



MÜLLER/IN
Ein Beruf mit Zukunft

*Nahrung
für's Leben!*

Guida per la procedura di qualificazione

Mugnaia AFC/Mugnaio AFC

con i due indirizzi professionali

- Derrate alimentari
- Alimenti per animali

(Versione del 25.01.2021)

Indice

1. Informazioni generali.....	2
2. Panoramica della procedura di qualificazione e della struttura di valutazione	3
3. Campo di qualificazione Lavoro pratico	4
3.1 Descrizione della forma dell'esame	4
3.2 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Derrate alimentari	4
3.3 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Alimenti per animali	5
4. Campo di qualificazione Conoscenze professionali	6
4.1 Descrizione della forma dell'esame	6
4.2 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Derrate alimentari	6
4.3 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Alimenti per animali	7
5. Campo di qualificazione Cultura generale	7
6. Nota relativa all'insegnamento professionale	7
7. Formulario per le note per la determinazione della nota complessiva	7
8. Ausili e uso della documentazione dell'apprendimento	8
9. Entrata in vigore	8

1. Informazioni generali

1.1. Nozioni di base e finalità

Questa guida alla procedura di qualificazione integra l'articolo 14-19 dell'Ordinanza sulla formazione professionale di base, Mugnaia AFC/Mugnaio AFC del 04 novembre 2011 (situazione al 01 gennaio 2018) e la parte D "Procedura di qualificazione" del piano di formazione del 04 novembre 2011 (situazione al 5 novembre 2015.)

Concretizza la procedura di qualificazione e costituisce quindi la base per l'esecuzione di esami uniformi in tutta la Svizzera. Con la procedura di qualificazione per la professione di Mugnaia AFC/Mugnaio AFC si determina se la persona da esaminare possiede le competenze operative specificate nell'articolo 4 dell'Ordinanza sulla formazione e nel piano di formazione.

1.2. Competenza

Ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, della legge federale sulla formazione professionale (LFPr) del 13 dicembre 2002, i Cantoni garantiscono l'attuazione delle procedure di qualificazione. Ulteriori dettagli riguardanti le competenze e i compiti di esperte ed esperti esaminatori/esaminatrici sono definiti nell'Ordinanza sulla formazione professionale (OFPr) del 19 novembre 2003 e nel manuale EHB per le esperte e gli esperti in procedura di qualificazione della formazione professionale di base.

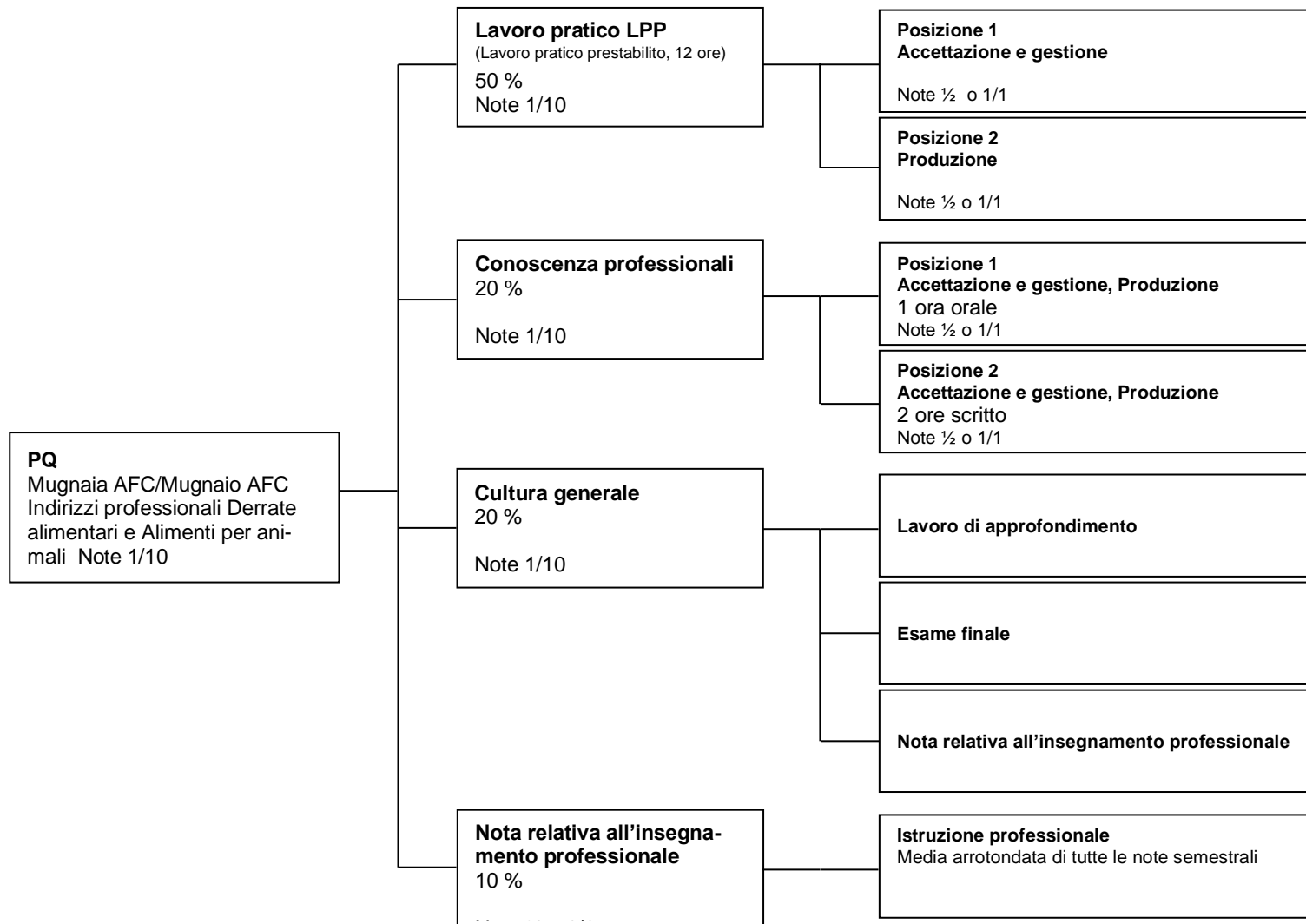
Per organizzare e dirigere gli esami di apprendistato vengono impiegati esperti ed esperte principali.

