperare le informazioni necessarie sui prodotti e sulle procedure di pulizia da indicazioni cartacee o verbali. Prendere i prodotti di pulizia corretti in base alla superficie o alla dotazione da pulire. Applicare correttamente le procedure per la pulizia di superfici, elettrodomestici, attrezzature di cottura, stoviglie, ecc. (norme di igiene e sicurezza, tempi rispettati) Applicare correttamente le procedure per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina (norme di sicurezza, tempi rispettati). Mettere a posto correttamente le dotazioni di cucina (norme di igiene e sicurezza, tempo rispettato)		<del>Ricordare/recuperare le informazioni necessarie sui prodotti e sulle procedure di pulizia da indicazioni cartacee o verbali.</del> Prendere i prodotti di pulizia corretti, <b>tra quelli disponibili</b> , in base alla superficie o alla dotazione da pulire. Applicare correttamente <del>le procedure brevi e semplici istruzioni</del> per la pulizia di superfici, elettrodomestici, attrezzature di cottura, stoviglie, ecc. (norme di igiene e sicurezza, <del>tempi rispettati</del> ) <del>Applicare correttamente le procedure per la manutenzione ordinaria di base delle dotazioni di cucina (norme di sicurezza, tempi rispettati).</del> Mettere a posto correttamente le dotazioni di cucina (norme di igiene e sicurezza, <del>tempo rispettato</del> )	

Secondo esempio:

<b>Numero di Codice</b>	940202	<b>Numero di Codice</b>	940102
<b>Livello EQF</b>	02	<b>Livello EQF</b>	01
<b>Titolo</b>	Recupero e preparazione delle materie prime	<b>Titolo</b>	Recupero e preparazione delle materie prime
<b>Competenza</b>	Essere in grado di preparare le materie prime per la cucina recuperandole dalle aree di stoccaggio e lavandole, eliminando gli scarti, sbucciando, tagliando, misurando gli ingredienti secondo la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef. Queste operazioni vengono svolte in un contesto strutturato e stabile di studio o di lavoro, con una limitata autonomia nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine e con responsabilità solo per le realizzazioni di routine, agendo sotto supervisione.	<b>Competenza</b>	Essere in grado di preparare le materie prime per la cucina recuperandole dalle aree di stoccaggio e lavandole, eliminando gli scarti, sbucciando, tagliando, misurando gli ingredienti secondo <del>la ricetta o</del> le indicazioni del cuoco/chef. Queste operazioni vengono svolte in un contesto <b>familiare</b> strutturato e stabile <del>di studio o di lavoro</del> , con una limitata autonomia nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine <b>nel contesto familiare</b> e con responsabilità <b>condivisa</b> solo per le realizzazioni di routine, agendo sotto <b>diretta</b> supervisione.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Le materie prime alimentari: nome delle principali varietà, usi in cucina</p> <p>Materie prime alimentari: proprietà organolettiche di base e criteri di qualità standard</p> <p>Metodi di pesatura degli alimenti</p> <p>Metodi di lavaggio degli alimenti secondo le norme igieniche</p> <p>Utensili necessari per le operazioni richieste (sbucciare, tagliare, misurare, mescolare ecc.): tipologie e uso in sicurezza</p>	<p>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef in merito alle materie prime necessarie.</p> <p>Prendere le materie prime necessarie tra quelle disponibili in magazzino</p> <p>Verificare le scadenze delle materie prime</p> <p>Eseguire il disimballaggio, la verifica e la pesatura</p> <p>Eseguire una verifica organolettico di base delle materie prime</p> <p>Lavare le materie prime secondo le norme igieniche</p>	<p>Le materie prime alimentari: nome delle principali varietà, <del>usi in cucina</del></p> <p>Materie prime alimentari: proprietà organolettiche di base e criteri di qualità standard</p> <p>Metodi di pesatura degli alimenti</p> <p>Metodi di lavaggio degli alimenti secondo le norme igieniche</p> <p>Utensili necessari per le operazioni richieste (sbucciare, tagliare, misurare, mescolare ecc.): <del>tipologie corrispondenza tra quelli disponibili in cucina e l'uso specifico</del>, uso in sicurezza</p>	<p><del>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef in merito alle materie prime necessarie.</del></p> <p>Prendere le materie prime necessarie tra quelle disponibili in magazzino <b>seguendo le indicazioni del cuoco/dello chef</b></p> <p>Verificare le scadenze delle materie prime</p> <p>Eseguire il disimballaggio, la verifica e la pesatura</p> <p>Eseguire una verifica organolettico di base delle materie prime</p> <p>Lavare le materie prime secondo le norme igieniche</p>



