

| Area professionale | Profilo professionale | Descrizione sintetica | Unità |
|---|-----------------------|--|------------------------------------|
| Agricoltura allevamento e zootecnia | OPERATORE AGRICOLO | L'Operatore agricolo è in grado di coltivare piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di allevare animali. | Allevamento animali produttivi |
| | | | Coltivazione piante da frutto |
| | | | Coltivazione piante da semina |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Prevenzione e cura malattie piante |
| | | | Analizzare e verificare le |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Agricoltura allevamento e zootecnia | TECNICO DELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI ITTICOLTURA E MARINOCOLTURA | <p>Il Tecnico di gestione di impianti di itticoltura e marino coltura opera in impianti di allevamento di prodotti marini a terra e gestisce sia il corretto funzionamento delle attrezzature richieste (pompe, mangiatoie automatiche, ossigenatori, ecc.) sia il comportamento e lo stato di salute dei pesci e altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.), segnalando tempestivamente qualunque anomalia al responsabile dell'allevamento. E' anche tenuto allo sviluppo del piano organizzativo della gestione dal punto di vista economico, della gestione delle risorse umane e di impatto ambientale degli allevamenti</p> | Competenze trasversali |
| | | | Organizzare processi e strutture per garantire la corretta realizzazione del prodotto |
| | | | Verificare che il sito di allevamento abbia tutte le condizioni per operare nel modo corretto |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Effettuare la difesa dell'impianto di vite da attacchi parassitari di origine animale e vegetale con un monitoraggio dell'area di coltivazione |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Agricoltura allevamento e zootecnia | TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DEL VIGNETO E DI GESTIONE DELLA CANTINA | Il Tecnico attività di conduzione del vigneto e gestione cantina trova impiego in tutte le attività della filiera vitivinicola, sia per la conduzione del vigneto, dove si occupa delle operazioni colturali (lavorazione del terreno, potatura delle viti, concimazione e difesa dell'impianto) sia per la gestione della cantina, dove si occupa delle fasi del processo di vinificazione, svolgendo, se necessario, anche la manutenzione dell'impianto. Il Tecnico dello sviluppo di coltivazioni, allevamenti e attività d'impresa agricola, analisi e monitoraggio delle produzioni e dello sviluppo fornisce consulenza tecnica all'agricoltore per il miglioramento delle pratiche agronomiche e della qualità delle produzioni, individuando opportunità per lo sviluppo della attività agricola e di produzione biologica a marchio | Effettuare le potature di allevamento e di produzione del vigneto utilizzando gli appositi strumenti, rispettando i parametri di un impiego in sicurezza |
| | | | Effettuare le varie operazioni di cantina relative alla trasformazione dell'uva in vino, al monitoraggio del processo di invecchiamento, al controllo e alla manutenzione delle attrezzature di cantina |
| | | | Effettuare operazioni colturali, quali lavorazioni, inerbimento, diserbo, legate alla gestione del terreno |
| | | | Pianificare la concimazione del vigneto in relazione alle caratteristiche e alle esigenze dell'impianto |
| | | | Pianificare l'attività della vendemmia controllando che gli operai e i macchinari operino con efficacia e in sicurezza |
| | | | Competenze trasversali |
| | | Il Tecnico attività di conduzione | Effettuare la difesa dell'impianto di olivo da attacchi parassitari di origine animale e vegetale con un monitoraggio dell'area di coltivazione |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Agricoltura allevamento e zootecnia</p> | <p>TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO E DI GESTIONE DEL FRANTOIO</p> | <p>dell'oliveto e di gestione del frantoio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, anche a produzione biologica, sia per la conduzione dell'oliveto, dove si occupa delle varie operazioni colturali (lavorazione del terreno, potatura degli olivi, concimazione e difesa dell'impianto) sia per la gestione del frantoio, dove si colloca nelle varie fasi del processo di trasformazione delle olive in olio, dalla lavatura delle olive, alla loro frangitura, alla estrazione dell'olio</p> | <p>Effettuare le potature ordinarie e straordinarie dell'olivo utilizzando gli appositi strumenti con competenza e efficacia, rispettando i parametri di un impiego in sicurezza</p> <p>Effettuare l'estrazione dell'olio con processi di lavorazione continua e discontinua nel rispetto delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti</p> <p>Pianificare la concimazione dell'oliveto in relazione alle caratteristiche e all'esigenze dell'impianto</p> |
| | | <p>Il Tecnico delle produzioni animali è in grado di pianificare e gestire la</p> | <p>Allevamento animali</p> <p>Competenze trasversali</p> |

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| Agricoltura allevamento e zootecnia | TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI | <p>in grado di pianificare e gestire la produzione di animali da allevamento, programmandone le attività produttive e operando secondo criteri di sostenibilità ambientale.</p> | <p>Prevenzione e cura allevamento animale</p> <p>Produttività e riproduttività animali da allevamento</p> <p>Programmazione attività d'allevamento</p> |
| Agricoltura allevamento e zootecnia | TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI | <p>Il Tecnico delle produzioni vegetali è in grado di produrre e di gestire la produzione di coltivazioni vegetali frutticole, cerealicole, orticole, erbacee, officinali, ecc., programmandone le attività produttive e operando secondo criteri di sostenibilità ambientale.</p> | <p>Coltivazione piante da semina e da</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Cura e prevenzione integrata coltivazioni vegetali</p> |

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| | | | <p>Programmazione produzione prodotti vegetali</p> |
| | | | <p>Resa in vegetazione coltivazioni</p> |
| Agricoltura allevamento e zootecnia | TECNICO DELLO SVILUPPO DI COLTIVAZIONI, ALLEVAMENTI E ATTIVITÀ D'IMPRESA AGRICOLA, ANALISI E MONITORAGGIO DELLE PRODUZIONI E DELLO SVILUPPO | Il Tecnico dello sviluppo di coltivazioni, allevamenti e attività d'impresa agricola, analisi e monitoraggio delle produzioni e dello sviluppo fornisce consulenza tecnica all'agricoltore per il miglioramento delle pratiche agronomiche e della qualità delle produzioni, individuando opportunità per lo sviluppo della attività agricola e di produzione biologica a marchio | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Elaborare piani per lo sviluppo dell'impresa agricola singola o di più imprese che perseguono obiettivi comuni grazie alla conoscenza delle norme vigenti, delle caratteristiche dell'impresa e del territorio</p> |
| | | | <p>Fornire indicazioni e consigli per il miglior sviluppo delle coltivazioni, degli allevamenti e dell'attività d'impresa grazie alla conoscenza dell'ambiente produttivo, delle caratteristiche del territorio, dei mercati e delle normative in materia di politica agricola e ai fini dell'implementazione di coltivazioni per agricoltura biologica</p> |
| | | | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Gestione flussi informativi e comunicativi</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Amministrazione e controllo d'impresa</p> | <p>OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE</p> | <p>L'Operatore amministrativo-segretariale è in grado di organizzare e gestire attività di segreteria nei diversi aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, valutando e gestendo le priorità e le esigenze espresse.</p> | <p>Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro</p> <hr/> <p>Sistematizzazione informazioni e testi scritti</p> <hr/> <p>Trattamento documenti amministrativo-contabili</p> |
| <p>Amministrazione e controllo d'impresa</p> | <p>TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE</p> | <p>Il Tecnico amministrazione, finanza e controllo di gestione è in grado di sviluppare il sistema contabile aziendale e analizzare i dati significativi della gestione d'impresa per l'elaborazione di previsioni e monitoraggi dell'andamento economico-finanziario, garantendo il presidio dei rapporti con il sistema creditizio.</p> | <p>Articolazione e gestione strumenti</p> <hr/> <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Controllo andamento economico-finanziario</p> |

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------|---|--|
| | | | Formulazione budget |
| | | | Strutturazione sistema di contabilità generale e analitica |
| Amministrazione e controllo d'impresa | TECNICO CONTABILE | Il Tecnico contabile è in grado di predisporre e assicurare il trattamento contabile delle transazioni economiche, patrimoniali e finanziarie in base alla normativa vigente e di redigere il bilancio d'esercizio. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione sistema della contabilità generale |
| | | | Formulazione bilancio aziendale |
| | | | Gestione processo amministrativo-contabile |
| | | | Trattamento operazioni fiscali e previdenziali |
| | | | Assistenza clienti |

| | | | |
|------------------------|--|--|--|
| <p>Autoriparazioni</p> | <p>OPERATORE AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE</p> | <p>L'Operatore autronico dell'automobile è in grado di effettuare interventi di installazione, manutenzione, riparazione e messa a punto delle parti elettroniche dei veicoli a motore, incluse le riparazioni meccaniche elementari e gli interventi sul sistema elettrico.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione requisiti tecnici di apparati elettrici /elettronici dell'autoveicolo</p> <hr/> <p>Congegnamento apparati elettrici/elettronici dell'autoveicolo</p> <hr/> <p>Diagnosi tecnica e strumentale apparati elettrici/elettronici dell'autoveicolo</p> <hr/> <p>Assistenza clienti</p> |
|------------------------|--|--|--|

| | | | |
|-----------------|--------------------------------|---|--|
| Autoriparazioni | OPERATORE DELL'AUTORIPARAZIONE | L'Operatore delle lavorazioni di carrozzeria è in grado di eseguire interventi ordinari e straordinari di riparazione, sostituzione, aggiustaggio e verniciatura di elementi accessori del telaio e/o della carrozzeria di autoveicoli. | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Diagnosi tecnica e strumentale guasti</p> <hr/> <p>Manutenzione autoveicolo</p> <hr/> <p>Riparazione e collaudo autoveicolo</p> |
| Autoriparazioni | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI | L'Operatore dell'autoriparazione è in grado di individuare i guasti degli organi meccanici di un autoveicolo, di riparare e sostituire le parti | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Composizione organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria</p> <hr/> <p>Diagnosi danno di telaio e carrozzeria</p> |

| | | | |
|-------------------|----------------------------|--|--|
| Autoreparazioni | LAVORAZIONI DI CARROZZERIA | riparare e sostituire le parti danneggiate e di effettuare la manutenzione complessiva del mezzo. | <p>Lavorazione di carrozzeria e telaio dell' autoveicolo</p> <p>Trattamento cromatico dell'autoveicolo</p> |
| Costruzioni edili | CARPENTIERE | Il Carpentiere è in grado di realizzare cassetture in legno o in ferro per la costruzione di opere edili, compreso il montaggio e la finitura di elementi edilizi in conglomerato cementizio armato. | <p>Competenze trasversali</p> <p>Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni di carpenteria edile</p> <p>Lavorazioni carpenteria in legno e d'interni</p> <p>Lavorazioni carpenteria strutturale</p> <p>Strutturazione cantiere edile</p> <p>Codificazione opera edile</p> |

| | | | |
|-------------------|-------------------|--|--|
| Costruzioni edili | DISEGNATORE EDILE | <p>Il Disegnatore Edile è in grado di realizzare lo sviluppo tecnico, la rappresentazione grafica e la simulazione tridimensionale di un manufatto edile riconoscendone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di realizzazione.</p> | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione soluzioni tecnico-costruttive opera edile |
| | | | Rappresentazione dinamica tridimensionale opera edile |
| | | | Rappresentazione grafica opera edile |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili infrastrutturali |

| | | | |
|-------------------|-------------------------------------|--|---|
| Costruzioni edili | OPERATORE EDILE ALLE INFRASTRUTTURE | L'Operatore edile alle infrastrutture è in grado di realizzare e mantenere parti di opere infrastrutturali destinate al traffico e alla viabilità (strade, ponti, viadotti, gallerie, ecc.) e di utilizzare e mantenere macchine operatrici edili. | Lavorazioni meccaniche opere edili infrastrutturali |
| | | | Lavorazioni opere edili infrastrutturali |
| | | | Strutturazione cantiere edile infrastrutture |
| Costruzioni edili | OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE | L'Operatore edile alle strutture è in grado di realizzare parti di opere murarie e strutturali, rifinire e mantenere parti di edifici secondo quanto stabilito dalla relativa documentazione tecnica e sulla base di un piano di lavoro predefinito. | Competenze trasversali |
| | | | Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili |
| | | | Lavorazione rifiniture interne |
| | | | Lavorazioni in muratura |
| | | | Strutturazione cantiere edile |
| | | | Amministrazione contabile cantiere |

