

## APPENDICE AL BANDO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE

Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI		
Competenze/Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20
	Tecniche di approntamento	10
	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	10
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	20
	Elementi di idraulica legati al settore	20
	Elementi di meccanica legati al settore	20
	Forme di alloggiamento	10
	Forme di ricoveri	10
<u>Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali</u>	Elementi di ergonomia	20
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	40
<u>Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole</u>	Elementi fertilizzanti del suolo	20
	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	10
	Esigenze nutrizionali	10
	Fertilizzanti e concimi	10
	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	10
	Principali sistemi e forme di produzioni	20
	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	20
	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
Alfabetizzazione informatica	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
Lingua straniera	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>SOMMELIER</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</u></b>	Elementi di enologia	40
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	40
	Terminologia tecnica in lingua straniera	40
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	40
<b><u>Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini</u></b>	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	50
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	50
	Tecniche di stoccaggio merci	40
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	40
<b><u>Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente</u></b>	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	40
	Progettazione e modellistica	40
	Tecniche di degustazione	40
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	20
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Interpretare il figurino</u></b>	L'immagine moda	30
	Merceologia tessile	30
<b><u>Progettare il cartamodello</u></b>	Laboratorio di modello	30
	Correzioni e sdefettamenti	30
<b><u>Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto</u></b>	Laboratorio piazzamenti	30
	Tecnologie di sala taglio	30
<b><u>Gestire la confezione del capo</u></b>	Elementi di sicurezza	30
	Laboratorio di confezione	30
<b><u>Riconoscere la classificazione delle non conformità</u></b>	Classificazione dei difetti	15
	Tecniche di pinzatura e rammendo	15
	Le procedure per il controllo qualità	15
	Perfezionamento al rammendo industriale	15
<b><u>Eseguire ricami a mano e/o a macchina</u></b>	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	30
	Composizione e scelta del disegno per il ricamo	30
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

PIZZAIOLO		
Competenze/Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
<u>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</u>	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	10
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	10
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	10
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	10
	Intolleranze alimentari e allergeni	10
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	10
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	10
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	10
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	10
<u>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u>	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	10
	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	10
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	10
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	10
<u>Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</u>	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	10
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10
	Metodi di pulizia e sanificazione	10
<u>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</u>	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	10
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	10
<u>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</u>	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	10
	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	10
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10
<u>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</u>	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	10
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	10
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	10
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10
<u>Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</u>	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	10
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	10
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	15
	Tecniche e metodi di impiattamento	15

	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	15
	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	15
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u></b>	Elementi di osservazione e comunicazione	20
	I bisogni primari: tecniche di base	20
	Sicurezza e prevenzione	20
	Tecniche di mobilitazione	20
	Elementi di primo soccorso	20
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	20
	Elementi di igiene personale	10
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	10
	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	10
<b><u>Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</u></b>	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	30
	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	30
	Preparazione dei pasti	30
	Prevenzione incidenti domestici	30
	Elementi di igiene alimentare	30
<b><u>Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</u></b>	Tipologia di utenza	10
	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	10
	Tecniche di osservazione	10
	Teorie e tecniche di comunicazione	10
	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10

	Etica e deontologia professionale	10
<b>Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'™ autonomia</b>	Elementi di osservazione e comunicazione	10
	Teorie e tecniche di comunicazione	5
	Strategie di apprendimento	5
	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	5
	Tecniche di ascolto e comunicazione	5
	Elementi di psicologia relazione	5
	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	5
	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	5
	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	5
	Elementi di psicologia sociale	5
	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	5
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>OPERATORE INFORMATICO DEL WEB</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b>Utilizzare l'ambiente operativo</b>	Architettura e componenti hardware e software del sistema	25
	Introduzione alle reti	25
	Funzionalità dell'ambiente operativo	25
	Software per il trattamento dati	25
	Trattamento testi per il web	25
	Elementi di comunicazione mediale	25
<b>Utilizzare le risorse del Web</b>	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30
	Web application	30
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
	Social network	30
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>MANISCALCO PODOLOGO EQUINO</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Valutare difetti e podopatie del piede equino</u></b>	Gestione del cavallo	30
	Conoscenza del cavallo sotto gli aspetti anatomici e fisiologici	30
	Elementi di Ippologia	30
	Benessere animale: nell'alimentazione, nelle scuderie, nel trasporto e nell'impiego	30
	Zoagnostica	30
	Podologia	30
	Elementi di patologia del piede, degli arti, osteo articolari, muscolari: desmiti, tendiniti, sindrome podotrocleare (malattia del navicolare), laminite	10
<b><u>Valutare i bisogni di ferratura del piede equino</u></b>	Tecnologia dei metalli	20
	Anatomia e fisiologia del piede equino	20
	Ergonomia delle lavorazioni	20
	Biomeccanica	20
	Mascalcia teorica	20
	Tipologia di ferratura: normali, correttivi, terapeutici	10
<b><u>Realizzare le attività di ferratura del piede equino, anche con patologie</u></b>	Principi di prevenzione infortuni	30
	Avvicinamento al cavallo e mezzi di contenimento	30
	Mascalcia pratica	30
	Sferratura del cavallo	20
	Forgiatura del ferro	20
	Forgiatura di ferri: comuni, correttivi e terapeutici	20
	Forgiatura ferri ad uso sportivo	20
	Gestione di materiali e sostanze pericolose	20
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti</u></b>	Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro	10
	Caratteristiche dei mercati di riferimento	10
	Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse	5
	Elementi di budgeting e contabilità generale	5
	Normativa amministrativo-fiscale	5
	Registrazioni contabili ai fini IVA	5
	Legislazione comunitaria, nazionale, regionale	5
	Elementi di economia e controllo di gestione	5
	Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura	5
	Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità	5
	Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale	5
	Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria	5
	Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa	5
<b><u>Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti 'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente</u></b>	Elementi di sostenibilità sociale	5
	Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi	10
	Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	10
	Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori	10
	Elementi di organizzazione del lavoro	5
	Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi	5
	Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	5
	Normativa rifiuti agricoli	5
	Normativa ambientale e fattori di inquinamento	5
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	5
<b><u>Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti</u></b>	Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro	5
	Sistemi di qualità e principali modelli	5
	Attrezzature e materiali del settore	10
	Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori	10
	Procedura per la gestione degli ordini	10
	Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	10
	Elementi di comunicazione e problem solving	10
	Elementi di customer satisfaction	5
	Tecniche di analisi della clientela	5
	Tecniche di ascolto	5
Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	5	
Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	10	