<p>Metodi di base per l'eliminazione delle parti di scarto secondo le indicazioni della ricetta/cuoco e le norme di sicurezza</p> <p>Metodi di base per il taglio secondo la ricetta/altre indicazioni e le norme di sicurezza</p>	<p>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef in merito alla tipologia di operazioni necessarie per la preparazione delle materie prime</p> <p>Eeguire le operazioni preliminari come la pelatura, il taglio di base, la misurazione, la semplice eliminazione delle parti di scarto.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro</p>	<p>Metodi di base per l'eliminazione delle parti di scarto secondo le indicazioni della <del>ricetta</del>/cuoco e le norme di sicurezza</p> <p>Metodi di base per il taglio secondo <del>la ricetta/altre</del> le indicazioni <del>del cuoco</del> e le norme di sicurezza</p>	<p><del>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef in merito alla tipologia di operazioni necessarie per la preparazione delle materie prime</del></p> <p>Eeguire le operazioni preliminari come la pelatura, il taglio di base, la misurazione, la semplice eliminazione delle parti di scarto <b>secondo le indicazioni del cuoco/dello chef</b></p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro</p>
--	---	--	--

<b>Numero di codice</b>	940202	<b>Numero di codice</b>	940102
<b>Responsabilità e Autonomia</b>		<b>Responsabilità e Autonomia</b>	
<p>Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno del contesto.</p> <p>Responsabilità solo per i propri risultati di routine.</p> <p>Agire sotto supervisione.</p>		<p>Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno di un contesto <b>familiare</b>.</p> <p>Responsabilità solo per i propri risultati di routine.</p> <p>Agire sotto la <b>diretta</b> supervisione</p>	
<b>Valutazione delle prestazioni</b>		<b>Valutazione delle prestazioni</b>	
<p>Prelevare le materie prime dall'area di stoccaggio secondo le indicazioni della ricetta o del cuoco/chef e nel rispetto delle scadenze.</p> <p>Riporre le materie prime non utilizzate secondo l'organizzazione dell'area di stoccaggio, le norme di sicurezza e di igiene.</p> <p>Verificare lo stato di conservazione attraverso un controllo organolettico di base e riferire i risultati al supervisore.</p> <p>Decidere se è necessario o meno lavare le materie prime e lavarle secondo le norme igieniche.</p> <p>Eseguire le operazioni preliminari come la sbucciatura, il taglio di base, la misurazione, la miscelazione, la semplice eliminazione delle parti di scarto secondo la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef.</p>		<p>Prelevare le materie prime dall'area di stoccaggio secondo le indicazioni <del>della ricetta e</del> del cuoco/chef e nel rispetto delle scadenze.</p> <p>Riporre le materie prime non utilizzate secondo l'organizzazione dell'area di stoccaggio, le norme di sicurezza e di igiene.</p> <p>Verificare lo stato di conservazione attraverso un controllo organolettico di base e riferire i risultati al supervisore.</p> <p><del>Decidere se è necessario o meno lavare le materie prime e</del> <b>lavare le materie prime</b> secondo <b>le indicazioni del cuoco/chef</b> e le norme igieniche.</p> <p>Eseguire le operazioni preliminari come la sbucciatura, il taglio di base, la misurazione, la miscelazione, la semplice eliminazione delle parti di scarto secondo <del>la ricetta e</del> le indicazioni del cuoco/chef.</p>	