| | | | |
|-------------------|---------------------------|--|--|
| Costruzioni edili | TECNICO DI CANTIERE EDILE | <p>Il Tecnico di cantiere edile è in grado di programmare e gestire i lavori del cantiere verificando la congruenza tra progetto, specifiche proposte e budget, definendo tempi di realizzazione e fabbisogni di risorse (umane e tecniche) e controllando periodicamente il rispetto del programma tecnico-economico.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione cantiere edile</p> <hr/> <p>Controllo qualità e sicurezza del cantiere edile</p> <hr/> <p>Pianificazione attività del cantiere edile</p> |
| | | | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione Sistema di Gestione Ambientale Integrato</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Difesa e valorizzazione del territorio</p> | <p>TECNICO AMBIENTALE</p> | <p>Il Tecnico ambientale è in grado di identificare il "comportamento ambientale" di un'azienda e tradurlo in un sistema strategico di gestione e prestazione ambientale condivisa e responsabile.</p> | <p>Diagnosi comportamento ambientale dell'organizzazione</p> |
| <p>Difesa e valorizzazione del territorio</p> | <p>TECNICO DEGLI INTERVENTI SULLA RISORSA AGROFORESTALE E DEL SUOLO</p> | <p>Il Tecnico degli interventi sulla risorsa agroforestale e del suolo è in grado di gestire, secondo una programmazione definita, il processo di utilizzo, valorizzazione e tutela delle risorse agroforestali e del suolo, nella sostenibilità ambientale degli interventi.</p> | <p>Codificazione progetti di intervento</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Compimento interventi agroforestali e del suolo</p> |
| | | | <p>Socializzazione responsabilità ambientale condivisa</p> |
| | | | <p>Sostenibilità ambientale</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | | Cura risorsa agroforestale |
| | | | Diagnosi interventi agroforestali e del suolo |
| Difesa e valorizzazione del territorio | TECNICO ESPERTO NELLA PIANIFICAZIONE DEL CICLO INTEGRATO DEI RIFIUTI URBANI | Il Tecnico esperto nella pianificazione del ciclo integrato dei rifiuti urbani è in grado di pianificare e coordinare il sistema integrato degli interventi di produzione, di utilizzo ed infrastrutturali dei rifiuti urbani concorrendo a sviluppare comportamenti sociali responsabili e a democrazia partecipata, orientati alla sostenibilità ambientale. | Competenze trasversali |
| | | | Gestione programmata ciclo dei rifiuti urbani |
| | | | Pianificazione integrata interventi sui rifiuti urbani |
| | | | Sostenibilità ambientale |
| | | | Sviluppo responsabilità ambientale condivisa |
| | | | Analisi dati di monitoraggio idrico |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Difesa e valorizzazione del territorio</p> | <p>TECNICO NELLA GESTIONE DEL CICLO INTEGRATO DELLE RISORSE IDRICHE</p> | <p>Il Tecnico nella gestione del ciclo integrato delle risorse idriche è in grado di gestire il processo di intervento razionale e sostenibile delle risorse idriche nel ciclo integrato dell'acqua (utilizzo, valorizzazione e tutela), secondo una programmazione definita.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione sistema di interventi sulle risorse idriche e infrastrutture connesse</p> <hr/> <p>Controllo ciclo integrato dell'acqua</p> <hr/> <p>Sviluppo potenzialità tecnologiche di trattamento idrico</p> <hr/> <p>Codificazione rifiuti</p> |
|---|---|---|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| Difesa e valorizzazione del territorio | TECNICO NELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI | Il Tecnico esperto nella pianificazione del ciclo integrato dei rifiuti urbani è in grado di pianificare e coordinare il sistema integrato degli interventi di produzione, di utilizzo ed infrastrutturali dei rifiuti urbani concorrendo a sviluppare comportamenti sociali responsabili e a democrazia partecipata, orientati alla sostenibilità ambientale. | Competenze trasversali |
| | | | Funzionamento impianti di trattamento |
| | | | Gestione impianti di trattamento rifiuti urbani |
| | | | Trattamento rifiuti urbani |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione agroforestale del suolo |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Difesa e valorizzazione del territorio</p> | <p>TECNICO NELLA PROGRAMMAZIONE DELLE RISORSE AGROFORESTALI</p> | <p>Il Tecnico nella programmazione delle risorse agroforestali è in grado di programmare e coordinare gli interventi di utilizzo, conservazione e valorizzazione delle risorse agroforestali assumendo a riferimento la completezza e l'unitarietà dell'area protetta (aree protette e corridoi ecologici).</p> | <p>Programmazione interventi risorse agroforestali</p> <hr/> <p>Sostenibilità ambientale</p> <hr/> <p>Sviluppo risorsa e patrimonio agroforestale</p> |
| <p>Difesa e valorizzazione</p> | <p>TECNICO NELLA PROGRAMMAZIONE</p> | <p>Il Tecnico nella programmazione delle risorse idriche è in grado di programmare e coordinare gli interventi di utilizzo, difesa e tutela delle risorse idriche e delle</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione idrica del suolo</p> <hr/> <p>Diagnosi ciclo integrato dell'acqua</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| del territorio | DELLE RISORSE IDRICHE | infrastrutture connesse assumendo a riferimento la completezza del ciclo integrato dell'acqua e l'unitarietà del bacino idrografico. | Programmazione interventi sulle risorse idriche |
| | | | Sostenibilità ambientale |
| Difesa e valorizzazione del territorio | TECNICO NELLA PROGRAMMAZIONE DI INTERVENTI FAUNISTICI | Il Tecnico nella programmazione di interventi faunistici è in grado di programmare e coordinare interventi di miglioramento e ripristino ambientale, consistenti nella tutela della fauna selvatica e del territorio di propria competenza, al fine di conservare la diversità genetica delle popolazioni, nonché il mantenimento degli habitat indispensabili alla loro sopravvivenza e riproduzione. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione ambientale del territorio |
| | | | Pianificazione interventi faunistici |
| | | | Programmazione interventi faunistici |
| | | | Sostenibilità ambientale |
| | | | Animazione educativa |

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------|---|---|
| Erogazione dei servizi sociosanitari | ANIMATORE SOCIALE | L'Animatore sociale è in grado di realizzare interventi di animazione socio-culturale ed educativa, attivando processi di sviluppo dell'equilibrio psico-fisico e relazionale di persone e gruppi/utenza e stimolandone le potenzialità ludico-culturali ed espressivo-manuali. | Animazione ludico-culturale |
| | | | Animazione sociale |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Formulazione interventi di prevenzione primaria |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Diagnosi interazione comunicativa |

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---|--|
| Erogazione dei servizi | INTERPRETE IN LINGUA ITALIANA | L' interprete in Lingua Italiana dei Seg | Interpretazione linguistica |
| | | | Mediazione comunicativa |
| | | | Mediazione relazionale |
| Erogazione dei servizi socio-sanitari | MEDIATORE INTERCULTURALE | Il Mediatore interculturale è in grado di accompagnare la relazione tra immigrati e contesto di riferimento, favorendo la rimozione delle barriere linguistico-culturali, la conoscenza e la valorizzazione delle culture d'appartenenza, nonché l'accesso a servizi pubblici e privati. Assiste le strutture di servizio nel processo di adeguamento delle prestazioni offerte all'utenza immigrata. | Competenze trasversali |
| | | | Diagnosi bisogni e risorse dell'utente immigrato |
| | | | Intermediazione linguistica |
| | | | Mediazione interculturale |
| | | | Orientamento relazione utente immigrato/servizi |
| | | | Approntamento spazi e |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| Erogazione dei servizi socio-sanitari | OPERATORE ALLA POLTRONA ODONTOIATRICA | L' Operatore alla poltrona odontoiatrica è in grado di assistere l'odontoiatra, nelle prestazioni medico-chirurgiche, nel rispetto dei protocolli ergonomici prestabiliti, nell'organizzazione dello studio e nella gestione del rapporto con il paziente. | Assistenza alla poltrona |
| | | | Assistenza pazienti |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Trattamento documenti clinici e amministrativo-contabili |
| | | | Adattamento |
| | | | Animazione individuale e di gruppo |

| | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|--|
| Erogazione dei servizi sociosanitari | OPERATORE SOCIO-SANITARIO | L'Operatore socio-sanitario è in grado di erogare assistenza domestica, sociale e sanitaria di base a persone in condizione di disagio o bisogno, favorendone il benessere e l'autonomia, nonché l'integrazione sociale. | Competenze trasversali |
| | | | Cura bisogni primari della persona |
| | | | Trattamento sanitario di base alla persona |
| | | | Approntamento spazi e |
| | | | Assistenza cliente termale |

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|
| <p>Erogazione dei servizi sociosanitari</p> | <p>OPERATORE TERMALE</p> | <p>L' Operatore termale è in grado di somministrare trattamenti termali su prescrizione del medico delle terme, in ambienti fisici e relazionali confortevoli.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Composizione mezzi di cura termali</p> <hr/> <p>Trattamento termale della persona</p> |
| <p>Installazione impianti elettrici e termoidraulici</p> | <p>OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI</p> | <p>L'Operatore impianti elettrici è in grado di installare, mantenere e riparare impianti elettrici civili ed industriali sulla base di progetti e</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Controllo impianti elettrici civili ed industriali</p> <hr/> <p>Impostazione piani di installazione impianti elettrici civili ed industriali</p> |

| | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
| e termoidraulici | | Industriali sulla base di progetti e schemi tecnici di impianto. | Installazione impianti elettrici civili ed industriali |
| Installazione impianti elettrici e termoidraulici | OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI | L'Operatore impianti termo-idraulici è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti termici, idraulici, di condizionamento, igienico sanitari. | Manutenzione impianti elettrici civili ed industriali |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Controllo impianti termo-idraulici |
| | | | Impostazione piani di installazione impianti termo-idraulici |
| | | | Installazione impianti termo-idraulici |
| | | | Manutenzione impianti termo-idraulici |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione sistema domotico |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Installazione impianti elettrici e termoidraulici</p> | <p>TECNICO DEI SISTEMI DOMOTICI</p> | <p>Il Tecnico nei sistemi domotici è in grado di configurare e implementare soluzioni tecnologiche per l'integrazione intelligente degli impianti, dei dispositivi e degli apparati di un edificio in coerenza con i bisogni del committente e le caratteristiche dell'ambiente.</p> | <p>Conformazione scenario domotico</p> <p>Gestione sistema domotico</p> <p>Installazione sistema domotico</p> |
| <p>Installazione impianti elettrici e termoidraulici</p> | <p>TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC</p> | <p>Il Tecnico nell'integrazione di sistemi AIDC (Automatic Identification Data Capture) è in grado di configurare un sistema tecnologico capace di identificare e monitorare un prodotto o un processo distributivo tenendo conto delle richieste del cliente ed in funzione delle tecnologie disponibili ed implementabili, garantendo la manutenzione e il controllo del sistema e delle singole componenti tecnologiche.</p> | <p>Analisi del contesto di intervento</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Configurazione soluzione tecnologica</p> |