<b>Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta</b>	Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato	10
	Tecniche di rilevazione dati	10
	tecniche di marketing	10
	Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e-commerce	10
	Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	10
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

**ADDETTO COLLABORATORE DI CUCINA**

Competenze - Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
<b>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>	Attrezzature di servizio	30
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
	Principali terminologie tecniche di settore	20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20
	Tecniche di pianificazione	20
<b>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>	Elementi di gastronomia	30
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	30
	Utensili per la preparazione dei cibi	30
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12

<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALL'AUTONOMIA DEI DISABILI		
Competenze/Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
<b><u>Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)</u></b>	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
	Principi della comunicazione verbale e non verbale	20
	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20
	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20
	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
	Strumenti per la network analysis	20
	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
<b><u>Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</u></b>	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20
	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	20
	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	25
	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	25
	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	20
<b><u>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</u></b>	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	20
	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativi	10
	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più	10

	appropriata per le diverse abilità	
	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	10
	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10
	Normativa in materia di protezione di dati personali	10
	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10
	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10
	Tecniche di primo soccorso	10
	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	10
	Elementi di etica professionale	10
	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	10
	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	10
	Elementi di sociologia della disabilità	5
	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	5
	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	5
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	5
<b>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</b>	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	25
	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	25
	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	25
	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	25
	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	25
	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	25
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE		
Competenze/Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
<b><u>Collaborare alla gestione dei flussi informativi</u></b>	Tecniche di comunicazione	40
	Tecniche di archiviazione	40
	Corrispondenza commerciale	40
	Tecniche di segreteria	30
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30
<b><u>Collaborare alla gestione amministrativa</u></b>	Elementi di tecnica commerciale	60
	Strumenti di incasso e pagamento	60
	Elementi di organizzazione aziendale	60
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</b>		
<b>Moduli formativi<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<u><b>Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico</b></u>	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	20
	Principali terminologie tecniche di settore	10
	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	10
	Simbologia impianti elettrici	10
	Tecniche di comunicazione organizzativa	10
	Tecniche di pianificazione	10
<u><b>Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</b></u>	Tipologie di impianti elettrici	10
	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	40
	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	30
<u><b>Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche</b></u>	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	30
	Caratteristiche dei conduttori elettrici	20
	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	20
	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	10
	Modalità di cablaggio	10
	Schemi elettrici	10
	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	10
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	10
	Tipologie di isolamento	10
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30

<b>ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE</b>		
<b>Competenze/Moduli formativi</b>	<b>Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>
<b><u>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</u></b>	Attrezzature di servizio	40
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	40
	Tecniche di pianificazione	40
	Tecniche di comunicazione organizzativa	40
	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	20
<b><u>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</u></b>	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	30
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	30
	Standard di qualità dei prodotti da forno	30
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	30
	Tecnologie e metodi di stoccaggio	30
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	1 - Comprendere i fattori di rischio inerenti l'organizzazione della sicurezza aziendale - 2 - Relazionarsi con le figure del sistema di prevenzione e protezione aziendale	12
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi 3 - Realizzare fogli di calcolo 4 - Utilizzare basi dati 5 - Realizzare presentazioni multimediali 6 - Utilizzare Internet e le sue funzionalità 7 - Rappresentare la soluzione di un problema con le tecniche di base della programmazione 8 - Rappresentare la soluzione di un problema con la programmazione ad oggetti 9 - Connettersi ai servizi di rete	12
<b>Lingua straniera</b>	Il modulo è finalizzato a far acquisire la padronanza delle strutture fondamentali della lingua attraverso l'uso delle principali funzioni comunicative, lettura ed interpretazione di testi semplici, la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore ed al linguaggio tecnico.	30