2. Panoramica della procedura di qualificazione e della struttura di valutazione

Nota complessiva

Campi di qualificazione

Posizioni



3. Campo di qualificazione Lavoro pratico

Il campo di qualificazione Lavoro Pratico viene eseguito sotto forma di Lavoro pratico prestabilito (LPP).

3.1 Descrizione della forma dell'esame

Il lavoro pratico prestabilito dura 12 ore. Con l'LPP le competenze professionali sono esaminate sulla base di compiti pratici e prestabiliti. La base dei compiti è rappresentata dagli obiettivi prestazionali di azienda e corsi interaziendali, nonché dai metodi, dalle competenze personali e sociali conformemente al piano di formazione. Il lavoro pratico comprende l'esecuzione di azioni pratiche della professione Mugnaia AFC/Mugnaio AFC in azienda e la documentazione dei relativi processi di lavoro. La complessità e il livello dei requisiti del lavoro pratico sono orientati alle competenze operative che ci si aspetta da una persona alla fine della formazione. Vengono valutati sia il processo di lavoro che i risultati del lavoro. Tutte le persone da esaminare ricevono gli stessi compiti in un anno, creati da una commissione centrale.

3.2 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Derrate alimentari

Posizione 1: Accettazione e gestione di merci; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente			
	Ponderazione Nota	Obiettivi prestazionali da azienda	Obiettivi prestazionali da CI
1.1 Accettazione e gestione di merci	50%	1.1.3; 1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	50%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.1.4; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3; 4.4.1; 4.4.2	4.1.2; 4.1.4; 4.3.1; 4.3.2; 4.4.1

Posizione 2: Accettazione di prodotti cereali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente			
	Ponderazione Nota	Obiettivi prestazionali da azienda	Obiettivi prestazionali da CI
2.1 Produzione di prodotti cereali	50%	2.1.1; 2.1.2; 2.2.1; 2.2.2; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3; 2.3.4; 2.4.1; 2.4.2; 2.4.3;	2.2.1; 2.2.2; 2.4.3
2.2 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	50%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.1.4; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3; 4.4.1; 4.4.2	4.1.2; 4.1.4; 4.3.1; 4.3.2; 4.4.1

3.3 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Alimenti per animali

Posizione 1: Accettazione e gestione di merci; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente			
	Ponderazione Nota	Obiettivi prestazionali da azienda	Obiettivi prestazionali da CI
1.1 Accettazione e gestione di merci	50%	1.1.3; 1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	50%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.4; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3; 4.4.1; 4.4.2	4.1.2; 4.1.4; 4.3.1; 4.3.2; 4.4.1

Posizione 2: Produzione di alimenti per animali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente			
	Ponderazione Nota	Obiettivi prestazionali da azienda	Obiettivi prestazionali da CI
2.1 Produzione di alimenti per animali	50%	3.1.1; 3.1.2; 3.1.3; 3.2.1; 3.2.2; 3.3.1; 3.3.2; 3.3.3; 3.3.4; 3.4.1; 3.4.2; 3.4.3	3.1.1; 3.4.3
2.2 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	50%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.4; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3; 4.4.1; 4.4.2	4.1.2; 4.1.4; 4.3.1; 4.3.2; 4.4.1

4. Campo di qualificazione Conoscenze professionali

In questo campo di qualificazione, viene controllato il raggiungimento degli obiettivi prestazionali della formazione professionale durante un esame scritto di 2 ore e uno orale di 1 ora.