| | | | |
|--|------------------------------|--|--|
| | | | Controllo soluzione tecnologica |
| | | | Implementazione soluzione tecnologica |
| Logistica industriale del trasporto e spedizione | OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI | L'Operatore di magazzino merci è in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini, spedizioni e consegne e registrare i relativi dati informativi. | Competenze trasversali |
| | | | Gestione spazi attrezzati di magazzino |
| | | | Imballaggio e spedizione merci |
| | | | Movimentazione e stoccaggio merci |
| | | | Trattamento dati di magazzino |
| | | | Amministrazione magazzino merci |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Logistica industriale del trasporto e spedizione</p> | <p>Tecnico della logistica industriale</p> | <p>Il Tecnico della logistica industriale è in grado di pianificare, implementare e controllare la movimentazione, lo stoccaggio e le lavorazioni di magazzino di materie prime, semilavorati e prodotti finiti, gestendone i relativi flussi informativi.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Gestione flussi informativi delle merci</p> <hr/> <p>Pianificazione rete distributiva</p> <hr/> <p>Programmazione ciclo logistico integrato</p> |
| | | | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Composizione pratiche di trasporto e spedizione</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Logistica industriale del trasporto e spedizione</p> | <p>Tecnico di spedizione, trasporto e logistica</p> | <p>Il Tecnico di spedizione, trasporto e logistica è in grado di programmare, implementare e monitorare l'immagazzinamento, il trasporto e la spedizione di merci su territorio nazionale ed internazionale, gestendone i relativi flussi documentali.</p> | <p>Configurazione attività di trasporto</p> <p>Gestione magazzino spedizioni e logistica</p> <p>Trattamento documenti contabili e finanziari</p> |
| <p>Marketing e vendite</p> | <p>OPERATORE DEL PUNTO VENDITA</p> | <p>L'Operatore del punto vendita è in grado di allestire e riordinare spazi espositivi, assistere il cliente nell'acquisto di prodotti e registrare le merci in uscita in coerenza con le logiche di servizio.</p> | <p>Allestimento e riordino merci</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Registrazione vendite</p> <p>Stoccaggio e approntamento merci</p> |

| | | | |
|---------------------|---------------------------------|---|---|
| | | | Vendita e assistenza clienti |
| | | | Analisi mercato di riferimento |
| | | | Competenze trasversali |
| Marketing e vendite | TECNICO COMMERCIALE - MARKETING | Il Tecnico commerciale - marketing è in grado di tradurre in azioni di marketing e vendita gli obiettivi strategico - commerciali prefissati, analizzando lo scenario complessivo del mercato di riferimento in funzione dell'offerta e del posizionamento dei prodotti/servizi, nonché provvedendo alla organizzazione della rete vendite ed alle modalità contrattualistiche per la gestione clienti. | Configurazione offerta di prodotto/servizio |
| | | | Conversione operativa strategia commerciale |
| | | | Posizionamento offerta di prodotto/servizio |
| | | | Amministrazione conto economico |

| | | | |
|---------------------|--|---|--|
| Marketing e vendite | TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA | Il Tecnico della gestione del punto vendita è in grado di dirigere, coordinare e gestire un reparto/settore/punto vendita coerentemente con le politiche commerciali definite, secondo obiettivi di vendita da raggiungere e servizi da erogare e garantire al consumatore. | Competenze trasversali |
| | | | Gestione commerciale reparto/settore/ punto vendita |
| | | | Gestione risorse umane del reparto/settore/punto vendita |
| | | | Servizio e customer satisfaction |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Gestione trattativa commerciale ? |

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|--|---|
| Marketing e vendite | TECNICO DELLE VENDITE | Il Tecnico delle vendite è in grado di realizzare piani di azione-vendita orientati ad obiettivi di risultato e standard di performance, nonché di gestire e concludere trattative commerciali conformi sia alle condizioni strategiche che alla massima soddisfazione e conseguente fidelizzazione del cliente. | <p>Pianificazione azioni di vendita</p> <p>Rappresentazione potenziale di zona</p> <p>Trattamento dati e proiezioni di vendita</p> |
| Produzione artistica dello spettacolo | MACCHINISTA TEATRALE | Il Macchinista teatrale è in grado di costruire elementi scenografici per uno spettacolo teatrale e di montare, smontare e movimentare una scenografia. | <p>Competenze trasversali</p> <p>Composizione scenografie</p> <p>Congegnamento scenografie</p> <p>Costruzione elementi scenografici</p> <p>Impostazione progetto scenografico</p> |
| | | | Competenze trasversali |

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|------------------------------------|
| Produzione artistica dello spettacolo | TECNICO LUCI E SUONI DELLO SPETTACOLO DAL VIVO | Il Tecnico di luci e suoni dello spettacolo dal vivo è in grado di provvedere alla messa in opera, al montaggio, allo smontaggio ed alla manutenzione dell'impianto fonico ed illuminotecnico. | Composizione impianto fonico |
| | | | Dimensionamento impianto elettrico |
| | | | Impostazione piano-luci |
| | | | Strutturazione impianto fonico |
| | | | Approntamento spazi di |
| | | | Assistenza cliente |

| | | | |
|----------------------------------|---|--|---|
| Produzione e distribuzione pasti | OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE | L'Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande è in grado di provvedere alla gestione ed organizzazione del servizio di vini e pietanze, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione. | Competenze trasversali |
| Produzione e distribuzione pasti | OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA | L' Operatore della produzione di pasticceria è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e | Configurazione servizio di ristorazione Sviluppo sensoriale degustazione vini Competenze trasversali Farcitura e decorazione prodotto dolciario Lavorazione impasti e creme |

| | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|---|--|
| pasti | PASTICCERIA | e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative. | Lievitazione e cottura semilavorati |
| Produzione e distribuzione pasti | OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI | L' Operatore della produzione pasti è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti. | Progettazione ricette e carta dessert |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Composizione specialità culinarie |
| | | | Ideazione e sviluppo ricette |
| | | | Progettazione menù |
| | | | Proposizione estetica degli elaborati culinari |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Distribuzione pasti e bevande |

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Produzione e distribuzione pasti | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE | L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire – secondo modalità ed indicazioni prestabilite - pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. | <p>Preparazione e distribuzione bevande e snack</p> <p>Preparazione piatti</p> <p>Trattamento materie prime e semilavorati alimentari</p> |
| Produzione e distribuzione pasti | TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING | Il Tecnico dei servizi sala-banqueting è in grado di gestire i flussi distributivi di pasti e bevande, progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio, provvedere al layout ed all'ambientazione degli spazi, effettuare attività di customer care and satisfaction,. | <p>Accoglienza cliente e customer</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Configurazione ed ambientazione spazi</p> <p>Gestione flussi distributivi</p> |

| | | | |
|---|------------|---|-------------------------------------|
| | | | Progettazione eventi banqueting |
| Produzione e manutenzione prodotti e beni artistici | MOSAICISTA | Il Mosaicista è in grado di realizzare elaborati musivi antichi, moderni e contemporanei, utilizzando materiali ed attrezzature tradizionali ed innovative ed avvalendosi delle nuove tecnologie digitali per la gestione delle immagini. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione modello musivo |
| | | | Installazione dell'elaborato musivo |
| | | | Lavorazione e manipolazione tessere |
| | | | Lavorazione supporto musivo |
| | | | Approntamento ambiente |

| | | | |
|--|-------------------------------|--|---|
| <p>Produzione e manutenzione prodotti e beni artistici</p> | <p>OPERATORE DEL RESTAURO</p> | <p>L'Operatore del restauro è in grado di eseguire, sotto la direzione del restauratore, operazioni di contenimento di processi di degrado e di alterazione dello stato fisico ed esteriore dei beni mobili ed immobili, assicurandone la conservazione e il ripristino ex novo della struttura.</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Diagnosi bene da restaurare</p> |
| | | | <p>Finitura bene restaurato</p> |
| | | | <p>Trattamento restaurativo del bene da restaurare</p> |
| | | | <p>Competenze trasversali</p> <p>Deformazione/saldatura materiali metallici</p> |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Costruttore di carpenteria metallica | Il Costruttore di carpenteria metallica è in grado di realizzare prodotti metallici finiti, attraverso tecniche di lavorazione specifiche, utilizzando i macchinari, le attrezzature e gli utensili propri del taglio, della deformazione, della saldatura e della rifinitura. | Predisposizione macchinari, attrezzature ed utensili per le lavorazioni dei metalli |
| | | | Rifinitura ed assemblaggio pezzi e insiemi metallici |
| | | | Taglio materiali metallici |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Costruttore su macchine utensili | Il Costruttore su macchine utensili è in grado di lavorare pezzi meccanici, in conformità con i disegni di riferimento, avvalendosi di macchine utensili tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro e sistemi FMS. | Approntamento macchine utensili |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Controllo conformità pezzi in area meccanica |
| | | | Gestione area di lavoro |

| | | | |
|--|-----------------------|---|--|
| | | | Lavorazione pezzi in area meccanica |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Disegnatore meccanico | Il Disegnatore meccanico è in grado di realizzare lo sviluppo tecnico di dettaglio di un prodotto meccanico, individuandone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di produzione. | Codificazione particolari e |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche di prodotti in area meccanica |
| | | | Rappresentazione dinamica prodotti in area meccanica |
| | | | Sviluppo disegno prodotti in area meccanica |
| | | | Adattamento funzionalità impianti |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Produzione meccanica ed elettromeccanica</p> | <p>OPERATORE DI SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI</p> | <p>L'Operatore di sistemi elettrico-elettronici è in grado di assemblare e installare apparecchiature, singoli dispositivi o impianti elettrici ed elettronici.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Composizione sistemi elettrico-elettronici</p> <hr/> <p>Controllo sistema impianto elettrico-elettronico</p> <hr/> <p>Decodifica strutturale schemi d'impianto</p> <hr/> <p>Approntamento macchine utensili</p> |
|---|---|---|--|

| | | | |
|---|----------------------------|--|---|
| <p>Produzione meccanica ed elettromeccanica</p> | <p>Operatore meccanico</p> | <p>L'Operatore meccanico è in grado di lavorare pezzi meccanici, in conformità con i disegni di riferimento, avvalendosi di macchine utensili tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro e sistemi FMS.</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Controllo conformità pezzi in area meccanica</p> |
| | | | <p>Gestione area di lavoro</p> |
| | | | <p>Lavorazione pezzi in area meccanica</p> |
| | | | <p>Adeguamento particolari e gruppi</p> |

| | | | |
|--|--------------------------------|---|--|
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Operatore meccanico di sistemi | L'Operatore meccanico di sistemi è in grado di montare gruppi, sottogruppi e particolari meccanici anche con componentistica idraulica e pneumatica, sulla base di documenti di lavoro e disegni tecnici. | Competenze trasversali |
| | | | Controllo conformità del montaggio gruppi, sottogruppi e particolari meccanici |
| | | | Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici |
| | | | Predisposizione attrezzature di montaggio |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Progettista meccanico | Il Progettista meccanico è in grado di concepire e sviluppare prodotti o componenti meccanici definendone caratteristiche funzionali e tecniche. | Competenze trasversali |
| | | | Progettazione tecnica prodotti in area meccanica |
| | | | Razionalizzazione parametri di progettazione in area meccanica |
| | | | Ricerca ideativa prodotti in area meccanica |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| | | | Sviluppo funzionale prodotti in area meccanica |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Saldatore | Il Saldatore effettua la saldatura di pezzi metallici per la realizzazione, riparazione e manutenzione. La figura professionale esegue saldature utilizzando la tecnica idonea e rispettando le specifiche dei documenti di lavoro. Controlla ed eventualmente rifinisce il manufatto in caso di imperfezioni e disomogeneità. | Competenze trasversali |
| | | | effettuare il controllo/rifinitura sulla saldatura |
| | | | eeguire saldature |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Tecnico dell'automazione industriale | Il Tecnico dell'automazione industriale è in grado di approntare il funzionamento, ed intervenire nel programma, di singole macchine o impianti automatizzati, presidiando le attività di collaudo e delibera delle apparecchiature elettroniche di comando, controllo e regolazione dei processi. | Analisi modello di automazione |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione funzionalità macchine/sistemi automatizzati |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|
| | | | Conformazione sistema automatizzato |
| | | | Sviluppo potenzialità sistemi automatizzati |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Tecnico esperto nei processi fusori | Il tecnico esperto nei processi fusori è in grado di definire gli aspetti costitutivi del prodotto, progettando le specifiche tecniche del getto in coerenza con le richieste del committente, e di configurare il ciclo di produzione di getti nel rispetto degli standard qualitativi e progettuali definiti. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione ciclo di fonderia |
| | | | Gestione ciclo di fonderia |
| | | | Ideazione tecnica del getto |
| | | | Rappresentazione domanda |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione processo produttivo |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | TECNOLOGO DI PRODOTTO - Processo nella meccanica | Il Tecnologo di prodotto/processo nella meccanica è in grado di industrializzare una produzione meccanica nel rispetto degli standard qualitativi progettuali richiesti, realizzando ed ottimizzando i relativi processi di produzione in termini di macchinari, attrezzature, tempi e sequenze di lavorazione. | Configurazione ciclo di lavorazione |
| | | | Dimensionamento tecnologie di produzione |
| | | | Analisi specifiche tecniche e progettuali |
| Produzione meccanica ed elettromeccanica | Verniciatore | Il Verniciatore è un operaio qualificato in grado di effettuare in modo autonomo e responsabile, anche con l'ausilio di macchinari, tutte le operazioni di verniciatura, intervenendo sia nelle fasi di costruzione che in quelle di manutenzione, completando il lavoro di costruzione, ripristino e abbellimento. | applicare vernici |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | effettuare la preparazione delle superfici |
| | | | effettuare ritocchi |

