

Piano di formazione per le scuole professionali

Impiegata/impiegato d'economia domestica con attestato federale di capacità (AFC)

1. Campo di competenze operative:
accoglienza, consulenza e servizio alla clientela
2. Campo di competenze operative:
pulizia e allestimento dei locali e degli arredi
3. Campo di competenze operative:
svolgimento delle attività del circuito biancheria
4. Campo di competenze operative:
composizione, preparazione e distribuzione dei menù
5. Campo di competenze operative:
disbrigo di lavori amministrativi
6. Campo di competenze operative:
promozione della propria salute e sostegno alla clientela

2016-03-19

Premessa / introduzione

L'ordinanza sulla formazione professionale di base e i piani di formazione sono stati approvati dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione il 10 settembre 2015 e sono entrati in vigore il 1° gennaio 2016.

I campi di competenze operative sono stati definiti nell'ambito di gruppi di lavoro e presentati alle organizzazioni membro dell'oml Economia domestica Svizzera nel quadro della procedura di consultazione con preghiera di esprimersi in merito e di fornire degli spunti.

Gli obiettivi di valutazione elencati nel piano di formazione sono vincolanti per i tre luoghi di formazione (corsi interaziendali, scuole professionali e aziende di tirocinio). I componenti dei gruppi di lavoro che rappresentano i corsi interaziendali (CI), l'azienda di tirocinio e la scuola professionale hanno definito i contenuti formativi degli obiettivi di valutazione. La Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità ha armonizzato i contenuti formativi dei tre luoghi di formazione.

Un gruppo ristretto di docenti di varie scuole professionali, che insegnano nel relativo ambito di formazione, ha elaborato il contenuto del programma d'insegnamento per le scuole professionali.

Questo programma d'insegnamento si prefigge lo scopo di aiutare i docenti della scuola professionale a trasmettere i contenuti dell'insegnamento professionale e a introdurre sistematicamente le persone in formazione alla professione. Contribuisce inoltre alla coordinazione a livello nazionale, che a sua volta rende più agevole anche il passaggio delle singole persone in formazione in un altro Cantone, ed è la base per l'elaborazione di modelli di formazione scolastici e dei programmi d'istituto. Il programma d'insegnamento non definisce in dettaglio i contenuti formativi. Il numero di lezioni per i contenuti di ogni obiettivo di valutazione fornisce indicazioni sul grado di approfondimento della materia. Il programma d'insegnamento lascia intenzionalmente ai responsabili un margine di manovra per consentire un insegnamento scolastico orientato alla pratica. Mentre alcuni campi di competenze operative consentono la trasmissione dei principi di base, per esempio l'igiene nel CCO 6, altri servono ad approfondire l'argomento. Il CCO 6 deve quindi essere previsto all'inizio del primo anno di formazione. Al contempo è necessario considerare i collegamenti tra i singoli CCO, come per esempio tra il CCO 5 e gli altri CCO.

Inoltre, nel programma pedagogico-didattico i docenti definiscono il comportamento pedagogico da adottare per l'insegnamento nei CI e nella scuola professionale. Il programma mostra come impostare queste forme di insegnamento e come organizzarle dal punto di vista didattico-metodologico per valorizzarle al meglio. Pertanto esso costituisce un valido supporto per i responsabili dei CI e per i docenti nella preparazione e nello svolgimento dell'insegnamento ed è alla base di un insegnamento di qualità.

oml economia domestica svizzera

Competenze impiegata/impiegato d'economia domestica AFC

Scopo della formazione professionale di base è formare professionisti qualificati per il mercato del lavoro. Nel corso della formazione vengono acquisite le principali competenze operative necessarie per l'esercizio della professione, ovvero la capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per raggiungere questo scopo, il professionista deve ricorrere alla specifica combinazione di particolari risorse (= competenze operative), idonee alla situazione.

Per mezzo di situazioni concrete, le persone in formazione devono imparare, nel corso della formazione, a individuare e ad attuare tempestivamente le risorse necessarie (competenze professionali, metodologiche, sociali e personali specifiche della professione) in base alla situazione specifica. Per questo non è sufficiente fornire le risorse, ma è anche necessario trasmettere la capacità di applicare tali risorse in maniera commisurata e adeguata alla situazione (ricorso alle risorse). Ciò avviene soprattutto nella pratica, ma anche il luogo di formazione «scuola» contribuisce ad indicare un'applicazione delle risorse conforme alla situazione.

Per promuovere l'orientamento alle competenze operative è stato realizzato un programma pedagogico-didattico che riporta degli esempi di possibili situazioni di lavoro. Queste informazioni hanno lo scopo di sostenere l'orientamento alle competenze operative nella scuola professionale.

Competenza professionale

Gli impiegati d'economia domestica utilizzano correttamente il linguaggio e gli standard di qualità, nonché i metodi, i procedimenti, gli strumenti e i materiali di lavoro specifici della professione. Sono quindi in grado di svolgere autonomamente i compiti inerenti al proprio campo professionale e di rispondere adeguatamente alle esigenze del loro lavoro.

Competenza metodologica

Gli impiegati d'economia domestica organizzano il proprio lavoro accuratamente e nel rispetto della qualità. Tengono conto degli aspetti economici ed ecologici e applicano in modo mirato le tecniche di lavoro e le strategie di apprendimento, di informazione e di comunicazione. Sanno inoltre orientare ragionamenti e comportamenti al processo e all'approccio sistemico.

Competenza sociale

Gli impiegati d'economia domestica stabiliscono un rapporto consapevole con il superiore, i colleghi e i clienti e affrontano in maniera costruttiva i problemi che insorgono nella comunicazione e nelle situazioni conflittuali. Lavorano con o all'interno del team applicando le regole per un lavoro in gruppo efficiente.

Competenza personale

Gli impiegati d'economia domestica riflettono responsabilmente sui loro approcci e sul loro operato. Sono flessibili ai cambiamenti, imparano a riconoscere i propri limiti e sviluppano un approccio personale. Sono produttivi, hanno un atteggiamento esemplare sul lavoro e curano l'apprendimento permanente.

Livelli tassonomici impiegata/impiegato d'economia domestica AFC

C1 Sapere

Gli impiegati d'economia domestica ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili.

1.3.1 Elencano i termini tecnici degli elementi del menù.

C2 Comprendere

Gli impiegati d'economia domestica spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie.

2.1.5 Spiegano gli aspetti economici ed ecologici dei prodotti di pulizia e di manutenzione

C3 Applicare

Gli impiegati d'economia domestica applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni.

4.2.3 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previsti. (C3)

C4 Analizzare

Gli impiegati d'economia domestica analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali.

3.2.2 Valutano se la riparazione dei tessuti danneggiati è fattibile ed economicamente sostenibile.

C5 Sintetizzare

Gli impiegati d'economia domestica combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme.

1.6.1 Redigono un piano operativo per i componenti del team relativo ai lavori programmati.

C6 Valutare

Gli impiegati d'economia domestica valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri.

2.1.7 Scelgono e utilizzano il prodotto ottimale per la pulizia, la manutenzione e la disinfezione tra quelli idonei per un determinato materiale e il tipo di sporco.

Competenze operative impiegata/impiegato d'economia domestica

AFC

Principali competenze operative

Per gli impiegati d'economia domestica sono previsti sei campi di competenze operative con le relative competenze:

- a) consulenza e servizio alla clientela
- b) pulizia e allestimento dei locali e degli arredi
- c) svolgimento delle attività del circuito biancheria
- d) composizione, preparazione e distribuzione dei menù
- e) disbrigo di lavori amministrativi
- f) promozione della propria salute

I campi di competenze operative sono descritti qui di seguito:

a) Consulenza e servizio alla clientela

Gli impiegati d'economia domestica accolgono la clientela e le forniscono consulenza e servizi professionali. Osservano un comportamento corretto e conforme alle regole aziendali. Comunicano con pragmatismo dimostrando rispetto e considerazione. Organizzano eventi, apparecchiano e decorano i tavoli e buffet in base alla situazione. Attuano le misure promozionali previste e applicano la filosofia aziendale nel quadro della loro attività.

b) Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

Puliscono rispettando le norme igieniche, in maniera efficiente, razionale dal punto di vista dello sfruttamento dell'energia e delle risorse e rispettosa dei materiali. Garantiscono che i locali e gli arredi siano idonei alle varie situazioni e alle necessità della clientela. Possiedono una conoscenza approfondita dei materiali e dei processi di pulizia e garantiscono gli standard qualitativi richiesti. Sono in grado di pianificare ed eseguire istruzioni.

c) Svolgimento delle attività del circuito biancheria

Trattano la biancheria con cura osservando le prescrizioni igieniche in maniera razionale dal punto di vista dello sfruttamento dell'energia e delle risorse. Sanno riparare i tessuti tenendo in considerazione criteri economici. Trattano la biancheria infetta secondo le prescrizioni vigenti.

d) Composizione, preparazione e distribuzione dei menù

Compongono menù per un'alimentazione sana. Preparano le pietanze tenendo conto delle prescrizioni igieniche e lavorano in modo efficiente. Garantiscono una distribuzione dei pasti conforme alle esigenze e un'organizzazione di lavaggio funzionale e basata sui principi d'igiene. Contribuiscono allo sfruttamento razionale dell'energia e delle risorse.

e) Disbrigo di lavori amministrativi

Garantiscono un'organizzazione ottimale dell'azienda e svolgono compiti amministrativi in tutti i settori d'attività. Assicurano la qualità richiesta dall'azienda e registrano i dati a fini statistici. Pianificano gli acquisti e garantiscono una corretta gestione del magazzino.

f) Promozione della propria salute e sostegno alla clientela

Nel loro ambito di competenze operano in modo preciso e sono consapevoli delle conseguenze che il loro lavoro può avere su tutte le persone coinvolte. Curano il contatto con la clientela e ne sanno riconoscere i bisogni. Osservano un comportamento adeguato in base alla situazione e alla clientela. Prestano attenzione alla propria salute fisica e psichica.