4.1 Descrizione della forma dell'esame

Posizione 1 (indirizzo professionale Derrate alimentari e alimenti per animali)

La posizione 1 (orale) è condotta in entrambi gli indirizzi professionali come discussione tecnica. Complessivamente, l'esame dura 1 ora e viene diviso in 3 sottovoci.

La nota complessiva della posizione 1 è la media aritmetica delle tre sottovoci.

Posizione 2 (indirizzo professionale Derrate alimentari e alimenti per animali)

La posizione 2 (scritta) è condotta in entrambi gli indirizzi professionali come singolo esame scritto. Complessivamente, l'esame dura 2 ore e viene diviso in 3 sottovoci.

La nota complessiva della posizione 2 è la media aritmetica delle tre sottovoci.

4.2 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Derrate alimentari

Posizione 1: Accettazione e gestione di merci; Produzione di prodotti cereali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente (orale)			
	Du- rata	Pondera- zione Nota	Obiettivi prestazionali da verificare Istruzione professionale
1.1 Accettazione e gestione di merci	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Produzione di prodotti cereali	20'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
1.3 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

Posizione 2: Accettazione e gestione di merci; Produzione di prodotti cereali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente (scritto)			
	Du- rata	Pondera- zione Nota	Obiettivi prestazionali da verificare Istruzione professionale
2.1 Accettazione e gestione di merci	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Produzione di prodotti cereali	40'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
2.3 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

4.3 Sottovoci Mugnaia AFC/Mugnaio AFC Indirizzo professionale Alimenti per animali

Posizione 1: Accettazione e gestione di merci; Produzione di alimenti per animali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente (orale)			
	Du- rata	Pondera- zione Nota	Obiettivi prestazionali da verificare Istruzione professionale
1.1 Accettazione e gestione di merci	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Produzione di alimenti per animali	20'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
1.3 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

Posizione 2: Accettazione e gestione di merci; Produzione di alimenti per animali; Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente (scritto)			
	Du- rata	Pondera- zione Nota	Obiettivi prestazionali da verificare Istruzione professionale
2.1 Accettazione e gestione di merci	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Produzione di alimenti per animali	40'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
2.3 Garanzia di igiene, qualità, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

5. Campo di qualificazione Cultura generale

La base per il campo di qualificazione Cultura generale è rappresentata dall'Ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (situazione al 04 marzo 2014).

6. Nota relativa all'insegnamento professionale

La nota relativa all'insegnamento professionale è definita nell'articolo 17, paragrafo 3, dell'Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Mugnaia AFC/Mugnaio AFC, nonché nel piano di formazione per l'ordinanza sulla formazione professionale di base Mugnaia/Mugnaio AFC in B Tabella lezioni della scuola professionale.

Il Centro svizzero di servizio Formazione professionale/orientamento professionale, universitario e di carriera (CSFO) fornisce alle scuole professionali un modulo per determinare la nota relativa all'insegnamento professionale (vedere www.qv.berufsbildung.ch „Nota relativa all'insegnamento professionale della scuola professionale“).

7. Formulario per le note per la determinazione della nota complessiva

Il Centro svizzero di servizio Formazione professionale/orientamento professionale, universitario e di carriera (CSFO) fornisce alle autorità cantonali un modulo per determinare la nota complessiva nella procedura di qualificazione (vedere www.qv.berufsbildung.ch „Formulario per le note per la procedura di qualificazione“).

8. Ausili e uso della documentazione dell'apprendimento

Lavoro pratico:	L'uso di ausili, utensili e materiali sarà deciso dagli esaminatori e comunicato in tempo utile agli studenti.
Documentazione dell'apprendimento:	La documentazione dell'apprendimento predisposta dal candidato, così come i documenti dei corsi interaziendali, possono essere utilizzati nei lavori pratici nel processo di qualificazione.
Conoscenza professionali:	<p>Gli ausili approvati per risolvere i compiti scritti vengono designati da coloro che hanno creato i compiti d'esame ed elencati nei documenti corrispondenti.</p> <p>Gli ausili approvati per la soluzione della prova orale vengono determinati da coloro che hanno creato i compiti d'esame.</p> <p>Per le informazioni agli studenti, sono responsabili gli esaminatori e i formatori professionali.</p>

9. Entrata in vigore

Questa guida per la procedura di qualificazione sostituisce la guida del 04.09.2013. Entrano in vigore immediatamente e sono valide fino alla revoca.

Zollikofen, 25 gennaio 2021

Federazione mugnai svizzeri VAM

Armin Käser

Presidente



Olivier Piot

Vicepresidente