| | | | |
|------------------------------------|-------------|--|--|
| Progettazione e gestione del verde | GIARDINIERE | Il giardiniere è in grado di realizzare parchi e giardini pubblici o privati (dalla predisposizione del terreno ospitante, alla messa a dimora delle piante sino alla realizzazione di semplici opere d'arredo) traducendo le esigenze e i dati progettuali in elementi di realtà. | Codificazione progetti di parchi e |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Diagnosi e trattamento terreno |
| | | | Edificazione componenti d'arredo parchi e giardini |
| | | | Piantagione, cura e prevenzione piante |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Manutenzione e cura aree verdi |

| | | | |
|------------------------------------|---------------------|---|--|
| Progettazione e gestione del verde | OPERATORE DEL VERDE | L'Operatore del verde è in grado di predisporre e gestire aree verdi curando crescita, sviluppo e salute di piante e fiori. | <p>Piantumazione e manutenzione piante e vegetali</p> <p>Trattamento e cura piante</p> <p>Trattamento e lavorazione terreno</p> |
| Progettazione e gestione del verde | TECNICO DEL VERDE | Il Tecnico del verde è in grado di progettare nella sua completezza la struttura di spazi verdi (parchi e giardini), traducendo le esigenze funzionali ed estetiche di piante ed infrastrutture in soluzioni paesaggistiche realizzabili. | <p>Competenze trasversali</p> <p>Configurazione componenti del verde e d'arredo di parchi e giardini</p> <p>Progettazione tecnica parchi e giardini</p> <p>Sviluppo creativo soluzioni paesaggistiche del verde</p> <p>Sviluppo grafico soluzioni paesaggistiche del verde</p> |
| | | | <p>Competenze trasversali</p> <p>Controllo qualità agro-alimentare</p> |

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| Progettazione e produzione alimentare | OPERATORE AGRO-ALIMENTARE | L'Operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione cooperativa. | Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari |
| | | | Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare |
| | | | Trattamento materie prime e semilavorati alimentari |
| Progettazione e produzione alimentare | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CARNI | L' Operatore delle lavorazioni carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei e di realizzare prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di carne, prodotto e lavorazione. | Competenze trasversali |
| | | | Composizione semilavorati carnei |
| | | | Macellazione e prima lavorazione della carne |
| | | | Trasformazione tagli carnei |
| | | | Trattamento tagli e semilavorati carnei |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Filatura ed acidificazione cagliata |

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|
| Progettazione e produzione alimentare | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE | L' Operatore delle lavorazioni lattiero-casearia è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. | Lavorazione cagliata |
| | | | Maturazione e stagionatura cagliata |
| | | | Trattamento latte e derivati |
| Progettazione e produzione alimentare | OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO | L' Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti pastifici freschi e prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche. | Competenze trasversali |
| | | | Cottura prodotti di panificazione |
| | | | Lavorazione impasti |
| | | | Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati |
| | | | Lievitazione semilavorati |
| | | | Sviluppo sensoriale composizione |

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|--|---|
| Progettazione e produzione alimentare | OPERATORE DI VINIFICAZIONE | L' Operatore di vinificazione è in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. | Competenze trasversali |
| | | | Fermentazione prodotti vinicoli |
| | | | Trasformazione delle uve |
| | | | Trattamento prodotti vinicoli |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Composizione prodotto alimentare campione |

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Progettazione e produzione alimentare | PROGETTISTA ALIMENTARE | Il Progettista alimentare è in grado di tradurre in formulazioni alimentari i fabbisogni e le esigenze del mercato realizzando combinazioni alimentari nuove o modificative e ingegnerizzazioni tecnologiche per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto. | <p>Configurazione composizioni alimentari</p> <p>Ricerca ideativa prodotti alimentari</p> <p>Sviluppo formulazioni alimentari</p> |
| Progettazione e produzione alimentare | TECNICO NELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI | Il Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari è in grado di verificare sviluppare e gestire la qualità del processo produttivo agro-alimentare coerentemente con il quadro normativo vigente. | <p>Gestione qualità produzione agro-</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Configurazione qualità produzione agro-alimentare</p> <p>Etichettatura e tracciabilità agro-alimentare</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | Rappresentazione processo produttivo agro-alimentare |
| Progettazione e produzione arredamento | Operatore del legno e dell'arredamento | L'Operatore del legno e dell'arredamento è in grado di realizzare - sulla base di disegni tecnici o modelli - manufatti lignei in pezzi singoli o in serie, allestendo e utilizzando i macchinari più idonei. | Adattamento estetico funzionale |
| | | | Analisi selettiva materiali lignei |
| | | | Approntamento macchinari ed utensili del legno |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Lavorazione materiali lignei |
| | | | Analisi disegno tecnico-esecutivo |

| | | | |
|---|---------------------------------------|--|--|
| <p>Progettazione e produzione arredamento</p> | <p>Tecnico del legno/prototipista</p> | <p>Il Tecnico del legno/prototipista è in grado di realizzare manufatti lignei d'arredo che fungano da modello per l'eventuale produzione in serie, a partire da uno schizzo progettuale e/o un disegno tecnico di dettaglio dato e sino alla finitura del prodotto stesso, tenuto conto delle esigenze estetico-funzionali richieste.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Composizione manufatto ligneo d'arredo</p> <hr/> <p>Finitura manufatto ligneo d'arredo</p> <hr/> <p>Lavorazione esemplare dei materiali lignei</p> <hr/> <p>Allestimento tendaggi</p> |
|---|---------------------------------------|--|--|

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Progettazione e produzione arredamento</p> | <p>Tecnico delle lavorazioni di tappezzeria</p> | <p>L'Operatore delle lavorazioni di tappezzeria è in grado di creare e/o ripristinare rivestimenti e prodotti imbottiti di varia natura, tendaggi ed elementi di tappezzeria in generale, eseguendo le operazioni necessarie alla loro realizzazione (taglio, sagomatura, cucitura, ecc.) e gli interventi indispensabili alla loro messa in funzione.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Confezionamento materiali di tappezzeria</p> <hr/> <p>Lavorazione di imbottiti</p> <hr/> <p>Taglio materiali di tappezzeria</p> <hr/> <p>Competenze trasversali</p> |
|---|---|--|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Progettazione e produzione arredamento</p> | <p>Tecnologo delle produzioni arredamenti in legno</p> | <p>Il Tecnologo delle produzioni arredamenti in legno è in grado di industrializzare la produzione di manufatti lignei d'arredo nel rispetto di standard qualitativi e vincoli economici prestabiliti, realizzando ed ottimizzando i relativi cicli di produzione in termini di macchinari, attrezzature, tempi e sequenze di lavorazione.</p> | <p>Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche manufatto ligneo d'arredo</p> <hr/> <p>Dimensionamento tecnologie di produzione</p> <hr/> <p>Programmazione cicli di produzione manufatti lignei d'arredo</p> <hr/> <p>Sviluppo ciclo di lavorazione industriale del manufatto ligneo d'arredo</p> |
| <p>Progettazione e produzione</p> | <p>Modellista calzaturiero</p> | <p>Il Modellista calzaturiero è in grado di sviluppare modelli calzaturieri nuovi o modificativi traducendo</p> | <p>Codificazione input stilistico</p> <hr/> <p>Competenze trasversali</p> |

| | | | |
|--|----------------------------------|---|---|
| <p>Produzione calzature in pelle</p> | <p>Modelista calzaturiero</p> | <p>Progettazione e produzione calzature in pelle</p> <p>Il lavoro del modelista calzaturiero è quello di tradurre l'input stilistico in funzionalità e tecniche di prodotto calzaturiero.</p> | <p>Composizione prodotto calzaturiero campione</p> <p>Progettazione tecnica capo calzaturiero</p> <p>Sviluppo funzionale componenti della calzatura</p> |
| <p>Progettazione e produzione calzature in pelle</p> | <p>Operatore delle calzature</p> | <p>L'Operatore delle calzature è in grado di tradurre esigenze anatomico-funzionali in forme geometriche di calzature, attraverso la lavorazione di porzioni di pellami e il loro confezionamento in prodotto calzaturiero.</p> | <p>Assemblaggio e confezione</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Lavorazione componenti calzature</p> |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|---|
| | | | Sviluppo forme per calzature |
| | | | Taglio componenti di calzature |
| Progettazione e produzione dispositivi medici su misura | Operatore dispositivi ortopedici | L'Operatore di dispositivi ortopedici su misura è in grado di realizzare le principali lavorazioni per la produzione di ausili, apparecchi e protesi ortopediche su misura, in base alle indicazioni progettuali del tecnico ortopedico. | Competenze trasversali |
| | | | Composizione dispositivo ortopedico su misura |
| | | | Dimensionamento dispositivo ortopedico su misura |
| | | | Lavorazione componenti dispositivo ortopedico su misura |
| | | | Rifinitura dispositivo ortopedico su misura |
| | | | Competenze trasversali |

| | | | |
|------------------------------------|----------------------|---|---|
| Progettazione e produzione grafica | GRAFICO MULTIMEDIALE | Il Grafico multimediale è in grado di progettare e sviluppare soluzioni grafiche per prodotti multimediali, mantenendone e aggiornandone costantemente i contenuti. | Convalida layout grafico del prodotto multimediale |
| | | | Ideazione grafica prodotto multimediale |
| | | | Progettazione tecnica componenti grafiche del prodotto multimediale |
| | | | Sviluppo layout grafico del prodotto multimediale |
| | | | Adattamento tiratura |
| | | | Adeguamento supporto di stampa |
| | | | Assestamento macchina da stampa |

| | | | |
|---|--------------------------|--|---|
| <p>Progettazione e produzione grafica</p> | <p>OPERATORE GRAFICO</p> | <p>L'Operatore grafico è in grado di produrre uno stampato, operando nella fase di pre-stampa ed applicando tecniche per la stampa offset, flessografica e digitale, nonché di provvedere alla installazione e manutenzione dei dispositivi hardware/software della macchina da stampa.</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| <p>Progettazione e produzione grafica</p> | <p>TECNICO GRAFICO</p> | <p>Il Tecnico grafico è in grado di ideare, progettare e sviluppare soluzioni grafiche coerenti con le caratteristiche tecniche e funzionali e con gli obiettivi comunicativi dei prodotti da realizzare, tenendo conto del supporto con cui deve essere veicolato il prodotto (stampa, media elettronici, web, ecc.) e del target di riferimento.</p> | <p>Trattamento testi ed immagini</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Fotoriproduzione e formatura (offset e flessografica)</p> <p>Gestione elettronica dell'immagine</p> <p>Rappresentazione grafica dell'idea progettuale</p> |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|---|
| | | | Trattamento e composizione testo |
| Progettazione e produzione prodotti ceramici | OPERATORE DELLA CERAMICA ARTISTICA | L'Operatore della ceramica artistica è in grado di realizzare manufatti in ceramica, utilizzando gli strumenti propri del disegno, della modellazione, della formatura, della decorazione. | Competenze trasversali |
| | | | Essiccamento e cottura manufatto ceramico |
| | | | Modellazione impasti |
| | | | Smaltatura e decorazione manufatto ceramico |
| | | | Trattamento impasti |
| Progettazione e | OPERATORE DI | L'Operatore di linea/impianti ceramici è in grado di attrezzare e | Approntamento impianti ceramici |
| | | | Competenze trasversali |