AFC campo di competenze operative 1

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 1: accoglienza, consulenza e servizio alla clientela		
<p>La clientela, composta da persone provenienti da diverse culture, è sempre ben accetta e le varie richieste sono trattate con rispetto e considerazione. Il comportamento dei collaboratori caratterizza in modo importante l'ambiente aziendale, pertanto il rapporto con la clientela, il rapporto con il team e l'attuazione della filosofia aziendale rivestono un ruolo fondamentale.</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica accolgono la clientela e le forniscono consulenza e servizi professionali. Le attività di marketing basate sulla situazione rivestono un ruolo di primo piano sia per gli impiegati di economia domestica sia per l'azienda. Apparecchiano e decorano i tavoli in base alla situazione contribuendo al benessere della clientela.</p> <p>Le feste e gli avvenimenti che hanno luogo nel corso dell'anno rappresentano un piacevole diversivo e alla base del successo di queste manifestazioni vi sono un'organizzazione e un'esecuzione impeccabili.</p>		
1° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 1.2: comunicare con pragmatismo, dimostrando rispetto e considerazione		
<p>Gli impiegati d'economia domestica comunicano con pragmatismo dimostrando rispetto e considerazione.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.2.1 Spiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale. (C2) 1	Modello di comunicazione (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">• Ascolto attivo• Messaggio "io"• Contatto visivo• Mimica• Gestualità• Postura• Voce, tonalità (paraverbale)• Scelta delle parole• Distanza	6
1.2.9 Spiegano i principi per gestire le critiche. (C2) 1	Basi dei principi di comunicazione del 1° anno di formazione , 1.2.1; <ul style="list-style-type: none">• Definizione di stima• Regole del feedback• Soluzioni degli esempi di conflitto presi dalla quotidianità lavorativa	4

Competenza operativa 1.4: decorare i tavoli in base alla situazione		
Gli impiegati d'economia domestica sono in grado di decorare i tavoli in maniera professionale, curata e appropriata alla situazione.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.4.1 Spiegano gli elementi della decorazione del tavolo e del buffet. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Forme dei tavoli, allestimenti dei tavoli, disposizione delle sedie • Forme di buffet, svolgimento del buffet, sequenza • Biancheria da tavola, coperto, decorazioni, fiori, carta del menù 	6
1.4.2 Spiegano le regole da seguire per apparecchiare. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Coperto di base • Coperto di base allargato • Coperto festivo • Mise en place 	4
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela		
Gli impiegati d'economia domestica svolgono mansioni di servizio orientate alla clientela.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.5.1 Spiegano i tipi di servizio. (C2) 1	Servizio al tavolo: <ul style="list-style-type: none"> • Servizio al piatto • Servizio dal piatto di portata • Servizio guéridon • Servizio dal carrello Servizio self-service: <ul style="list-style-type: none"> • Servizio al buffet • Freeflow • Banco di distribuzione • Sistema vassoio Vantaggi e svantaggi dei vari stili di servizio per i clienti e per il personale addetto al servizio	7
1.5.2 Spiegano le regole del servizio. (C2) 1	Aspetto/requisiti del personale addetto al servizio. Conoscenza dei materiali: <ul style="list-style-type: none"> • Stoviglie per bevande • Stoviglie e posate (denominazione, termini tecnici, impiego) • Regole per il servizio delle bevande (servizio di: aperitivo, vino, tè, caffè, bottiglia, miscita di bevande sfuse) • Regole per il servizio delle pietanze in generale (senza stili di servizio specifici) 	13

2° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 1.2: comunicare con pragmatismo, dimostrando rispetto e considerazione Gli impiegati d'economia domestica comunicano con pragmatismo dimostrando rispetto e considerazione.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale. (C3) 2	Esempi pratici / giochi di ruolo Stili di comunicazione (secondo Schulz da Thun) Colloqui consultivi basati sui principi del 1°anno di formazione; 1.2.1	6
1.2.3 Spiegano l'importanza del segreto professionale. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> Definizione del segreto professionale Condizioni del contratto di tirocinio e segreto professionale Conseguenze della mancata osservanza del segreto professionale Professioni soggette al segreto professionale (testi di legge conformi al CO) Durata del segreto professionale Esempi aziendali anonimizzati 	3
1.2.4 Spiegano le regole e i comportamenti della cultura occidentale. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> Spiegano le regole e i comportamenti etici e morali (Galateo) dei vari gruppi d'età Usanze, tradizioni, rituali della cultura occidentale in famiglia e in azienda 	6
1.2.5 Spiegano le regole di comportamento delle culture indicate. (C2) 2	Regole comportamentali e culturali delle tre religioni mondiali (in relazione a feste, tradizioni, cibo e bevande, abbigliamento, rapporti uomo-donna, morte e altre particolarità): <ul style="list-style-type: none"> Cristianesimo Ebraismo Islam 	4
1.2.6 Spiegano i fattori alla base del buon funzionamento di un team. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> Regole di collaborazione Autoriflessione Distinzione tra team e gruppo di lavoro Formazione di un gruppo sulla base di un modello Esempi dalla quotidianità lavorativa (punti di contatto nell'economia domestica) 	4

<p>1.2.8 Spiegano i metodi di risoluzione dei conflitti per diverse situazioni. (C2) 2</p>	<p>Tre metodi di risoluzione dei conflitti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vincitore-vincitore • Vincitore-perdente • Perdente-perdente <p>Possibili procedure per la risoluzione di conflitti basati su esempi pratici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fattore scatenante • Via gerarchica, organigramma (vedi 2° anno di formazione 5.1.1) • Colloquio • Modalità di soluzione • Soluzione • Feedback 	<p>7</p>
<p>Competenza operativa 1.3: consigliare in modo competente la clientela Gli impiegati d'economia domestica consigliano la clientela basandosi sull'offerta.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>1.3.1 Elencano i termini tecnici impiegati nei menù. (C1) 2 – 3</p>	<p>Composizione della sequenza classica di un menù:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antipasto freddo • Antipasto caldo • Portata principale • Portata intermedia • Dessert <p>Esempi dalla quotidianità lavorativa:</p> <p>Spiegare i componenti del menù, p.es.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saltimbocca • Galette di patate • Giardiniera ecc. 	<p>6</p>
<p>Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela Gli impiegati d'economia domestica svolgono mansioni di servizio orientate alla clientela.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>1.5.5 Descrivono le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per l'igiene. (C2) 2</p>	<p>Principio 1° anno di formazione; 6.3.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regole per la sicurezza sul lavoro nell'ambito del servizio • Prescrizioni igieniche in qualità di addetto/addetta al servizio • Ergonomia e organizzazione della postazione di lavoro 	<p>2</p>

Competenza operativa 1.7: proporre e realizzare misure promozionali Gli impiegati d'economia domestica propongono e realizzano misure promozionali.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.7.2 Presentano le esigenze della clientela. (C2) 2	Principi: analisi dei bisogni /piramide dei bisogni secondo Maslow	2
3° anno di formazione		60 lezioni
Competenza operativa 1.1: applicare la filosofia aziendale Gli impiegati d'economia domestica applicano attivamente la filosofia aziendale.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.1.2 Spiegano l'effetto della filosofia aziendale sull'ambito di lavoro. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> Definizione della filosofia aziendale Filosofia aziendale/linee guida/visione di un'azienda Obiettivi aziendali (a breve, medio e lungo termine) Colloquio con i collaboratori – obiettivi personali: identificazione con la filosofia aziendale 	4
1.1.4 Illustrano affinità e differenze tra varie filosofie aziendali. (C4) 3	Confronto della filosofia aziendale di varie aziende nell'ambito dell'economia domestica: <ul style="list-style-type: none"> Dimensioni Clientela Collaboratori Offerta di prodotti e servizi 	4
Competenza operativa 1.3: consigliare in modo competente la clientela Gli impiegati d'economia domestica consigliano la clientela basandosi sull'offerta.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.3.1 Elencano i termini tecnici impiegati nei menù. (C1) 2 – 3	Sulla base dei principi del 2° anno di formazione 1.3.1 (Collegare l'applicazione con 1.3.3 / 1.3.4)	2