Terzo esempio:

<b>Numero di Codice</b>	940203	<b>Numero di Codice</b>	940103
<b>Livello EQF</b>	02	<b>Livello EQF</b>	01
<b>Titolo</b>	Preparazione di semilavorati di base e di semplici prodotti alimentari.	<b>Titolo</b>	Preparazione di semilavorati di base e di semplici prodotti alimentari
<b>Competenza</b>	Essere in grado di assemblare materie prime ed eseguire operazioni di base di cucina per preparare semilavorati di base freddi/caldi e semplici prodotti alimentari. Queste operazioni vengono svolte in un contesto strutturato e stabile di studio o di lavoro, con una limitata autonomia decisionale e di risoluzione di problemi ordinari e di routine e con responsabilità solo per i risultati di routine	<b>Competenza</b>	Essere in grado di assemblare materie prime ed eseguire operazioni di base di cucina per preparare semilavorati di base freddi/caldi e semplici prodotti alimentari. Queste operazioni vengono svolte in un contesto familiare strutturato e stabile <del>di studio o di lavoro</del> , sotto diretta supervisione, con una limitata autonomia decisionale e di risoluzione di problemi ordinari e di routine nel contesto familiare e con responsabilità condivisa solo per i risultati di routine.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Principali utensili per la manipolazione degli alimenti: tipologie, nomi specifici, modalità di utilizzo (sicuro ed efficiente)</p> <p>Fondi di cucina (facili da preparare): nomi specifici, ricetta e modalità d'uso</p> <p>Salse (facili da preparare): nomi specifici, ricetta e modalità d'uso.</p> <p>Altri alimenti (facili da preparare): nomi specifici, ricetta.</p>	<p>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/Chef per la preparazione di semilavorati/alimenti.</p> <p>Miscelare le materie prime.</p> <p>Assemblare le materie prime per produrre semilavorati, piatti freddi, prodotti pronti per la cottura.</p> <p>Eeguire le operazioni di cottura degli alimenti (ad esempio, bollire, tostare,</p>	<p>Principali utensili per la manipolazione degli alimenti: <del>tipologie</del>, nomi <del>specifici</del>, modalità di utilizzo (sicuro <del>ed efficiente</del>).</p> <p>Fondi di cucina (facili da preparare): nomi <del>specifici, ricetta e modalità d'uso</del>.</p> <p>Salse (facili da preparare): nomi <del>specifici, ricetta e modalità d'uso</del>.</p> <p>Altri alimenti (facili da preparare): nomi <del>specifici, ricetta</del>.</p>	<p><del>Interpretare la ricetta o le indicazioni del cuoco/chef per la preparazione di semilavorati/alimenti.</del></p> <p>Miscelare le materie prime secondo le indicazioni del cuoco/chef.</p> <p>Assemblare le materie prime per produrre semilavorati, piatti freddi, prodotti pronti per la cottura secondo le indicazioni del cuoco/chef.</p> <p>Eeguire le operazioni di cottura degli alimenti (ad esempio, bollire, tostare,</p>

<p>Metodi di base per mescolare e assemblare le materie prime.</p> <p>Metodi di base per la cottura.</p> <p>Contenitori per la conservazione degli alimenti: tipologie, indicazioni d'uso.</p> <p>Procedure per la corretta conservazione di semilavorati/materie prime pre-elaborate.</p> <p>Protocolli di base di autocontrollo dell'igiene alimentare.</p>	<p>friggere, gratinare, stufare, brasare) a livello base.</p> <p>Riscaldare gli alimenti per il consumo.</p> <p>Conservare i semilavorati/materie prime pre-elaborate secondo le regole di conservazione.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro.</p>	<p><del>Metodi di base</del> Brevi e semplici istruzioni per mescolare e assemblare le materie prime</p> <p><del>Metodi di base</del> Brevi e semplici istruzioni per la cottura (es. bollire, friggere, tostare)</p> <p><del>Contenitori per la conservazione degli alimenti: tipologie, indicazioni d'uso</del></p> <p><del>Procedure per la corretta conservazione di semilavorati/materie prime pre-elaborate</del></p> <p>Protocolli di base di autocontrollo dell'igiene alimentare.</p>	<p>friggere, gratinare, stufare, brasare) a livello base secondo le indicazioni del cuoco/chef.</p> <p>Riscaldare gli alimenti per il consumo.</p> <p>Conservare i semilavorati/materie prime pre-elaborate secondo le indicazioni del cuoco/chef.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro.</p>
---	---	--	--