| | | | |
|---|--------------------------------|--|---|
| <p>produzione prodotti ceramici</p> | <p>LINEA/IMPIANTI CERAMICI</p> | <p>condurre impianti/linee di produzione, controllando la qualità del prodotto in lavorazione.</p> | <p>Controllo qualità prodotti ceramici industriali</p> <hr/> <p>Funzionamento impianti/linee produzione ceramica</p> <hr/> <p>Trattamento materie prime ceramiche</p> |
| <p>Progettazione e produzione prodotti ceramici</p> | <p>PROGETTISTA CERAMICO</p> | <p>Il Progettista ceramico è in grado di sviluppare linee e prodotti di design ceramico innovativi articolandoli in proposte ed ambientazioni estetico-strutturali multiformi e composite.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione componenti costruttivi e soluzioni tecnologiche prodotto ceramico</p> <hr/> <p>Progettazione linee di sviluppo design ceramico</p> <hr/> <p>Rappresentazione plastica design ceramico</p> <hr/> <p>Sviluppo grafico design ceramico</p> <hr/> <p>Competenze trasversali</p> |

| | | | |
|--|-------------------------------|---|---|
| Progettazione e produzione tessile e abbigliamento | Modellista dell'abbigliamento | La Modellista dell' abbigliamento è in grado di costruire e rappresentare graficamente, traducendo l'idea dello stile, il modello del capo collezione, partecipando alla individuazione delle componenti costruttive e delle relative soluzioni tecnologiche di riproduzione. | Fattura capo-campione tessile-abbigliamento |
| | | | Impostazione linea di sviluppo del capo-collezione |
| | | | Sviluppo forma e struttura del capo-campione tessile-abbigliamento |
| | | | Sviluppo grafico capo-campione tessile-abbigliamento |
| | | | Approntamento filati |
| | | | Approntamento macchine della tessitura e confezione prodotti di maglieria |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| <p>Progettazione e produzione tessile e abbigliamento</p> | <p>Operatore della maglieria</p> | <p>L'Operatore della maglieria è in grado di smacchinare e/o assistere alla realizzazione di teli e parti calate in maglia utilizzando macchine rettilinee e circolari secondo un ciclo di lavorazione predefinito e confezionare prodotti di maglieria.</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Confezione capo maglieria</p> |
| | | | <p>Tessitura capo maglieria</p> |
| | | | <p>Approntamento macchine della</p> |
| | | | <p>Assemblaggio prodotti tessili</p> |

| | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|
| <p>Progettazione e produzione tessile e abbigliamento</p> | <p>Operatore dell'abbigliamento</p> | <p>L'Operatore dell'abbigliamento è in grado di confezionare un capo di abbigliamento ed altri prodotti tessili finiti su macchine ed impianti automatizzati, seguendo un ciclo di lavorazione predefinito.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Stiro capi e prodotti tessili</p> <hr/> <p>Taglio materiali tessili</p> |
| <p>Progettazione e produzione tessile e abbigliamento</p> | <p>Progettista di moda</p> | <p>La Progettista di moda è in grado di concepire e progettare capi di abbigliamento ed accessori, definendone le caratteristiche funzionali e tecniche, impostare ed elaborare nuove collezioni, dando origine a nuove linee ed ispirando nuove tendenze moda.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Impostazione collezione moda</p> <hr/> <p>Rappresentazione grafica capi collezione moda</p> <hr/> <p>Razionalizzazione parametri di progettazione capi collezione moda</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | Ricerca ideativa capi collezione moda |
| Progettazione e produzione tessile e abbigliamento | Tecnico della confezione capo-campione | Il Tecnico della confezione capo-campione è in grado di realizzare un capo-campione tessile-abbigliamento sia con tecniche tradizionali che con l'utilizzo di macchinari, individuandone le componenti costruttive e suggerendo soluzioni tecnologiche alternative. | Assemblaggio capo-campione |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Composizione materiali tessili |
| | | | Finitura capo-campione tessile-abbigliamento |
| | | | Taglio materiali tessili capo-campione tessile-abbigliamento |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche capo campione tessile/abbigliamento |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Progettazione e produzione tessile e abbigliamento | Tecnico delle produzioni tessili-abbigliamento | Il Tecnico delle produzioni tessili-abbigliamento è in grado di industrializzare la produzione di capi tessili-abbigliamento, programmare e ottimizzare i relativi cicli di produzione, monitorando stati di avanzamento, rispetto degli standard qualitativi e dei vincoli economici. | Controllo sistema qualità di produzioni di capi tessili-abbigliamento |
| | | | Industrializzazione capi tessili-abbigliamento |
| | | | Programmazione cicli di produzione capi tessili-abbigliamento |
| Progettazione e produzione tessile e abbigliamento | Tecnico di campionario maglieria | Il Tecnico di campionario maglieria è in grado di sviluppare forma e struttura del capo collezione maglieria e realizzarne il campione, individuandone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di riproduzione. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche capo- campione maglieria |
| | | | Conformazione struttura del tessuto maglieria |
| | | | Fattura capo- campione maglieria |
| | | | Sviluppo forma e struttura del capo-campione maglieria |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione programma macchina |

| | | | |
|---|---|--|---|
| Progettazione e produzione tessile e abbigliamento | TECNICO DI SISTEMI COMPUTERIZZATI NELLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE ED ABBIGLIAMENTO | Il Tecnico di sistemi computerizzati nella progettazione e produzione tessile ed abbigliamento è in grado di tradurre un disegno/idea di prodotto tessile ed abbigliamento in programma macchina, individuando soluzioni tecniche alternative e predeterminando le condizioni di realizzabilità. | Diagnosi fattibilità/qualità prodotto TA |
| | | | Sviluppo grafico mappa di lavorazione prodotto TA |
| | | | Sviluppo potenzialità tecnologiche di lavorazione tessile |
| Progettazione ed erogazione servizi di sviluppo delle persone | GESTORE DI PROCESSI DI APPRENDIMENTO | Il Gestore di processi di apprendimento è in grado di stimolare processi di apprendimento delineando percorsi, contenuti e metodologie adeguate. | Competenze trasversali |
| | | | Gestione dinamiche di gruppo in contesti di apprendimento |
| | | | Progettazione interventi formativi |
| | | | Programmazione didattica |
| | | | Sviluppo processi di apprendimento |
| | | | Competenze trasversali |

| | | | |
|---|-------------|--|---|
| Progettazione ed erogazione servizi di sviluppo delle persone | ORIENTATORE | L'Orientatore è in grado di progettare e sostenere percorsi professionali individualizzati per persone che ne facciano richiesta o ne mostrino necessità (disoccupati, espulsi dal mercato del lavoro, ecc.), attivando l'opportuna rete di relazioni con il sistema formazione/lavoro di riferimento. | Diagnosi Risorse personali e potenzialità dell'utente |
| | | | Informazione orientativa |
| | | | Orientamento sviluppo espressività personale |
| | | | Progettazione percorsi di sostegno lavorativo |
| | | | Analisi bisogni e potenzialità della |
| | | | Analisi del contesto ambientale/domestico/sociale |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Progettazione ed erogazione servizi di sviluppo delle persone</p> | <p>TECNICO DEGLI INTERVENTI EDUCATIVI E RI-EDUCATIVI PER PERSONE CON MINORAZIONI VISIVE</p> | <p>Il Tecnico degli interventi educativi e ri-educativi per persone con minorazioni visive è in grado di progettare percorsi educativi e ri-educativi individualizzati, finalizzati al recupero e miglioramento del grado di orientamento e mobilità e di autonomia personale delle persone con minorazioni visive</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Progettazione intervento educativo e ri-educativo</p> |
| | | | <p>Sviluppo e gestione intervento educativo e ri-educativo</p> |
| <p>Progettazione ed erogazione</p> | <p>TECNICO NELLA</p> | <p>Il Tecnico nella gestione e sviluppo delle risorse umane è in grado di realizzare la programmazione del personale, prefigurare percorsi di</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Gestione risorse umane</p> |
| | | | <p>Programmazione risorse umane</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| servizi di sviluppo delle persone | GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE | sviluppo professionale ed organizzativo e gestire le risorse umane, in coerenza con gli obiettivi strategici dell'azienda e le esigenze del mercato. | Rappresentazione sistema professionale |
| Promozione ed erogazione servizi culturali | OPERATORE DEI SERVIZI DI CUSTODIA E ACCOGLIENZA MUSEALE | L' Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale è in grado di assistere l'utente nella fruizione del patrimonio museale, garantire la vigilanza e la custodia delle opere all'interno degli spazi espositivi e gestire i flussi di accesso al museo. | Sviluppo risorse umane |
| | | | Approntamento spazi museali |
| | | | Assistenza utenza museale |
| | | | Competenze trasversali |
| Custodia e sorveglianza patrimonio museale | | | |

| | | | |
|--|-----------------------------------|---|---|
| | | | Gestione flussi informativi e di accesso al museo |
| Promozione ed erogazione servizi culturali | TECNICO DEI SERVIZI DI BIBLIOTECA | Il Tecnico dei servizi di biblioteca è in grado di presidiare i processi di acquisizione, trattamento, gestione e valorizzazione del patrimonio documentario, assicurando agli utenti la fruizione del medesimo e l'accesso a più ampi servizi informativi. | Assistenza orientativa al sistema |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Gestione flussi prestito e/o consultazione documenti e raccolte bibliotecarie |
| | | | Gestione processo di acquisizione documenti e raccolte bibliotecarie |

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | | | Trattamento documenti e raccolte bibliotecarie |
| Promozione ed erogazione servizi culturali | TECNICO DEI SERVIZI EDUCATIVI MUSEALI | Il Tecnico dei servizi educativi museali è in grado di elaborare interventi educativo -didattici funzionali alle diverse tipologie di destinatari, curarne i contenuti e divulgarli attraverso forme e strumenti di comunicazione adeguati. | Competenze trasversali |
| | | | Composizione contenuti educativo-didattici |
| | | | Pianificazione interventi educativo-didattici |
| | | | Progettazione interventi educativo-didattici |
| | | | Sviluppo attività educativo-didattiche |
| | | | Analisi potenzialità sistema |
| | | | Analisi valutativa evento culturale |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Promozione ed erogazione servizi culturali</p> | <p>TECNICO DELLA VALORIZZAZIONE DEI BENI/PRODOTTI CULTURALI</p> | <p>Il Tecnico della valorizzazione dei beni/prodotti culturali è in grado di ideare forme e percorsi di fruizione dei beni/prodotti culturali (archeologici, bibliografici, paesaggistici, monumentali, museali, ecc.), funzionali alla valorizzazione e allo sviluppo del territorio ospitante.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione evento culturale</p> <hr/> <p>Progettazione sistema culturale</p> <hr/> <p>Assistenza clienti</p> |
|---|---|--|---|

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI</p> | <p>OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA</p> | <p>L'Operatore della promozione ed accoglienza turistica è in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <p>Gestione informazioni turistiche</p> <p>Promozione prodotto turistico</p> <p>Trattamento pratiche amministrative di soggiorno</p> <p>Animazione turistica</p> |
|---|--|---|--|

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI</p> | <p>TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO</p> | <p>Il Tecnico dei servizi di animazione e del tempo libero è in grado di organizzare attività di svago e divertimento, di fornire informazioni per orientare la scelta dei clienti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva favorendo la socializzazione attraverso eventi specifici.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione servizi di animazione e del tempo libero</p> <hr/> <p>Informazione e customer satisfaction</p> <hr/> <p>Progettazione eventi di animazione e tempo libero</p> <hr/> <p>Accoglienza cliente e customer</p> |
|---|---|--|---|