1.3.3 Spiegano i principi per la consulenza alla clientela. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Colloquio consultivi per un servizio come, p.es., evento, servizio in camera, buffet, ristorante • Situazione iniziale: attività di consulenza con informazioni approfondite /lista di controllo • Formulario di prenotazione 	6
1.3.4 Spiegano l'importanza dei rifiuti alimentari ed elencano le possibilità per ridurli. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di Food Waste • Cause, conseguenze • Contributi per ridurre/limitare il Food Waste 	2
1.3.5 Spiegano le diete adatte per differenti gruppi di età e persone. (C2) 3	Le informazioni preliminari del campo 4: 4.1.5 e 4.1.6 sono fondamentali per il raggiungimento di quest'obiettivo. Esempi pratici tratti dalla quotidianità lavorativa	3
1.3.7 Spiegano come gestire i reclami. (C2) 3	Gestione dei reclami <ul style="list-style-type: none"> • Modi possibili per informare i superiori (via gerarchica: orale/telefonica/ scritta) • Esempi pratici tratti dalla quotidianità lavorativa 	3
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela Gli impiegati d'economia domestica svolgono mansioni di servizio orientate alla clientela.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.5.6 Spiegano i principi per servire in modo adeguato la clientela che richiede assistenza. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Bisogni della clientela (genere di ospiti/tipo di ospiti) • Mezzi ausiliari di supporto per persone con limitazioni, anziani e bambini 	2

Competenza operativa 1.6: gestire l'organizzazione e lo svolgimento di eventi Gli impiegati d'economia domestica gestiscono in modo professionale l'organizzazione e lo svolgimento di eventi.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.6.1 Redigono un piano operativo per il team relativo ai lavori programmati. (C5) 3	Basato sul 2° anno di formazione ; 5.3.1 Esempi pratici relativi all'organizzazione di eventi Da associare al 3° anno di formazione ; 1.6.2 (pianificazione degli eventi in maniera completa)	4
1.6.2 Pianificano gli eventi in maniera integrale. (C5) 3	Possibili strumenti utili per la pianificazione: <ul style="list-style-type: none"> • Liste di controllo • Formulario di prenotazione • Discussione del servizio (briefing) • Svolgimento del servizio • Rapporto di lavoro • Fatturazione • Pianificazione del lavoro: (secondo i principi del 2° anno di formazione; 5.3.1) • Formulario per i feedback 	20
Competenza operativa 1.7: proporre e realizzare misure promozionali Gli impiegati d'economia domestica propongono e realizzano misure promozionali.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
1.7.1 Spiegano le operazioni di marketing. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di marketing • Marketing per le prestazioni • Ciclo di marketing (definizione dell'obiettivo, pianificazione, attuazione, valutazione) • Iniziative pubblicitarie (media stampati/pubbliche relazioni/mezzi visivi/promozioni/passa-parola) 	6
1.7.3 Propongono misure promozionali. (C5) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'offerta (prodotto/prestazione) • Basato sui principi di marketing 1.7.1 • Esempio pratico aziendale relativo a una misura promozionale 	4

AFC campo di competenze operative 2

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 2: pulizia e allestimento dei locali e degli arredi Le persone devono sentirsi a proprio agio nei luoghi in cui vivono o soggiornano; locali gradevolmente arredati e curati contribuiscono al loro benessere. I criteri igienici e lo sfruttamento razionale dell'energia e delle risorse rivestono un ruolo di primaria importanza per la disposizione e la pulizia dei locali e degli arredi. Per raggiungere gli obiettivi e garantire un'efficace processo di pulizia, la conoscenza dei materiali e dei processi nonché un'esecuzione accurata sono fondamentali.		
1° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 2.1: pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico, efficiente ed ecologico Gli impiegati d'economia domestica sono in grado di pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico ed efficiente locali e attrezzature rispettando criteri ecologici, ergonomici e delle disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
2.1.1 Spiegano i seguenti termini tecnici: metodi di pulizia; sistemi di pulizia; tipi di pulizia. (C2) 1 - 2	Tipi di pulizia Pulizia durante la fase di utilizzazione Metodi di pulizia per <ul style="list-style-type: none">• Sporczia non aderente• Sporczia aderente Compreso materiale necessario, apparecchi e macchine (aspirapolvere) Sistemi di pulizia per <ul style="list-style-type: none">• Pulizia a vista• Pulizia corrente• Pulizia intermedia	10

<p>2.1.2 Spiegano le caratteristiche dei materiali indicati. (C2) 1 – 2</p>	<p>Caratteristiche in relazione alla pulizia e all'impiego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legno (massiccio, rivestito) • Metalli (argento, rame, acciaio, acciaio inossidabile, ghisa, alluminio) • Rivestimenti (smalto, teflon, titanio, ...) • Ceramica • Materiale sintetico (silicone, ...) • Vetro • Cuoio, similpelle • Letto e accessori 	<p>10</p>
<p>2.1.3 Spiegano le modalità di cura corrette per i materiali indicati. (C2) 1 – 2</p>	<p>Definizione del materiale/conoscenza e cura corretta dei materiali come al punto 2.1.2</p>	<p>3</p>
<p>2.1.8 Spiegano le regole igieniche per la pulizia dei locali. (C2) 1</p>	<p>Sulla base dei principi d'igiene 6.3.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto d'igiene, concetto di pulizia, sistema di pulizia <p>(HACCP, tematizzato nel 2° anno di formazione 4.3.6)</p>	<p>3</p>
<p>2.1.10 Spiegano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute. (C3) 1</p>	<p>Sicurezza sul lavoro nella pulizia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cause d'infortunio • Prevenzione d'infortuni / simboli di pericolo • Ergonomia durante la pulizia • Postura • Organizzazione della postazione di lavoro • Lavoro muscolare <p>(sulla base dei principi del 6.3.2)</p>	<p>3</p>
<p>2.1.11 Spiegano le disposizioni per la separazione dei rifiuti. (C2) 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di smaltimento dei rifiuti • Comportamento sostenibile • Separazione, smaltimento, riciclaggio • Pittogrammi 	<p>5</p>
<p>2.1.13 Spiegano i principi per la pulizia e la disinfezione. (C2) 1, 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi della pulizia • Fattori della pulizia • Tipi di sporcizia • Microrganismi, vie di diffusione 	<p>2</p>

2.1.14 Spiegano i principi della pulizia corrente, intermedia e di fondo dei locali. (C2) 1, 3	Definizione / obiettivi e differenze dei vari tipi di pulizia	2
2.1.19 Spiegano gli strumenti di controllo per l'operato proprio e di terzi. (C2) 1	(Principi da trattare nel CCO 5) <ul style="list-style-type: none"> Liste di controllo Formulari di controllo Ordini di riparazione 	2
2° anno di formazione		40 lezioni
<p>Competenza operativa 2.1: pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico, efficiente ed ecologico</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica sono in grado di pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico ed efficiente locali e attrezzature rispettando criteri ecologici, ergonomici e delle disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
2.1.1 Spiegano i seguenti termini tecnici: metodi di pulizia; sistemi di pulizia; tipi di pulizia. (C2) 1 – 2	<p>Metodi di pulizia per</p> <ul style="list-style-type: none"> Sporcizia aderente compreso materiale necessario, apparecchi e macchine (macchina monospazzola/rotativa, lavasciuga, macchina iniezione/estrazione, aspiraliquidi) <p>Tipi di pulizia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pulizia durante la fase di utilizzazione <p>Sistemi di pulizia</p> <p>Trattamenti di protezione/cura per</p> <ul style="list-style-type: none"> Pulizia intermedia Pulizia di fondo 	12
2.1.2 Spiegano le caratteristiche dei materiali indicati. (C2) 1 – 2	<p>Caratteristiche in relazione alla pulizia e all'impiego</p> <ul style="list-style-type: none"> Rivestimenti tessili/non tessili (pietra, materiali ceramici, contenenti legno o sughero, materiali sintetici) Pareti e soffitti 	12
2.1.3 Spiegano le modalità di cura corrette per i materiali indicati. (C2) 1 – 2	Definizione del materiale/conoscenza e cura corretta dei materiali come al punto 2.1.2	3