<p><b>Numero di codice</b> 940203</p>	<p><b>Numero di codice</b> 940103</p>
<p><b>Responsabilità e Autonomia</b></p> <p>Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno del contesto.</p> <p>Responsabilità solo per i propri risultati di routine.</p> <p>Agire sotto supervisione.</p>	<p><b>Responsabilità e autonomia</b></p> <p>Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno di un contesto familiare.</p> <p>Responsabilità solo per i propri risultati di routine.</p> <p>Agire sotto la diretta supervisione</p>
<p><b>Valutazione delle prestazioni</b></p> <p>Preparare semplici semilavorati, piatti freddi/caldi mescolando, assemblando e/o eseguendo operazioni di cottura a livello base.</p> <p>Conservare i semilavorati o gli alimenti pronti per un uso futuro secondo le regole di conservazione.</p>	<p><b>Valutazione delle prestazioni</b></p> <p>Preparare semplici semilavorati, piatti freddi/caldi mescolando, assemblando e/o eseguendo operazioni di cottura a livello base secondo le indicazioni del cuoco/chef.</p> <p>Conservare i semilavorati o gli alimenti pronti per un uso futuro secondo le <del>regole di conservazione</del> indicazioni del cuoco/chef.</p>

Quarto esempio:

<b>Numero di Codice</b>	940204	<b>Numero di Codice</b>	940104
<b>Livello EQF</b>	02	<b>Livello EQF</b>	01
<b>Titolo</b>	Allestimento dei piatti per il servizio	<b>Titolo</b>	Allestimento dei piatti per il servizio
<b>Competenza</b>	Essere in grado di assemblare piatti per il servizio secondo il tipo di servizio richiesto, le quantità di cibo, la posizione del cibo, gli elementi decorativi, ecc. e di mettere semplici elementi decorativi sui piatti pronti. Queste operazioni si svolgono in un contesto strutturato e stabile di studio o di lavoro, con un'autonomia limitata nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine e con responsabilità solo per i risultati di routine.	<b>Competenza</b>	Essere in grado di assemblare piatti per un servizio di base secondo <del>il tipo di servizio richiesto, le quantità e la posizione del cibo, alla posizione del cibo, agli elementi decorativi, ecc. e di mettere semplici elementi decorativi sui piatti pronti.</del> Queste operazioni si svolgono in un contesto <del>di studio o di lavoro,</del> familiare strutturato e stabile <del>di studio o di lavoro,</del> con un'autonomia limitata nel prendere decisioni e risolvere problemi ordinari e di routine <del>nel contesto familiare</del> e con responsabilità <del>condivisa</del> solo per i risultati di routine.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Tecniche di porzionatura su piatti o vassoi</p> <p>Tecniche di decorazione di piatti e vassoi con elementi decorativi esterni</p> <p>Tecniche di servizio e decorazione di buffet</p> <p>Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza alimentare sul luogo di lavoro</p>	<p>Porzionare il cibo in piatti e vassoi</p> <p>Decorare piatti e vassoi applicando le tecniche di base.</p> <p>Preparare cibi monoporzione (finger food) applicando le tecniche di base.</p> <p>Preparare vassoi per il servizio a buffet</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro</p>	<p><del>Tecniche di porzionatura su piatti o vassoi</del></p> <p><del>Tecniche di decorazione di piatti e vassoi con elementi decorativi esterni</del></p> <p><del>Tecniche di servizio e decorazione di buffet</del></p> <p>Brevi e semplici indicazioni del cuoco/dello chef per allestire i piatti</p> <p>Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza alimentare sul luogo di lavoro</p>	<p>Porzionare il cibo in piatti e vassoi</p> <p><del>Decorare piatti e vassoi applicando le tecniche di base.</del></p> <p><del>Preparare cibi monoporzione (finger food) applicando le tecniche di base.</del></p> <p><del>Preparare vassoi per il servizio a buffet</del></p> <p>Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro</p>