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI</p> | <p>TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI</p> | <p>Il Tecnico dei servizi turistico-ricettivi è in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di alloggio e ricevimento gestendo i relativi flussi informativi.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Gestione flussi informativi</p> <hr/> <p>Pianificazione attività di ricevimento</p> <hr/> <p>Tenuta conforme alloggi e camere</p> |
| <p>PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI</p> | <p>TECNICO DEL MARKETING TURISTICO</p> | <p>Il Tecnico del marketing turistico è in grado di analizzare il mercato turistico, progettare un servizio sulla base della valutazione della domanda turistica individuata</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione domanda turistica</p> <hr/> <p>Configurazione offerta turistica</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| SERVIZI TURISTICI | MARKETING TURISTICO | domanda turistica individualizzata, elaborare strategie promozionali e predisporre piani di comunicazione e marketing. | Posizionamento offerta turistica |
| PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI | TECNICO DELLE ATTIVITA' FIERISTICO CONGRESSUALI | L' Esperto delle attività fieristico-congressuali è in grado di progettare e programmare un evento, coordinando l'intera rete dei servizi da erogare. | Competenze trasversali Gestione contabile evento fieristico-congressuale Gestione rete servizi fieristico-congressuali Pianificazione evento fieristico-congressuale Progettazione evento fieristico-congressuale Assistenza |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Promozione ed erogazione servizi-prodotti finanziari, creditizi e assicurativi</p> | <p>TECNICO DEI SERVIZIPRODOTTI FINANZIARI, CREDITIZI ASSICURATIVI</p> | <p>Il Tecnico dei servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi è in grado di svolgere le operazioni di informazione e vendita di servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi, individuando nell'offerta a disposizione quelli più adeguati al cliente nell'ambito delle regole generali e delle politiche commerciali dell'azienda.</p> | <p>Competenze trasversali</p> <hr/> <p>Configurazione offerta servizi / prodotti finanziari, creditizi, assicurativi</p> <hr/> <p>Transazione servizi /prodotti finanziari, creditizi, assicurativi</p> <hr/> <p>Trattamento operazioni amministrativo/ contrattuali</p> <hr/> <p>Analisi sistema aziendale</p> |
|---|---|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Sviluppo e gestione del sistema qualità aziendale | GESTORE DEL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE | Il Gestore del sistema qualità aziendale è in grado di sviluppare ed implementare un sistema qualità aziendale funzionale all'attuazione degli obiettivi strategici d'impresa, definendo la relativa architettura informativa. | Competenze trasversali |
| | | | Configurazione sistema qualità |
| | | | Gestione sistema qualità |
| | | | Trattamento dati del sistema qualità |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Convalida applicazioni informatiche |

| | | | |
|---|--------------------------------------|--|---|
| Sviluppo e gestione servizi informatici | ANALISTA PROGRAMMATORE | L'Analista programmatore è in grado di progettare, sviluppare e collaudare software applicativi mantenendo e amministrando le relative funzioni in esercizio. | Modellazione requisiti applicazioni informatiche |
| | | | Progettazione tecnica applicazioni informatiche |
| | | | Sviluppo applicazioni informatiche |
| Sviluppo e gestione servizi informatici | PROGETTISTA DI PRODOTTI MULTIMEDIALI | Il Progettista di prodotti multimediali è in grado di strutturare architetture funzionali e definire specifiche tecniche e modalità realizzative di soluzioni e applicativi web based, interpretando fabbisogni di committenti e utenti. | Competenze trasversali |
| | | | Convalida prodotti multimediali |
| | | | Modellazione requisiti tecnici di sviluppo |
| | | | Progettazione architeturale prodotti multimediali |
| | | | Ricerca ideativa prodotti multimediali |
| | | | Amministrazione infrastruttura di |

| | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| Sviluppo e gestione servizi informatici | TECNICO DI RETI INFORMATICHE | Il Tecnico di reti informatiche è in grado di progettare, sviluppare e gestire il funzionamento e la sicurezza di una rete informatica. | Competenze trasversali |
| | | | Conformazione infrastruttura di rete |
| | | | Dimensionamento architettura di rete |
| | | | Protezione sistema informativo |
| | | | Competenze trasversali |
| | | | Conformazione sistemi hardware e software di base |

| | | | |
|---|---------------------|---|---|
| Sviluppo e gestione servizi informatici | TECNICO INFORMATICO | <p>Il Tecnico informatico è in grado di installare e configurare sistemi client in rete ed eseguire il monitoraggio delle funzioni in esercizio, interagendo con gli utenti per la soluzione di problemi tecnici.</p> | <p>Diagnosi e prevenzione guasti</p> <p>Dimensionamento postazioni informatiche</p> <p>Integrazione applicazioni software</p> |
| Trattamento estetico e cura della persona | ACCONCIATORE | <p>L'Acconciatore è in grado di effettuare tagli ed acconciature dei capelli e della barba conformi alle caratteristiche d'aspetto ed alle specificità stilistiche richieste dal cliente, nonché trattamenti chimico-cosmetologici del capello rispondenti alle diverse peculiarità tricologiche, utilizzando prodotti cosmetici, tecnologie e strumenti in linea con le tendenze più innovative.</p> | <p>Acconciatura estetica</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Diagnosi tricologica</p> |

| | | | |
|---|-----------|--|--|
| | | | Taglio capelli |
| | | | Trattamento chimico-cosmetologico capelli |
| Trattamento estetico e cura della persona | ESTETISTA | L' Estetista è in grado di effettuare trattamenti estetici su tutta la superficie del corpo umano volti alla eliminazione e/o attenuazione degli inestetismi, utilizzando tecniche manuali ed apparecchi elettromeccanici per uso estetico, nonché prodotti e tecniche atte a favorire il benessere dell'individuo sano. | Competenze trasversali |
| | | | Diagnosi inestetismo cutaneo ed anatomico |
| | | | Massaggio estetico |
| | | | Trattamento dermocosmetico viso |
| | | | Trattamento purificante ed estetico dell'intera superficie del corpo |
| | | | Allestimento spazi e attrezzature |
| | | | Assistenza clienti |

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>Trattamento estetico e cura della persona</p> | <p>OPERATORE ALLE CURE ESTETICHE</p> | <p>L'Operatore alle cure estetiche è in grado di predisporre ed allestire spazi ed attrezzature di lavoro, secondo precisi dispositivi igienico-sanitari, funzionali alla realizzazione di trattamenti estetici e di acconciatura e di provvedere all'assistenza del cliente in tutte le fasi previste.</p> | <p>Competenze trasversali</p> |
| | | | <p>Trattamento estetico ed acconciatura</p> |
| | | | <p>Trattamento preliminare prodotti cosmetici</p> |

| Ore | Capacità (essere in grado di) |
|-----|---|
| 30 | Valutare se gli spazi dedicati agli allevamenti degli animali sono in ordine e in efficienza |
| 40 | <p>Individuare gli interventi da effettuare per la conduzione del frutteto: messa a dimora, innesto, potatura, diradamento, ecc.</p> <p>Applicare le tecniche di produzione e riproduzione di un frutteto</p> <p>Scegliere la modalità di raccolta dei prodotti</p> <p>Applicare ai prodotti destinati alla vendita gli opportuni dispositivi di protezione e identificazione</p> |
| 40 | <p>Rilevare la condizione del terreno e applicare trattamenti adeguati alla composizione geologica</p> <p>Utilizzare tecniche di coltivazione in campo e in ambiente protetto</p> <p>Applicare metodi di raccolta dei prodotti da semina adeguati al trasporto e alla commercializzazione</p> <p>Applicare le procedure amministrative (compilazione di registri, trasmissione comunicazioni, ecc.) previste per le imprese agricole</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni</p> <p>Riconoscere interventi di prevenzione e cura delle piante</p> <p>Applicare trattamenti di cura e prevenzione tradizionali e/o biologici</p> |
| 70 | Controllare e gestire il rapporto fra materiali organici prodotti dagli allevamenti (deiezioni e altri materiali) |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Controllare e gestire in modo efficace le strutture di allevamento (vasche, altri siti o strutture di maricoltura) Sviluppare piani di organizzazione e gestione delle risorse umane, strutturali e riferite alla gestione degli impianti di produzione ittica e di maricoltura Prevenire fenomeni di fuga o alta mortalità dei prodotti ittici</p> |
| 40 | <p>Controllare e verificare la qualità dell'acqua in vasche per mantenere i parametri chimico-fisici entro i limiti previsti Controllare la qualità dell'ossigeno e dei componenti più importanti per la sopravvivenza e la qualità dell'allevamento Verificare i piani di implementazione, sviluppo e progettazione del sito di allevamento ittico e maricoltura Utilizzare correttamente le attrezzature presenti in vasca e sulle imbarcazioni ed intervenire in caso di malfunzionamento Condurre imbarcazioni ed effettuare le operazioni di lavorazione del prodotto in mare, alimentazione, cambio reti e pesca anche con l'ausilio di attrezzature meccaniche Effettuare immersioni per provvedere alle operazioni di controllo delle reti, recupero dei pesci morti e controllo delle strutture Sommerse</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 25 | <p>Effettuare i trattamenti mantenendo un elevato standard di sicurezza per gli operatori e per le piante Impostare un programma di difesa del vigneto con prodotti e tecniche biologiche o a ridotto impatto ambientale, individuando il momento per il trattamento, in relazione alle condizioni ambientali ed alla gravità e pericolosità dell'attacco parassitario Riconoscere i sintomi di una eventuale presenza di parassiti di origine animale e vegetale sulle piante di vite per poter impostare un programma di difesa del vigneto Riconoscere la presenza di un attacco di natura parassitaria sulle piante di vite valutandone l'estensione e la gravità per pianificare gli interventi necessari</p> |