2.1.4 Spiegano le caratteristiche rilevanti per la sicurezza e gli ambiti d'applicazione dei prodotti per la pulizia, la manutenzione e la disinfezione. (C2) 2 – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Valore del pH • Prodotti per la pulizia: acidi, alcalini, neutri, con solvente, detergenti speciali • Componenti principali 	6
2.1.5 Spiegano gli aspetti economici ed ecologici dei prodotti di pulizia e cura. (C2) 2	Definizione dei termini <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità, effetto sull'azienda • Dosaggio (dosatori, dosaggio manuale e automatico) • Calcolo del dosaggio 	2
Competenza operativa 2.3: pianificare ed eseguire istruzioni Gli impiegati d'economia domestica istruiscono i collaboratori per garantire un regolare svolgimento dei processi di pulizia.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
2.3.2 Pianificano le istruzioni relative ai metodi di pulizia. (C3) 2 – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Metodo delle 4 fasi: preparare e informare, mostrare e spiegare, lasciar fare e lasciar spiegare, lasciar esercitare e controllare • Uso di mezzi ausiliari: processo di lavoro, descrizione del lavoro, rapporto di lavoro, liste di controllo • Pulizia corrente, pulizia intermedia 	5
3° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 2.1: pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico, efficiente ed ecologico Gli impiegati d'economia domestica sono in grado di pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico ed efficiente locali e attrezzature rispettando criteri ecologici, ergonomici e delle disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
2.1.4 Spiegano le caratteristiche rilevanti per la sicurezza e gli ambiti d'applicazione dei prodotti per la pulizia, la manutenzione e la disinfezione. (C2) 2 – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti per la cura, disinfettanti e loro componenti principali • Prodotti combinati 	3

2.1.12 Spiegano l'importanza degli standard di qualità nelle varie aziende. (C2) 3	(Principi nel CCO 5.2.1 / 5.2.2 concetto della qualità) <ul style="list-style-type: none"> • Confronto di vari standard di qualità relativi all'attività lavorativa (casa di cura, ospedale, alberghi, istituti scolastici, ...) • Strumenti di controllo • Elenco delle prestazioni come strumento di lavoro 	2
2.1.13 Spiegano i principi per la pulizia e la disinfezione. (C2) 1, 3	<ul style="list-style-type: none"> • Requisiti, impiego e procedura per la disinfezione delle superfici • Camera d'isolamento 	2
2.1.14 Spiegano i principi della pulizia corrente, intermedia e di fondo dei locali. (C2) 1, 3	Disinfezione Procedimento per la pulizia del settore d'isolamento (secondo il concetto aziendale)	2
2.1.17 Pianificano l'organizzazione dei compiti per la pulizia corrente, intermedia e di fondo. (C4) 3	Redigono dei piani di lavoro per tutte le pulizie (incl. pulizia speciale)	4
2.1.18 Pianificano i processi di pulizia e disinfezione. (C4) 3	Redigono dei processi di lavoro relativi a tutti i lavori di pulizia e disinfezione	3
<p>Competenza operativa 2.2: allestire e disporre i locali in base alla situazione e alle esigenze</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica allestiscono i locali in base alla situazione e alle esigenze della clientela garantendo un'atmosfera gradevole.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
2.2.1 Spiegano i principi per l'allestimento dei locali. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Senso e scopo dell'allestimento del locale • Possibilità e limiti relativi all'allestimento del locale • Importanza ed effetto dei colori sulla clientela • Vari tipi di luce (fonti), illuminazione, prodotti per l'illuminazione (caratteristiche, prezzo, durata) 	7

<p>2.2.2 Allestiscono e dispongono i locali. (C5) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione delle necessità abitative sulla base di differenti situazioni attuali • Superfici di passaggio (superfici di transito, di servizio, spazi liberi) • Arredamento dei locali adeguato alla situazione (mobilia, illuminazione, allestimento) 	<p>7</p>
<p>2.2.4 Elaborano proposte di decorazione dei locali mediante l'uso di piante e fiori in base alla situazione. (C5) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Decorazione del locale in base alla stagione e all'evento • Conoscenze di base per l'elaborazione di proposte per determinate situazioni • Fiori recisi, mazzi, composizioni (stagione, caratteristiche, conservazione, cura) • Piante verdi (ubicazione, cura, manutenzione) • Conoscenza dei materiali: vasi, contenitori, materiale di lavoro per fiori recisi e piante verdi 	<p>7</p>
<p>Competenza operativa 2.3: pianificare ed eseguire istruzioni Gli impiegati d'economia domestica istruiscono i collaboratori per garantire un regolare svolgimento dei processi di pulizia.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>2.3.2 Pianificano le istruzioni relative ai metodi di pulizia. (C3) 2 – 3</p>	<p>Sulla base dei principi del 2° anno di formazione 2.3.2 Pulizia di fondo, disinfezione, pulizia speciale</p>	<p>3</p>

AFC campo di competenze operative 3

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 3: svolgimento delle attività del circuito biancheria		
La cura della biancheria comprende il trattamento, la riparazione e la distribuzione della biancheria aziendale e privata. Gli impiegati d'economia domestica sono consapevoli che solo la biancheria preparata in modo corretto può essere impiegata dall'utilizzatore finale. Svolgono il proprio lavoro tenendo in considerazione gli aspetti ecologici, lo sfruttamento razionale dell'energia e delle risorse, la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.		
1° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico		
Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un trattamento corretto, igienicamente ineccepibile, preciso ed efficiente della biancheria rispettando criteri ecologici ed ergonomici e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
3.1.1 Spiegano i processi di lavoro del circuito biancheria. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none">• Circuito biancheria interno• Circuito biancheria con servizio esterno• Circuito biancheria con biancheria in leasing• Zona sporca• Zona pulita	6
3.1.2 Spiegano le proprietà e i campi d'impiego dei tessuti. (C2) 1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Fibre naturali vegetali (cotone, lino)• Fibre naturali animali (lana, seta)• Fibre chimiche cellulosose• Fibre chimiche sintetiche	10

<p>3.1.3 Comprendono le informazioni presenti sull'etichetta e determinano un trattamento corretto dei materiali. (C3) 1 – 2</p>	<p>Etichette di trattamento Simboli per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio • Candeggio • Stiratura • Asciugatura • Pulizia professionale dei tessuti/lavanderia chimica • Wet-clean • Ciclo di lavaggio normale • Ciclo di lavaggio delicato <p>Lavori in base ai reparti del circuito biancheria</p>	<p>6</p>
<p>3.1.5 Spiegano le caratteristiche e gli ambiti d'applicazione dei detersivi e degli additivi. (C2) 1 – 2</p>	<p>Funzioni dei componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostanze detergenti (tensioattivi) • Addolcitivi • Candeggianti • Enzimi • Sbiancanti ottici <p>Detersivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detersivo universale/detersivo completo • Detersivo per la bollitura • Detersivo per colorati • Detersivo per delicati • Detersivo per la lana 	<p>8</p>
<p>3.1.9 Spiegano le regole igieniche relative al circuito biancheria. (C2) 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, igiene aziendale e igiene nel circuito biancheria, nella zona sporca e in quella pulita 	<p>2</p>
<p>Competenza operativa 3.2: riparare i tessuti Gli impiegati d'economia domestica assicurano una riparazione dei tessuti economicamente sostenibile ed efficiente.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>3.2.1 Spiegano le tecniche per una riparazione dei tessuti economicamente sostenibile ed efficiente. (C2) 1 – 2</p>	<p>Uso della macchina da cucire</p> <p>Basandosi su introduzioni/ esecuzioni/ dimostrazioni pratiche:</p> <p>Riparare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orlo biancheria • Orlo vestiti/orlo abiti confezionati • Cucitura semplice • Chiusura lampo • Applicazione tasche/toppe scucite 	<p>8</p>

Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico

Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un trattamento corretto, igienicamente ineccepibile, preciso ed efficiente della biancheria rispettando criteri ecologici ed ergonomici e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.

Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
3.1.2 Spiegano le proprietà e i campi d'impiego dei tessuti. (C2) 1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> Fibre funzionali, fibre miste Finissaggio e apprettatura (impregnare, sanforizzare, antipiega, mercerizzare, appretto, antimicrobico, ignifugo) Differenza tra tessitura e maglieria (cura) 	4
3.1.3 Comprendono le informazioni presenti sull'etichetta e determinano un trattamento corretto dei materiali. (C3) 1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> Lavori in base ai reparti del circuito biancheria (rapporto bagno, procedura di bagno, umidità residua, cool down, wet-clean) Cuscini e piumini lavabili, tende 	3
3.1.4 Spiegano le differenze del trattamento della biancheria aziendale e privata in un'azienda. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> Definizione: biancheria privata e biancheria aziendale Separazione della biancheria sporca Modalità di trattamento (p.es. manganare, finish, ...) Requisiti di qualità 	2
3.1.5 Spiegano le caratteristiche e gli ambiti d'applicazione dei detersivi e degli additivi. (C2) 1 – 2	Additivi: <ul style="list-style-type: none"> Additivi di pretrattamento (set smacchiatori) Additivi (ammorbidente, amido) Detersivo: <ul style="list-style-type: none"> Sistema modulare 	4
3.1.6 Spiegano gli aspetti economici ed ecologici dei detersivi e degli additivi. (C2) 2	Vantaggi e svantaggi dell'impiego di componenti <ul style="list-style-type: none"> Offerta di detersivi 	2
3.1.7 Spiegano la scelta dei detersivi e additivi ottimali per un determinato tessile e ne motivano la scelta. (C6) 2	Sulla base dei principi dei punti 3.1.2 e 3.1.5 Esempi pratici	2

<p>3.1.11 Descrivono le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cause degli infortuni • L'impiego di detersivi, di additivi, delle macchine e delle attrezzature della lavanderia • Postura / ergonomia • Organizzazione della postazione di lavoro • Protezione da microrganismi • (sulla base dei principi del 6.3.2) 	<p>2</p>
<p>3.1.12 Spiegano quali sono i fattori ecologici ed economici da considerare nel dosaggio. (C2) 2</p>	<p>Dosaggio manuale e automatico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durezza dell'acqua • Capienza della macchina/quantità di carico • Programmi di lavaggio/grado di sporcizia • Istruzioni del produttore del detersivo 	<p>2</p>
<p>3.1.13 Spiegano le macchine e gli apparecchi e il loro impiego all'interno del circuito biancheria. (C2) 2</p>	<p>Impiego / gestione / pulizia / manutenzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavatrice • Impianto di dosaggio automatico • Lavatrice passante/tunnel di lavaggio • Asciugatrice/asciugatrice a condensazione (Secomat) • Mangano • Impianto finish • Postazione di stiro • Piegatrice 	<p>7</p>
<p>Competenza operativa 3.2: riparare i tessuti Gli impiegati d'economia domestica assicurano una riparazione dei tessuti economicamente sostenibile ed efficiente.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>3.2.1 Spiegano le tecniche per una riparazione dei tessuti economicamente sostenibile ed efficiente. (C2) 1 – 2</p>	<p>Riparare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riparare con cucitura a zig zag (strappi, piccoli buchi, bordo dell'orlo) <p>Sostituire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bottone • Bottone a pressione • Cucitura in velcro • Laccio per legare • Piccanello <p>Etichettatura della biancheria, applicazione termofissaggio/termopatch</p>	<p>10</p>

3.2.2 Valutano se la riparazione dei tessuti danneggiati è fattibile ed economicamente sostenibile. (C4) 2	<ul style="list-style-type: none"> • Cause dei danni alla biancheria • Fattori decisivi per i lavori di riparazione • Economico (carico di lavoro, costo dei materiali) • Ecologico 	2
3° anno di formazione		20 lezioni
<p>Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un trattamento corretto, igienicamente ineccepibile, preciso ed efficiente della biancheria rispettando criteri ecologici ed ergonomici e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
3.1.8 Spiegano l'importanza degli standard di qualità nelle varie aziende. (C2) 3	<p>In relazione ai vari lavori nel circuito biancheria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibili standard di qualità • Controlli di qualità • Garanzia della qualità <p>Confronto degli standard di qualità vigenti nell'azienda formatrice (confronto CCO 5.2.1 / 5.2.2)</p>	2
3.1.10 Pianificano i compiti relativi al circuito biancheria. (C3) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione dei processi di lavoro per tutti i lavori del circuito biancheria tenendo conto delle esigenze aziendali (incl. trasporto e immagazzinamento) 	4
3.1.16 Spiegano le fasi del circuito biancheria da controllare. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri verificabili per processi e risultati • Strumenti di controllo interni (lista di controllo) • Esempi provenienti dalle aziende formatrici 	2
3.1.19 Spiegano i vantaggi e gli svantaggi dell'insourcing e dell'outsourcing. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione del concetto • Vantaggi e svantaggi (personale, finanze, ecologia) • Biancheria a noleggio, in leasing e di proprietà 	2

Competenza operativa 3.3: trattare adeguatamente la biancheria infetta Gli impiegati d'economia domestica trattano la biancheria infetta secondo le regole.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
3.3.1 Spiegano le varie modalità di trattamento della biancheria infetta. (C2) 3	Procedure di disinfezione: <ul style="list-style-type: none"> • Chimica • Chimica / termica • Termica 	4
3.3.2 Spiegano il trattamento della biancheria infetta e le relative disposizioni per la sicurezza sul lavoro, per la protezione della salute e per i comuni standard igienici vigenti. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Direttive Suva • Concetto aziendali 	2
3.3.3 Spiegano le caratteristiche e gli ambiti d'applicazione dei disinfettanti. (C2) 3	Prodotti per la disinfezione (confrontare con CCO 2.1.4) <ul style="list-style-type: none"> • Aldeide • Preparati che liberano ossigeno Esempi aziendali <ul style="list-style-type: none"> • Pericoli legati a determinati prodotti disinfettanti 	4

AFC campo di competenze operative 4

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 4: composizione, preparazione e distribuzione dei menù		
Un'alimentazione sana, un servizio adeguato e un ambiente curato sono fattori fondamentali per il benessere personale.		
Nella composizione dei menù, oltre a principi alimentari generali, occorre considerare anche le specifiche necessità alimentari di persone appartenenti a vari gruppi d'età o affette da determinate patologie. I prodotti pronti o semilavorati forniscono un contributo importante alla preparazione delle pietanze.		
La preparazione di determinate pietanze, il lavoro di distribuzione dei pasti e l'organizzazione di lavaggio richiedono un rispetto rigoroso delle prescrizioni legali relative all'igiene degli alimenti, alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute, in modo particolare per ciò che riguarda le prescrizioni della singola azienda in merito alla garanzia della qualità e all'igiene. Per poter svolgere in maniera efficiente i compiti previsti è importante che gli impiegati d'economia domestica utilizzino le macchine e gli apparecchi in maniera corretta.		
Gli aspetti legati allo sfruttamento razionale dell'energia e delle risorse infine, rivestono un ruolo fondamentale in tutta la catena, dalla produzione all'approvvigionamento di prodotti freschi fino alla pulizia delle macchine e degli apparecchi.		
1° anno di formazione		20 lezioni
Competenza operativa 4.1: comporre menù per un'alimentazione sana		
Gli impiegati d'economia domestica compongono e valutano il tipo di alimentazione idoneo alla clientela nel rispetto dei principi per un'alimentazione sana e con l'impiego di prodotti stagionali e di produzione locale.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.1.1 Descrivono i singoli gruppi di alimenti in base alle sostanze nutritive. (C2) 1	Differenze derrate alimentari, sostanze nutritive e gruppi di alimenti Classificazione delle derrate alimentari in base al gruppo di appartenenza: <ul style="list-style-type: none">• Acqua/bevande senza zucchero• Frutta e verdura• Prodotti a base di cereali, patate, legumi• Latte e latticini, carne, pesce, uova, legumi• Grassi, oli, noci• Prodotti voluttuari, dolci, salati, alcol	2

4.1.2 Spiegano i compiti delle sostanze nutritive. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrienti con valore energetico e relative funzioni nel corpo (grassi, carboidrati e proteine) • Nutrienti senza valore energetico e relative funzioni nel corpo (vitamine, sali minerali) • Acqua • Fibre alimentari 	8
4.1.3 Spiegano la piramide alimentare. (C2) 1	Piramide alimentare della Società svizzera di nutrizione: <ul style="list-style-type: none"> • Senso e scopo della rappresentazione in forma piramidale • Requisiti di un'alimentazione sana (dimensione delle porzioni, fabbisogno quotidiano e settimanale) 	2
4.1.8 Spiegano l'impiego degli alimenti in base alla composizione e ai valori nutritivi riportati. (C2) 1	Dichiarazione delle derrate alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Valori nutritivi energetici kcal/J • Metodo di coltivazione: convenzionale, IP, bio • Allergie, intolleranza (glutine, lattosio) • Numeri E 	4
Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni Gli impiegati d'economia domestica preparano le pietanze tenendo conto delle prescrizioni legali e aziendali.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.2.8 Spiegano le regole igieniche da rispettare per la preparazione delle pietanze. (C2) 1	Regole d'igiene: <ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale • Igiene aziendale • Igiene delle derrate alimentari (sulla base dei principi CCO 6.3.2) 	2
Competenza operativa 4.4: garantire lo svolgimento dei processi legati all'organizzazione di lavaggio Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un'organizzazione di lavaggio funzionale e basata su principi d'igiene, nel rispetto degli aspetti ecologici ed ergonomici.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.4.8 Spiegano le regole per lo smaltimento dei rifiuti e ne illustrano l'importanza. (C2) 1	Possibili rifiuti nella zona lavaggio e la separazione adeguata Esempi pratici Rifiuti: <ul style="list-style-type: none"> • Separare • Riutilizzare -> (riciclaggio) • Smaltire -> (incenerimento) 	2