<b>Numero di codice</b>	940204	<b>Numero di codice</b>	940104
<b>Responsabilità e Autonomia</b>		<b>Responsabilità e Autonomia</b>	
Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno del contesto. Responsabilità solo per i propri risultati di routine. Agire sotto supervisione		Autonomia nel prendere decisioni e nel risolvere solo problemi ordinari e di routine all'interno di un contesto <b>familiare</b> . Responsabilità solo per i propri risultati di routine. Agire sotto la <b>diretta</b> supervisione	
<b>Valutazione delle prestazioni</b>		<b>Valutazione delle prestazioni</b>	
Porzionare i cibi secondo le quantità e le posizioni richieste Preparare i vassoi per il buffet secondo le quantità e le posizioni richieste. Decorare i piatti e i vassoi con elementi semplici che richiamino gli ingredienti e il sapore Preparare cibi monoporzione a un livello base di complessità		Porzionare i cibi secondo le quantità e le posizioni richieste <del>Preparare i vassoi per il buffet secondo le quantità e le posizioni richieste.</del> <del>Decorare i piatti e i vassoi con elementi semplici che richiamino gli ingredienti e il sapore</del> <del>Preparare cibi monoporzione a un livello base di complessità</del>	

## 4- CONCLUSIONI

Lo scopo dell'IO3 è quello di dimostrare che è possibile avere un insieme comune di unità di competenze che possano rendere possibile la libera mobilità all'interno dell'Unione Europea. Abbiamo cercato di adattare il nostro insieme di concetti teorici in modo che tutti i Paesi membri dell'Unione Europea e, in particolare, quelli che si occupano di queste tematiche (istituzioni pubbliche e private che si occupano del riconoscimento della formazione professionale a livelli bassi e informali) e gli utilizzatori finali di questi processi possano comprenderlo e utilizzarlo.

Inoltre, l'intero processo utilizzato per trovare un modello comune e quindi un esempio di unità di competenza permette alla popolazione con meno formazione di trarre vantaggio per ottenere un lavoro più facilmente e rapidamente in diversi Paesi europei, evitando crisi che potrebbero generarsi in futuro ed evitando anche gli effetti della disoccupazione in Europa.

D'altra parte, anche se questo progetto è arrivato molto lontano, deve ancora essere migliorato con l'aiuto delle istituzioni pubbliche europee comuni e di quelle nazionali. A tal fine, sono necessari strumenti di valutazione delle competenze professionali acquisite in modo informale e un processo comune di convalida. Per questo motivo, l'OI4 analizzerà le possibili raccomandazioni affinché gli Stati membri possano adeguare i loro sistemi di qualificazione per raggiungere intese comuni o equivalenti a livello europeo che possano facilitare il riconoscimento della formazione formale e informale a livelli bassi come il livello 1 e 2.

## FONTI

Anderson, Lorin W and Krathwohl, David R., (2001), A Revision of Bloom's Taxonomy of Education Objectives, Abridged Edition; <https://www.uky.edu/~rsand1/china2018/texts/Anderson-Krathwohl%20-%20A%20taxonomy%20for%20learning%20teaching%20and%20assessing.pdf>

Lameira, Sandra (Coord), (2015), *Guia Metodológico: Conceção de qualificações baseadas em resultados de aprendizagem*, Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional, IP

Rocha, Alda Leonor (2014), *Guia Interpretativo do Quadro Nacional de Qualificações*, Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional, IP (ANQEP)