| | |
|----|---|
| 25 | <p>Programmare le potature delle piante in relazione alle esigenze delle piante ed al tipo di intervento richiesto, per ottenere la massima risposta da parte delle viti</p> <p>Scegliere quali rami e branche tagliare in relazione al tipo di intervento richiesto</p> <p>Svolgere una manutenzione ordinaria degli attrezzi utilizzati per la potatura</p> <p>Verificare che l'intervento di potatura avvenga in condizioni di sicurezza per gli operatori</p> |
| 25 | <p>Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</p> <p>Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle uve che arrivano alla cantina</p> <p>Controllare le varie fasi del processo di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento</p> <p>Diagnosticare le eventuali anomalie nel processo di vinificazione</p> <p>Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo</p> <p>Svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto</p> |
| 25 | <p>Monitorare l'inerbimento di un vigneto procedendo agli sfalci dell'erba per mantenere il cotico erboso in condizioni ottimali</p> <p>Programmare il piano delle lavorazioni e tecniche colturali sulla base degli indicatori agronomici</p> <p>Programmare un piano di lavorazioni stagionale per un vigneto</p> <p>Utilizzare i mezzi meccanici a disposizione dell'azienda per le varie operazioni colturali</p> |
| 25 | <p>Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età</p> <p>Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti</p> <p>Scegliere i prodotti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria)</p> <p>Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo tale da evitare danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione</p> |
| 25 | <p>Allestire un cantiere di raccolta dell'uva in aziende vitivinicole e impostarlo in modo che preveda l'impiego di una vendemmiatrice meccanica</p> <p>Decidere quando avviare la vendemmia stabilendo le priorità tra i vari appezzamenti dell'azienda</p> <p>Gestire il trasporto del prodotto vendemmiato fino alla cantina</p> <p>Monitorare lo svolgimento della vendemmia con flessibilità e rapidità</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>Effettuare i trattamenti mantenendo un elevato standard di sicurezza per gli operatori e per le piante nel rispetto dei parametri di agricoltura biologica</p> <p>Riconoscere la presenza di un attacco di natura parassitaria sulle piante di olivo valutandone l'estensione e la gravità</p> <p>Pianificare un piano di trattamenti scegliendo i prodotti in commercio più idonei per la natura del parassita e per la gravità dell'attacco in relazione ai parametri di mantenimento della certificazione di agricoltura biologica</p> <p>Valutare l'impatto ambientale delle azioni di difesa, adottando ove possibile prodotti e tecniche atte a ridurre l'impatto ambientale</p> <p>Riconoscere i sintomi di una eventuale presenza di parassiti di origine animale e vegetale sulle piante di olivo per impostare un programma di difesa dell'oliveto</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>Programmare le potature delle piante in relazione alle esigenze di queste ed al tipo di intervento richiesto, per ottenere la massima risposta da parte degli olivi</p> <p>Scegliere quali rami e branche tagliare in relazione al tipo di intervento richiesto</p> <p>Svolgere una manutenzione ordinaria degli attrezzi utilizzati per la potatura</p> <p>Verificare che l'intervento di potatura avvenga in condizioni di sicurezza per gli operatori</p> |
| 40 | <p>Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</p> <p>Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</p> <p>Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione</p> <p>Controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua</p> <p>Svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto</p> |
| 30 | <p>Riconoscere la necessità di intervenire con un intervento di concimazione dell'oliveto</p> <p>Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età e ai parametri di coltura biologica</p> <p>Scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante da concimare</p> <p>Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione</p> <p>Individuare il momento migliore nel corso dell'anno per effettuare un intervento di concimazione</p> <p>Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per effettuare interventi con appositi fertilizzanti</p> <p>Valorizzare un sistema agricolo caratterizzato da un forte potenziale qualitativo delle produzioni (denominazione di origine) e da processi produttivi sostenibili (produzioni biologiche)</p> |
| 40 | Adeguate trattamenti e tecniche animali alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>Stabilire il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento</p> <p>Identificare e riconoscere patologie più diffuse e comuni - mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi</p> <p>Rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura</p> <p>Applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione - massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.</p> |
| 40 | <p>Identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze degli animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie</p> <p>Rilevare significatività produttiva dell'animale allevato applicando una lettura zoagnostica delle singole regioni dell'anatomia del corpo</p> <p>Predefinire le determinanti della produttività e della riproduttività dei capi attraverso la lettura della genealogia degli animali allevati e del valore genetico di ciascuno</p> <p>Predeterminare combinazioni ottimali tra produttività e riproduttività del ciclo biologico d'allevamento</p> |
| 40 | <p>Riconoscere ed identificare le necessità d'allevamento proprie della tipologia di allevamento attivata - a stabulazione permanente, pascolo o forme miste</p> <p>Stabilire i quantitativi di produzione - latte, carne, ecc. - in relazione alla sintesi tipologico-etologica degli animali, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità</p> <p>Definire la selezione genetica che risponda alle esigenze di produttività/riproduttività dell'allevamento</p> <p>Selezionare tipologia e varietà colturali per l'allevamento animale, rendere in vegetazione colture estensive e applicare tecniche colturali che soddisfino le necessità fisico-nutritive delle varietà cerealicole - fienagione, irrigazione, raccolta, ecc.</p> |
| 40 | <p>Riconoscere caratteristiche ed esigenze fisiche, nutrizionali e di ambientazione delle diverse colture - clima,</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>Stabilire il sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi</p> <p>Valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute e delineare interventi appropriati di prevenzione e cura</p> <p>Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti più significativi e diffusi</p> <p>Individuare ed applicare tecniche colturali che favoriscano uno sviluppo salutare delle coltivazioni</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>Selezionare tipologia e varietà colturali - annuali o poliennali - in relazione alla selettività e adattamento singoli alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente e alle indicazioni del mercato</p> <p>Predeterminare combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali</p> <p>Stabilire i quantitativi di produzione in relazione alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità</p> <p>Valutare convenienza produttiva in termini di competitività dei prodotti vegetali sul mercato</p> |
| 40 | <p>Riconoscere caratteristiche ed esigenze fisiche, microbiologiche, chimiche ed agronomiche dei suoli - livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso</p> <p>Individuare e applicare trattamenti e lavorazioni per preparare il suolo alla coltivazione - concimare, arare, disinfettare - utilizzando attrezzi adeguati</p> <p>Applicare tecniche di messa a dimora - scelta del sesto d'impianto e portainnesto, legatura</p> <p>Rendere in vegetazione colture estensive applicando tecniche di aratura, concimazione, semina, ecc.</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 90 | <p>Analizzare dati, fonti di dati, informazioni, notizie e opportunità sulla base degli obiettivi prestabiliti attraverso strumenti quali computer o testi</p> <p>Pianificare azioni specifiche per raggiungere gli obiettivi previsti nei tempi ritenuti congrui e con l'impiego di risorse adeguate</p> <p>Gestire le attività progettuali in accordo con gli operatori</p> <p>Valutare l'andamento delle azioni svolte monitorando anche il grado di soddisfazione degli operatori</p> <p>Identificare gli obiettivi di sviluppo aziendale o interaziendale con il coinvolgimento e la condivisione degli operatori direttamente interessati</p> |
| 60 | <p>Realizzare attività di divulgazione in modo efficace nei confronti delle varie tipologie di interlocutore</p> <p>Applicare le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro riconoscendo le diverse applicazioni sulla base delle diversità organizzative e strutturali delle imprese</p> <p>Monitorare gli effetti delle azioni di consulenza attraverso verifiche di gradimento e di efficacia delle azioni svolte</p> <p>Individuare le aree di criticità dell'impresa con l'aiuto dell'imprenditore ed analizzare le possibili soluzioni sulla base delle condizioni sia dell'impresa stessa che del contesto organizzativo</p> <p>Sviluppare piani di sviluppo di coltivazioni sulla base dei parametri e delle procedure per la produzione a marchi certificati e di agricoltura biologica</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e-mail, ecc.</p> <p>distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita</p> <p>individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio</p> <p>identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>individuare e riconoscere disponibilità ed urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro definire ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi in coerenza con politiche e strategie aziendali distinguere costi e ricavi a preventivo per la formulazione di budget di riunioni ed eventi di lavoro adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti</p> |
| 40 | <p>applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune utilizzare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi comunicazionali definiti</p> |
| 40 | <p>distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) valutare correttezza delle transazioni economiche nella relazione con servizi e interlocutori esterni all'azienda</p> |
| 30 | <p>valutare caratteristiche e potenzialità degli strumenti bancari per attività ordinarie e straordinarie d'impresa</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>identificare gli scostamenti tra realizzato e programmato di variabili contabili ed extracontabili (tempi, quantità, valori) individuare le relazioni tra i dati rilevati ed i fattori e le cause determinanti dei relativi scostamenti definire caratteristiche e struttura del reporting in funzione dei modelli di contabilità industriale prescelti o delle esigenze informative delle funzioni strategiche aziendali adottare modalità di elaborazione e presentazione del reporting differenziate in relazione a tempistica e destinatari prospettare interventi migliorativi della gestione aziendale e azioni correttive per la compensazione degli scostamenti negativi</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>definire struttura, finalità e contenuti del budget generale e quello dei vari sottosistemi aziendali (produzione, vendita, acquisti, ecc.)</p> <p>valutare dati e serie storiche aziendali a supporto del processo di budgeting</p> <p>interpretare previsioni economico-finanziarie interne ed esterne all'impresa per la formulazione delle voci di budget</p> <p>tradurre valutazioni di aggiornamenti e scostamenti delle variabili economiche in un coerente processo di ridefinizione del budget</p> |
| 40 | <p>definire finalità, logica generale e criteri per la progettazione del sistema di contabilità generale e analitica</p> <p>individuare strumenti e procedure di rilevazione delle variabili economiche aziendali</p> <p>valutare completezza, rilevanza, certezza e timing dei dati di contabilità generale ed analitica</p> <p>valutare caratteristiche e potenzialità del software gestionale per la rilevazione delle variabili economiche in coerenza con il sistema informativo aziendale</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>comprendere i processi organizzativi aziendali ai fini della definizione dei parametri di funzionamento ed aggiornamento del sistema di contabilità generale</p> <p>prospettare architettura logica e strutturale del sistema contabile coerente con tipologia produttiva d'impresa e norme vigenti nazionali ed europee</p> <p>identificare e definire istruzioni e procedure operative per la trattazione contabile delle transazioni</p> <p>valutare caratteristiche e potenzialità dei software gestionali per la tenuta contabile nella relazione con fornitori e professionisti interni ed esterni</p> |
| 30 | <p>adottare le operazioni di chiusura e le metodologie di redazione del bilancio nel rispetto delle norme civili e fiscali</p> <p>adottare tecniche per l'elaborazione di riclassificazioni ed il calcolo di indici di bilancio</p> <p>verificare eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativo-contabili</p> |
| 40 | <p>adottare modalità di pianificazione e programmazione (funzioni coinvolte e relativa tempistica) delle attività amministrativo-contabili</p> <p>applicare tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc.) e contabilità analitica (riclassificazione costi e ricavi, ecc.)</p> <p>valutare utilizzo, funzionamento e necessità di personalizzazione delle procedure informatizzate per la gestione dei dati contabili</p> <p>identificare modalità operative nei rapporti con terzi (fatturazione, pagamenti, incassi, ecc.) concordi con le procedure aziendali</p> |
| 40 | <p>comprendere la normativa fiscale (regolamentazione IVA, determinazione del reddito imponibile, calcolo debito d'imposta, ecc.) e previdenziale</p> <p>applicare tecniche, strumenti e procedure per il calcolo delle retribuzioni e dei contributi fiscali e previdenziali</p> <p>applicare specifiche di evasione degli adempimenti fiscali e previdenziali indicate da consulenti fiscali e legali interni ed esterni all'azienda</p> <p>identificare vincoli ed alternative di assolvimento degli oneri fiscali compatibili con disponibilità finanziaria aziendale</p> |
| 30 | individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta diagnosi dell'autoveicolo |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati elettrici/elettronici revisionati utilizzare strumentazione autonoma per la verifica del corretto funzionamento dell'autoveicolo adottare sistemi di collaudo degli apparati elettrici/elettronici riparati tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione dell'autoveicolo</p> |
| 40 | <p>comprendere logiche e specifiche tecniche delle case costruttrici per l'intervento sul veicolo valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettriche/elettroniche in rapporto alle peculiarità tecniche degli autoveicoli adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettrici/ elettronici definire soluzioni di schermatura delle componenti elettriche /elettroniche sostituite e/o riparate</p> |
| 40 | <p>applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check up autonomo dell'autoveicolo leggere e decodificare parametri, schede tecniche e schemi elettrici/elettronici in esito al check up dell'autoveicolo individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali per la riparazione delle parti elettriche e/o elettroniche dell'autoveicolo definire e prevedere tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti elettriche /elettroniche</p> |