2° anno di formazione		40 lezioni
<p>Competenza operativa 4.1: comporre menù per un'alimentazione sana Gli impiegati d'economia domestica compongono e valutano il tipo di alimentazione idoneo alla clientela nel rispetto dei principi per un'alimentazione sana e con l'impiego di prodotti stagionali e di produzione locale.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.1.9 Elencano i principali prodotti freschi stagionali. (C1) 2	Stagione per frutti, verdure, carne (selvaggina) in Svizzera e nei paesi limitrofi	2
4.1.10 Spiegano perché a livello ecologico debbano essere impiegati principalmente prodotti stagionali e locali. (C2) 2	Confronto tra prodotti di prossimità e stagionali con prodotti d'importazione per ogni stagione dell'anno: <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di coltivazione • Vie di trasporto • Consumo di carburante/energia (energia grigia) • Contenuto di vitamine e sostanze minerali, aroma • Grado di maturazione al raccolto (frutta e verdura) 	4
<p>Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni Gli impiegati d'economia domestica preparano le pietanze tenendo conto delle prescrizioni legali e aziendali.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.2.1 Spiegano i termini tecnici. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • Termini tecnici delle ricette utilizzate • Utensili da cucina (impiego) 	4
4.2.2 Spiegano i metodi di cottura definiti. (C2) 2	Dimostrazione di metodi di cottura e di preparazione: <ul style="list-style-type: none"> • Lessare • Affogare • Sbollentare • Saltare/dorare • Cuocere a vapore • Stufare • Cuocere al forno • Gratinare 	6

<p>4.2.3 Descrivono gli utensili da cucina e li classificano in base a determinate tecniche di taglio o di preparazione. (C2) 2</p>	<p>Definizioni delle tecniche di taglio (confrontare con CI CCO 4.2.3).</p> <p>Utensili usati per le tecniche di taglio e preparazione</p>	<p>2</p>
<p>4.2.4 Pianificano la preparazione di pietanze. (C3) 2</p>	<p>Pianificazione del tempo e del lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavoro preliminare/mise en place (incl. tempo di mondatura) • Lavoro principale (durata di cottura/presentazione) • Lavoro finale (riordino) 	<p>4</p>
<p>4.2.10 Spiegano gli effetti di un errato trattamento degli alimenti. (C2) 2</p>	<p>HACCP/garanzia della qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge sulle derrate alimentari, controlli • Accettazione, immagazzinamento corretto, utilizzo della merce • Data di scadenza/data minima di conservazione/data di consumo • Microrganismi 	<p>4</p>
<p>4.2.12 Spiegano il concetto di «convenience» e i vari livelli. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti semilavorati e pronti • Livelli 1-6 (per esempio patate: da crude a pronte in tavola) • Vantaggi/svantaggi dei vari livelli 	<p>2</p>
<p>4.2.13 Spiegano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute. (C2) 2</p>	<p>Prevenzione degli infortuni in cucina, misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di ferite da taglio • di ustioni, scottature • d'inciampi e cadute • Postura corretta (sollevare, trasportare, stare in piedi) • Sollecitazioni fisiche adeguate • Incendi <p>(sulla base di CCO 6.3.2)</p>	<p>2</p>

Competenza operativa 4.3: assicurare una distribuzione dei pasti conforme alle esigenze		
Gli impiegati d'economia domestica garantiscono una distribuzione dei pasti conforme alle esigenze e alle prescrizioni igieniche.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.3.1 Spiegano i processi di lavoro nel sistema di distribuzione dei pasti. (C2) 2	<p>Linea calda: «Cook and serve» Preparazione, elaborazione, mantenimento a caldo e servizio</p> <p>Linea fredda: «Cook and chill» («Cook and freeze») Preparazione, elaborazione, congelazione veloce, congelazione, rigenerazione, servizio</p>	2
4.3.2 Spiegano i vantaggi e gli svantaggi del sistema di distribuzione dei pasti. (C2) 2	<p>Vantaggi e svantaggi di Cook and serve e Cook and chill in relazione a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispendio di tempo • Prezzo • Ecologia: dispendio energetico, scarti alimentari • Fabbisogno di personale • Valore nutritivo 	2
4.3.5 Spiegano le macchine e gli apparecchi utilizzati nel sistema di distribuzione dei pasti. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • Steamer/combiteamer • Abbattitore di temperatura • Forno a microonde • Salamandra • Refrigeratore • Congelatore • Bagnomaria, carrello riscaldante • Nastro trasportatore di servizio • Posate necessarie, vassoi 	2
4.3.6 Spiegano le regole igieniche da rispettare nella la distribuzione dei pasti. (C2) 2	<p>Regole d'igiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale • Igiene aziendale • Igiene delle derrate alimentari <p>(Sulla base dei principi CCO 6.3.2)</p>	1

<p>Competenza operativa 4.4: garantire lo svolgimento dei processi legati all'organizzazione di lavaggio</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un'organizzazione di lavaggio funzionale e basata su principi d'igiene, nel rispetto degli aspetti ecologici ed ergonomici.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>4.4.3 Spiegano le macchine e gli apparecchi per l'organizzazione di lavaggio. (C2) 2</p>	<p>Confronto di varie macchine e loro utilizzo ottimale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavastoviglie a una o più vasche • Modello con porta frontale, lavastoviglie a capotta, impianto con nastro trasportatore e impianto a scorrimento automatico dei cestelli • Mezzi ausiliari nell'organizzazione di lavaggio: portacestelli, vasca d'ammollo, carrello, ... 	<p>2</p>
<p>4.4.7 Spiegano quali sono i fattori ecologici ed economici da considerare nel dosaggio. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione nella zona sporca • Diversi detersivi • Durezza dell'acqua • Capienza della vasca • Programma di lavaggio • Controlli/verifica del risultato 	<p>1</p>
<p>3° anno di formazione</p>		<p>40 lezioni</p>
<p>Competenza operativa 4.1: comporre menù per un'alimentazione sana</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica compongono e valutano il tipo di alimentazione idoneo alla clientela nel rispetto dei principi per un'alimentazione sana e con l'impiego di prodotti stagionali e di produzione locale.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione per le scuole professionali</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Lezioni consigliate</p>
<p>4.1.4 Spiegano il fabbisogno di sostanze energetiche e nutritive di vari gruppi d'età e persone (p.es. professione, attività, stato di salute). (C2) 3</p>	<p>Metabolismo Calcolo del fabbisogno energetico totale per vari esempi pratici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispendio energetico di base e relativa influenza • Dispendio energetico per sforzi e relativa influenza • Fabbisogno di sostanze nutritive e vari esempi pratici 	<p>7</p>

<p>4.1.5 Compongono una dieta idonea per differenti gruppi di età e persone. (C3) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Forme nutrizionali: (principi, cosa è ammesso e cosa non lo è) • Alimentazione a valore integrale • Alimentazione frullata e leggera • Alimentazione vegetariana e vegana • Alimentazione a basso contenuto di colesterolo • Alimentazione a basso contenuto di grassi • Alimentazione a basso contenuto di purine • Alimentazione a basso contenuto di glutine • Alimentazione senza lattosio • Alimentazione a basso contenuto di sale <p>Assegnare il tipo di forma di nutrizione sulla base di esempi pratici (bambini, giovani, adulti, anziani)</p>	<p>8</p>
<p>4.1.6 Compongono menù bilanciati per l'intera giornata per differenti gruppi di età e persone. (C3) 3</p>	<p>Esempi pratici basati sui principi della piramide alimentare</p> <p>Gruppi di persone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bambini e giovani • Adulti • Donne in gravidanza • Anziani <p>In base allo stato di salute, al lavoro fisico, al movimento/sport, al periodo dell'anno e all'età.</p>	<p>10</p>
<p>4.1.7 Spiegano i criteri della dieta in caso di malattie ricorrenti. (C2) 3</p>	<p>Malattie legate all'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stitichezza • Diarrea • Ipertensione • Colesterolo • Gotta • Diabete tipo II • Celiachia • Intolleranza al lattosio • Sovrappeso • Allergie 	<p>10</p>

Competenza operativa 4.4: garantire lo svolgimento dei processi legati all'organizzazione di lavaggio

Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un'organizzazione di lavaggio funzionale e basata su principi d'igiene, nel rispetto degli aspetti ecologici ed ergonomici.

Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
4.4.1 Spiegano le fasi dei processi legati all'organizzazione di lavaggio e ne spiegano le differenze. (C2) 3	Ciclo delle stoviglie <ul style="list-style-type: none">• Ricezione delle stoviglie sporche• Smaltimento dei rifiuti (resti di cibo, tovaglioli, carta ecc.)• Separazione, pre-lavaggio, ammollo• Caricamento della macchina/cestelli• Inserimento• Lavaggio• Asciugatura• Riordino Procedura dell'organizzazione di lavaggio nella propria azienda Differenze: <ul style="list-style-type: none">• Lavaggio manuale• Lavastoviglie a cestello scorrevole• Lavastoviglie a nastro• Lavastoviglie con cestello da inserire/lavabicchieri, lavastoviglie casalinga	4
4.4.5 Spiegano le regole e le prescrizioni igieniche da osservare nell'organizzazione di lavaggio. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none">• Zona sporca• Zona pulita• Programmi di lavaggio (durata di lavaggio)• Temperature (temperatura minima)• Detersivi	1

AFC campo di competenze operative 5

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 5: disbrigo di lavori amministrativi Gli impiegati d'economia domestica conoscono l'organizzazione aziendale necessaria al corretto svolgimento dei lavori di economia domestica. Per tutti i settori d'attività svolgono lavori amministrativi. La registrazione di dati e informazioni è fondamentale, e permettendone un corretto svolgimento contribuiscono alla garanzia della qualità.		
1° anno di formazione		20 lezioni
Competenza operativa 5.3: svolgere i lavori amministrativi Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi in maniera scrupolosa ed efficiente.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.3.1 Utilizzano il PC per elaborare processi di lavoro, liste e formulari di controllo. (C3) 1 – 3	<ul style="list-style-type: none">• Obiettivi/impiego dei documenti• Differenze/forma/contenuti/lingua/legenda• 1° anno di formazione: rapporto di lavoro/descrizione del lavoro	2
5.3.2 Redigono, utilizzando il PC, documenti aziendali basandosi su disposizioni e modelli. (C5) 1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Obiettivi/impiego dei documenti• Differenze/forma/impostazione/scrittura/contenuti/lingua/stile• Lettera di accompagnamento, informazioni di accompagnamento, nota interna• Formulari• Ordine di riparazione, appunti relativi al colloquio• Appunto telefonico, archiviazione documenti (manuale ed elettronica), sistemi di ordinamento, modi di ordinamento	9

Competenza operativa 5.6: registrare a livello amministrativo i servizi forniti Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi relativi a un servizio fornito.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.6.1 Spiegano i metodi di pagamento. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di pagamento personali o indipendenti • Pagamento in contanti • Traffico di pagamenti senza contanti/pagamento senza contanti (debito/credito) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Carte di credito ➤ Carta bancomat, postcard ➤ Cash card <p>Ulteriori metodi di pagamento all'interno dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Buoni di pagamento ➤ Gettoni ➤ Supporti dati combinati ➤ Deduzione forfettaria mensile 	6
5.6.3 Effettuano i conteggi con l'uso del computer. (C3) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Semplici conteggi relativi a prestazioni fornite (p.es. aperitivo, servizio biancheria, riparazione biancheria, consumazione in caffetteria, ...) • Fattura interna • Ricevuta, conteggio dell'IVA 	3
2° anno di formazione		20 lezioni
Competenza operativa 5.1: attuare in modo ottimale l'organizzazione aziendale Gli impiegati d'economia domestica garantiscono un'organizzazione ottimale dell'azienda in tutti i settori d'attività.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.1.1 Spiegano i concetti di «costituzione» e «organizzazione». (C2) 2	<p>Organizzazione aziendale, differenze tra i vari tipi di aziende</p> <p>Organizzazione strutturale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione • Organigramma di base • Diagramma di funzione • Descrizione della funzione / mansionario <p>Organizzazione procedurale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione • Piano operativo 	3

	<ul style="list-style-type: none"> • Piano di lavoro • Diagramma di flusso • Descrizione del lavoro • Lista di controllo • Formulario di controllo 	
<p>5.1.2 Spiegano quali sono i diversi strumenti di comunicazione per la trasmissione delle informazioni. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi di un'informazione • Vari tipi d'informazioni interne ed esterne all'azienda: • Personale, telefonico, lettere commerciali, mail, fax, intranet, appunti d'accompagnamento/note interne, albo d'informazioni ecc. • Rispetto della via gerarchica • Vantaggi e svantaggi dei vari mezzi di comunicazione 	2
<p>Competenza operativa 5.3: svolgere i lavori amministrativi Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi in maniera scrupolosa ed efficiente.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
<p>5.3.1 Utilizzano il PC per elaborare processi di lavoro, liste e formulari di controllo. (C3) 1 – 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi/impiego dei documenti • Differenze/forma/ contenuti/lingua/legenda • Piano operativo • Piano di lavoro • Utilizzo di liste di controllo • Liste per la mise en place 	3
<p>5.3.2 Redigono, utilizzando il PC, documenti aziendali basandosi su disposizioni e modelli. (C5) 1 – 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi/impiego dei documenti • Differenze/forma/ impostazioni/scrittura/ contenuti/lingua/stile • Volantino/prospetto • Manifesto • Carte dei menù • Scheda informativa • Invito • Ordinazione interna • Formulario di prenotazione 	5

<p>Competenza operativa 5.5: preparare gli acquisiti di merce e gestire il magazzino Gli impiegati d'economia domestica svolgono con efficienza compiti amministrativi relativi all'acquisto di merce e alla gestione del magazzino.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.5.1 Spiegano il circuito delle merci in azienda. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisto centralizzato e decentralizzato • Flusso della merce all'interno dell'azienda • Sistema di approvvigionamento interno 	4
<p>Competenza operativa 5.6: registrare a livello amministrativo i servizi forniti Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi relativi a un servizio fornito.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.6.2 Spiegano i sistemi di cassa. (C2) 2	Definizione dei sistemi di cassa <ul style="list-style-type: none"> • Cassa «stand-alone» • Casse collegate 	3
3° anno di formazione		20 lezioni
<p>Competenza operativa 5.2: contribuire alla garanzia della qualità in azienda Gli impiegati d'economia domestica svolgono i compiti amministrativi contribuendo alla garanzia della qualità.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.2.1 Spiegano il principio di garanzia della qualità. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di garanzia della qualità • Obiettivi e definizioni della garanzia della qualità • Sistemi di gestione della qualità 	2
5.2.2 Spiegano la garanzia della qualità nei vari settori d'attività. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Vari livelli di garanzia della qualità (struttura, processo e risultato della qualità) • Spiegano la garanzia della qualità mediante esempi pratici • Autocontrolli 	2

<p>Competenza operativa 5.3: svolgere i lavori amministrativi</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi in maniera scrupolosa ed efficiente.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.3.1 Utilizzano il PC per elaborare processi di lavoro, liste e formulari di controllo. (C3) 1 – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi/impiego dei documenti • Differenze/forma/contenuti/lingua/legenda • Pianificazione dei processi di lavoro • Istruzioni d'uso 	3
<p>Competenza operativa 5.4: registrare dati a fini statistici</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica comprendono e registrano scrupolosamente dati a fini statistici.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.4.1 Spiegano il senso e lo scopo delle statistiche aziendali. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione • Obiettivi delle statistiche • Significato e importanza delle statistiche aziendali • Varie rappresentazioni di statistiche 	3
<p>Competenza operativa 5.5: preparare gli acquisiti di merce e gestire il magazzino</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica svolgono con efficienza compiti amministrativi relativi all'acquisto di merce e alla gestione del magazzino.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.5.2 Illustrano i principi di gestione del magazzino e degli acquisti. (C2) 3	<p>Procedura per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richiesta/redazione preventivo • Ordinazione • Consegna, scheda di magazzino • Reclamo • Immagazzinamento, gestione del magazzino • Trasporto • Inventario 	8

Competenza operativa 5.6: registrare a livello amministrativo i servizi forniti

Gli impiegati d'economia domestica eseguono lavori amministrativi relativi a un servizio fornito.

Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
5.6.4 Spiegano i fondamenti per il calcolo dei prezzi e la definizione delle tariffe. (C2) 3	Calcolo del prezzo: <ul style="list-style-type: none">• Prezzo di acquisto (costo dei materiali)• Prezzo di vendita, tempo impiegato per la prestazione fornita/costi per l'azienda (salario, affitto, infrastruttura, riscaldamento, IVA, ...)• Guadagno	2

AFC campo di competenze operative 6

Competenze operative, obiettivi di valutazione e contenuti per le scuole professionali

Ripartita secondo i tre anni di formazione

Campo di competenze operative 6: promozione della propria salute e sostegno alla clientela		
<p>Gli impiegati d'economia domestica lavorano principalmente presso istituti del settore socio-sanitario dove hanno frequenti contatti con persone che hanno bisogno di assistenza. Per questo è molto importante che sappiano valutarne lo stato.</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica hanno un atteggiamento aperto e sicuro dato dalla consapevolezza della propria personalità, delle proprie possibilità e dei propri limiti.</p> <p>Il lavoro all'interno di team interdisciplinari richiede un comportamento preciso nel proprio settore di competenza e la conoscenza della terminologia tecnica utilizzata dal team.</p> <p>Inoltre, nello svolgimento di tutte le attività, deve essere data particolare importanza alla tutela della propria salute fisica e psichica.</p>		
1° anno di formazione		40 lezioni
Competenza operativa 6.1: conoscere la propria personalità e agire di conseguenza		
<p>Gli impiegati d'economia domestica conoscono la propria personalità, le proprie possibilità e i propri limiti.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.1.1 Riflettono sui propri punti forti e deboli e li illustrano per mezzo di esempi. (C4) 1	<ul style="list-style-type: none">• Competenze operative• Definizione della posizione: per esempio:• Comprendere i propri punti forti e deboli (includere anche la salute psichica, fisica e sociale)• Consapevolezza dei propri limiti	8
6.1.2 Valutano le proprie capacità con l'ausilio di strumenti idonei. (C4) 1	<ul style="list-style-type: none">• Autovalutazione e valutazione di terzi• Formulazione degli obiettivi Definizione degli obiettivi da raggiungere (verifica nel 3° anno di formazione)	3
6.1.3 Spiegano con quali misure possono valorizzare i propri punti forti. (C2) 1	Possibilità di attuazione nell'azienda formatrice: raccolta di misure come base di partenza (partenariato per l'apprendimento, scambio con responsabili della formazione)	2

6.1.4 Spiegano le misure che possono minimizzare gli svantaggi legati ai propri punti deboli. (C2) 1	Possibilità di attuazione nell'azienda formatrice: raccolta di misure come base di partenza (partenariato per l'apprendimento, scambio con responsabili della formazione)	2
6.1.5 Valutano le proprie possibilità d'azione e i propri limiti. (C4) 1	Relazione con il profilo dei requisiti: <ul style="list-style-type: none"> • Sovraccarico, richiesta di aiuto • Carico insufficiente, offerta di aiuto • Crisi • Stress • Mobbing • Gestione dei conflitti (confrontare CCO 1) • Punti forti 	5
<p>Competenza operativa 6.3: prestare attenzione alla propria salute fisica e psichica e garantire la sicurezza sul lavoro</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica curano la propria salute fisica e psichica e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.3.2 Spiegano le misure per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e l'igiene personale. (C2) 1	Principi legali/professionali: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione salute/malattia • Sicurezza sul lavoro (Suva) • Igiene (personale, aziendale e igiene dell'attività produttiva) • Protezione della salute (ergonomia, obbligo di segnalazione in caso di malattie infettive, dispositivi di protezione individuale, DPI) • Protezione della gioventù (dipendenza...) • Simboli di pericolo 	10

Competenza operativa 6.5: agire correttamente in situazioni d'emergenza Gli impiegati d'economia domestica agiscono correttamente in situazioni d'emergenza.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.5.1 Descrivono le misure di primo soccorso. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti generali in situazioni d'emergenza: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ferite da taglio e scottature, escoriazioni ➤ Punture d'insetti ➤ Shock ➤ Avvelenamenti/allergie ➤ Lesioni da corrente elettrica ➤ Cadute • Farmacia domestica, l'uso dei medicinali 	8
6.5.2 Descrivono le situazioni d'emergenza. (C2) 1	Esempi pratici da 6.5.1	2
2° anno di formazione		20 lezioni
Competenza operativa 6.3: prestare attenzione alla propria salute fisica e psichica e garantire la sicurezza sul lavoro Gli impiegati d'economia domestica curano la propria salute fisica e psichica e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.3.3 Spiegano le situazioni di stress psichico. (C2) 2 – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi in famiglia, in azienda e nel proprio ambiente • Vivere e morire/morte • Quadri clinici attuali relativi alla situazione lavorativa come, per esempio: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Demenza ➤ Ictus ➤ Parkinson ➤ Perdite sensoriali dovute all'età ➤ Disabilità fisiche ➤ Disabilità psichiche • Comportamento con persone malate 	10

Competenza operativa 6.4: fornire un sostegno adeguato alla clientela		
<p>Gli impiegati d'economia domestica individuano le necessità delle persone che hanno bisogno di assistenza e forniscono un sostegno adeguato alla clientela nel proprio settore di lavoro.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
<p>6.4.1 Descrivono le principali fasi della vita e dello sviluppo umano. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dalla nascita alla morte • Tappe della vita: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adolescenza ➤ Famiglia ➤ Partenariato ➤ Attività professionale ➤ Pensionamento • Aspetti socio-culturali/ruoli 	8
<p>6.4.5 Spiegano i principi comunicativi utilizzati nel relazionarsi con persone che hanno bisogno di assistenza. (C2) 2 – 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principi legali (protezione delle persone) • Empatia, stima, consenso, rispetto, pazienza, cortesia, comunicazione • Sostegno adeguato alle necessità • Risorse proprie 	2
3° anno di formazione		20 lezioni
<p>Campo di competenza operativa 6.2: agire in modo oggettivo e cooperativo in un gruppo interdisciplinare</p> <p>Gli impiegati d'economia domestica agiscono in maniera adeguata al loro contesto sociale e si integrano in modo mirato, pragmatico e cooperativo all'interno di un gruppo di lavoro interdisciplinare.</p>		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
<p>6.2.1 Spiegano i compiti dei vari professionisti all'interno di un team di lavoro interdisciplinare. (C2) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei termini: interdisciplinare, cooperativo, team • Consapevolezza e comprensione dei punti d'interfaccia professionali, p.es. cucina, cure, manutenzione, servizio del personale, servizio sociale, ... • Comunicazione: flusso d'informazioni (Confrontare CCO 1.2.6) 	2
<p>6.2.2 Spiegano il loro contributo in seno all'azienda. (C2) 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conseguenza e importanza del lavoro personale per l'azienda e per la collaborazione con altri settori, p.es. room-service, servizio biancheria, ...) • Commercializzazione del profilo professionale (prestazione di servizio) (Confrontare CCO 1.7.1) 	2

6.2.4 Spiegano le principali espressioni tecniche degli altri professionisti impiegati in azienda. (C2) 3	Terminologia del settore sanitario: <ul style="list-style-type: none"> • Epidemia/pandemia • Isolamento • Homecare/servizio di assistenza a domicilio/Spitex • Geriatria • Terapie: fisioterapia, ergoterapia • Riabilitazione 	2
Competenza operativa 6.3: prestare attenzione alla propria salute fisica e psichica e garantire la sicurezza sul lavoro Gli impiegati d'economia domestica curano la propria salute fisica e psichica e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.3.3 Spiegano le situazioni di stress psichico. (C2) 2 – 3	Esempi pratici Vedere allegato 2, dal 2017	2
6.3.4 Spiegano le misure idonee per limitare le situazioni di stress psichico. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Compensazione tra professione e vita privata • Colloqui del team/colloqui individuali • Care-Team • Coaching • Mediazione • Intervisione/supervisione 	2
Competenza operativa 6.4: fornire un sostegno adeguato alla clientela Gli impiegati d'economia domestica individuano le necessità delle persone che hanno bisogno di assistenza e forniscono un sostegno adeguato alla clientela nel proprio settore di lavoro.		
Obiettivi di valutazione per le scuole professionali	Contenuti	Lezioni consigliate
6.4.2 Spiegano come le malattie indicate limitino la capacità di comunicazione. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Disturbi della vista, dell'udito e di elocuzione • Demenza • Ictus • Depressioni • Burnout • Disturbi comportamentali 	2
6.4.4 Descrivono i cambiamenti corporei, comportamentali e della sfera sociale tipici generati da determinate malattie. (C2) 3	<ul style="list-style-type: none"> • Malattie indicate in 6.3.3 e 6.4.2 	6

<p>6.4.5 Spiegano i principi comunicativi utilizzati nel relazionarsi con persone che hanno bisogno di assistenza. (C2) 2 – 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esempi pratici <p>Visione di un confronto trasversale</p>	<p>2</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

©Oml economia domestica svizzera – tutti i diritti sono riservati