| 30 | <p>individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per l'anamnesi dell'autoveicolo</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>applicare tecniche di indagine per eseguire il check up meccanico ed elettronico del veicolo leggere e interpretare dati e schede tecniche in esito al check up sull'autoveicolo individuare le tecnologie, gli strumenti e le fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo utilizzare manuali e software per preventivazione dei tempi e dei costi di riparazione del malfunzionamento individuato</p> |
| 40 | <p>valutare il livello di usura e idoneità residua dei pezzi di ricambio proponendo interventi di natura tecnico-preventiva valutare i parametri d'inquinamento predisporre certificati di conformità in base a standard di funzionamento definiti dalle case automobilistiche</p> |
| 40 | <p>interpretare le specifiche istruzioni delle diverse case automobilistiche per l'intervento sull'autoveicolo adottare tecniche di riparazione sui gruppi motori di un veicolo - montaggio, sostituzione, revisione - applicare le tecniche di utilizzo della linea di controllo tecnica per il collaudo - verifica di sospensioni, freni e giochi di una autovettura - utilizzare strumentazioni autroniche per la revisione degli impianti di accensione ed iniezione</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>riconoscere le caratteristiche tecniche di organi meccanici elementari e parti di carrozzeria determinare le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione applicare tecniche di smontaggio /ri-assemblaggio di organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria - saldatura, bullonatura, ecc- adottare modalità di allocazione e custodia delle componenti e parti smontate</p> |
| 30 | <p>comprendere ed interpretare le informazioni provenienti dal cliente identificare le componenti di telaio e carrozzeria danneggiate valutando l'entità del danno - lieve/grave - individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo definire un preventivo dei tempi e dei costi di intervento sull'autoveicolo</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>identificare ed analizzare componenti di carrozzeria e telaio da ribattere o riallineare</p> <p>applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro</p> <p>adottare metodi e sistemi di ribattitura dei lamierati danneggiati</p> <p>valutare equilibrio e livellamento del telaio e della carrozzeria del veicolo</p> |
| 40 | <p>applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare - pulizia, mascheratura, carteggiatura - regolare e utilizzare apparecchiature tintometriche per la preparazione delle vernici da applicare</p> <p>individuare ed adottare tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura in relazione dei diversi materiali da trattare</p> <p>identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>valutare la qualità del conglomerato cementizio mediante semplici prove di cantiere</p> <p>riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati</p> <p>valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile</p> <p>comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro</p> |
| 40 | <p>riconoscere materiali (legno, pannelli prefabbricati) e attrezzature manuali e meccanici per la realizzazione dell'opera edile</p> <p>applicare tecniche di realizzazione e montaggio di componenti edilizi in legno (o materiali affini) per tetti, solai, controsoffitti ed elementi del sottotetto</p> <p>adottare procedure pratiche di verifica della tenuta statica e dinamica dei componenti edilizi realizzati/montati</p> <p>applicare sistemi semplici di rifinitura, protezione e recupero di componenti edilizi in legno (resine per ripristino strutturale, iniezioni, ecc.)</p> |
| 40 | <p>interpretare il disegno tecnico in modo da individuare sistema costruttivo, forma, dimensioni e misure dell'opera edile da eseguire</p> <p>applicare tecniche di taglio, piegamento, saldatura e posa di armature in acciaio e/o ferro</p> <p>adottare, in base agli standard progettuali, soluzioni tecniche per l'allestimento di cassature e strutture prefabbricate</p> <p>comprendere le modalità e tempi di esecuzione del getto del calcestruzzo e di disarmo dell'opera</p> |
| 40 | <p>riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera</p> <p>applicare tecniche e procedure per la realizzazione di recinzioni, passerelle ed altre opere provvisorie per il consolidamento del cantiere</p> <p>applicare sistemi di tracciamento e allineamento dell'opera edile, delle partizioni interne, delle quote in altezza, delle rampe di scala e delle coperture</p> <p>riconoscere i materiali da impiegare, gli impianti tecnici da installare nell'opera edile e gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro necessari alle lavorazioni</p> |
| 30 | comprendere ed interpretare l'idea progettuale dell'opera edile |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica dell'opera edile da realizzare prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e soluzioni tecniche da impiegare, coerentemente con le esigenze di realizzazione riconoscere le condizioni costruttive e i requisiti tecnici del manufatto edile in relazione alle norme di sicurezza tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative</p> |
| 40 | <p>adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi dell'opera edile tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione interattiva computerizzata definire oggetti complessi e ambienti di arredamento interni, finalizzati ad ottenere immagini reali o virtuali dell'opera edile adottare tecniche specifiche di rendering per il posizionamento grafico dell'opera</p> |
| 40 | <p>individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi dell'opera edile da realizzare applicare metodi e tecniche di progettazione assistita da calcolatore, definendo piante, particolari costruttivi e prospetti di edifici e altri manufatti edili tradurre le bozze in disegni informatizzati attraverso l'utilizzo dei supporti geometrici forniti dal programma informatico utilizzato riconoscere le non conformità e tradurle in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali dell'opera edile</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>adottare comportamenti e dispositivi funzionali alla sicurezza propria e degli operatori del cantiere valutare la conformità delle lavorazioni eseguite agli standard progettuali attraverso semplici prove di cantiere individuare gli utensili e gli strumenti usurati comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>rilevare caratteristiche, stratificazioni pendenze e dislivelli del terreno comprendere tempi e sequenze delle lavorazioni meccaniche – scavi, movimentazioni, demolizioni, ecc. - nel rispetto delle direttive ricevute utilizzare in sicurezza macchine operatrici per lavori di demolizione, movimentazione, scavo e trasporto materiale rilevare lo stato meccanico e di funzionamento delle macchine operatrici curandone l'ordinaria manutenzione</p> |
| 40 | <p>interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire applicare tecniche di tracciamento dell'opera secondo le direttive impartite adottare le principali tecniche di posa in opera di armature e di conglomerati cementizi riconoscere i materiali da utilizzare in relazione all'elemento tecnico da realizzare</p> |
| 40 | <p>riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera distinguere tipologie di recinzioni e disposizione segnaletica da adottare nella movimentazione delle macchine operatrici di cantiere riconoscere le caratteristiche delle macchine operatrici da utilizzare in relazione alla tipologia di lavoro da eseguire selezionare gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>identificare lo stato di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di cantiere riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro</p> |
| 40 | <p>adottare le principali tecniche di rifinitura delle opere murarie in base agli standard progettuali esaminare le superfici grezze dell'opera rilevando eventuali fattori di criticità per la messa in opera di intonaci e basi di malte determinare modalità realizzative degli intonaci di fondo delle opere murarie applicare soluzioni isolanti contro l'umidità laterale ed ascendente ed isolanti termici ed acustici</p> |
| 40 | <p>interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire riconoscere i materiali da utilizzare in relazione al loro comportamento in lavorazione ed all'elemento tecnico da realizzare applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione e la posa in opera di materiali e manufatti utilizzare in sicurezza gli attrezzi e gli strumenti a mano e a motore necessari alle lavorazioni</p> |
| 40 | <p>riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera distinguere tipologie di recinzioni, passerelle, disposizione segnaletica, ecc. da adottare riconoscere i materiali grezzi da impiegare rispettando ordine e tipologia delle lavorazioni da eseguire selezionare gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro</p> |
| 40 | adottare tecniche di preventivazione e rilevazione dei costi delle singole lavorazioni in rapporto alle specifiche |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>interpretare il progetto tecnico verificando eventuali integrazioni valutare la congruenza tra progetto, specifiche proposte e budget individuare le tecnologie e i materiali da impiegare nella fabbricazione definire il rilievo e il tracciamento dell'opera da realizzare</p> |
| 30 | <p>riconoscere e prevenire i rischi della sicurezza relativa all'ambiente di lavoro del cantiere definire operativamente standard e procedure di esecuzione dei lavori nel rispetto del piano generale della sicurezza valutare il piano operativo della sicurezza dei sub-appaltatori in riferimento agli standard di sicurezza del cantiere rilevare il grado di osservanza degli standard di sicurezza sul lavoro reprimendo comportamenti non conformi</p> |
| 40 | <p>stabilire le fasi tecniche dei lavori definendone fabbisogni (umani e tecnici) e tempistica di esecuzione scegliere collaboratori diretti e subappaltatori verificandone costi e prestazioni definire il piano di approvvigionamento delle forniture determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e dei mezzi di produzione assegnati valutando periodicamente lo stato di avanzamento dei lavori</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>individuare ipotesi tecnico-produttive migliorative della prestazione ambientale dell'azienda -politiche, priorità, obiettivi e linee di intervento prevedere e valutare la combinazione ottimale di elementi, risorse, strumenti e relazioni, tempi e metodi e definire programma e sistema di gestione ambientale integrare il sistema di gestione ambientale al sistema strategico definito dall'azienda in una prestazione ambientale condivisa e responsabile applicare il sistema di gestione ambientale integrato rilevando variabili critiche e prevedendo interventi preventivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>leggere le caratteristiche produttive, gestionali e di disposizione fisica dell'organizzazione -cicli produttivi, tecnologie, materie prime, planimetrie, ecc.-</p> <p>raffigurare il comportamento ambientale dell'azienda individuando ogni punto di contatto e di dialogo tra la stessa e l'ambiente esterno - aria, acqua e suolo-</p> <p>valutare le dispersioni inquinanti dei punti di contatto verso l'esterno stimando carichi critici e rischi ambientali –emissioni atmosferiche, rifiuti, ecc.-</p> <p>valutare il comportamento ambientale interno dell'organizzazione stimando le relative strategie migliorative</p> |
| 40 | <p>prefigurare forme comportamentali di protezione dell'ambiente e sollecitarne l'attivazione volontaria da parte degli attori sociali dell'organizzazione</p> <p>trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale</p> <p>trasferire temi e valori ambientali sostenibili attraverso una funzione formativo/educativa nell'organizzazione</p> <p>definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile</p> |
| 30 | <p>assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientale e del territorio</p> <p>identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna</p> <p>orientare l'intervento ambientale dell'azienda verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria</p> <p>applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali</p> |
| 40 | leggere i progetti di intervento sulle risorse agroforestali e del suolo, cogliendone obiettivi di ecocompatibilità, |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>valutare ed applicare trattamenti del suolo adeguati per la preparazione, la cura e la prevenzione all'intervento agroforestale e del suolo</p> <p>applicare tecniche di lavorazione del terreno per predisporre il terreno all'opera –vangare, fresare, movimenti terra, ecc.-</p> <p>tradurre caratteristiche ed esigenze d'intervento in una valutazione dei processi e delle sequenze di realizzazione -tempi, strumentazioni, modalità, ecc.-</p> <p>rilevare problemi e criticità realizzative proponendo soluzioni alternative</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>valutare lo stato fitopatologico delle risorse agroforestali, accertandone il livello di salute, e derivare, dalla morfologia e fenomenologia delle stesse, interventi di prevenzione e manutenzione ad hoc</p> <p>identificare obiettivi e contenuti degli interventi agroforestali, secondo un'accezione sostenibile dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse agroforestali</p> <p>assumere la convergenza tra le esigenze di sostenibilità ambientale e la mappatura del fabbisogno manutentivo</p> <p>individuare e riconoscere le patologie più diffuse e stabilire gli interventi curativi appropriati</p> |
| 40 | <p>identificare e riconoscere significatività e natura di dati e degli indicatori naturali di configurazione del suolo</p> <p>valutare interventi di adattamento progettuale derivando ipotesi di equivalenze funzionali delle specifiche tecniche</p> <p>derivare ipotesi di comportamento/funzionalità della risorsa agroforestale</p> <p>identificare, attraverso un processo logico, analitico e diagnostico, l'origine causale degli indicatori della fenomenologia agroforestale del suolo -origine meteorologica, chimica, idraulica, fisica, ecc.-</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>Identificare meccanismi differenziati di raccolta per le diverse frazioni merceologiche conferite dall'utenza, in armonia con le esigenze e i comportamenti</p> <p>Promuovere il processo di massimizzazione del reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti del trattamento urbano dei rifiuti</p> <p>Assumere le logiche ambientali e i requisiti normativi nel processo di smaltimento dei rifiuti inerti o derivati da trattamenti specifici</p> <p>Definire campagne informative/educative nel territorio per la commercializzazione dei prodotti del trattamento dei rifiuti urbani</p> |
| 40 | <p>Identificare i flussi spazio-temporali di produzione dei rifiuti urbani e tradurli in elementi di pianificazione</p> <p>Stabilire un collegamento razionale, sostenibile ed armonico fra le diverse fasi del ciclo dei rifiuti - conferimento, raccolta, trasporto, pretrattamento, trattamento, smaltimento</p> <p>Assumere la convergenza tra gli obiettivi specifici delle singole fasi del processo</p> <p>Tradurre esigenze strutturali, economiche e di funzionalità delle singole fasi del ciclo in linee di programmazione integrata e sostenibile</p> |
| 30 | <p>Identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna</p> <p>Orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria</p> <p>Applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali</p> |
| 40 | <p>Definire logiche e modalità comportamentali attive e volontarie di responsabilità ambientale condivisa</p> <p>Trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale</p> <p>Sviluppare azioni educative all'utenza per la diffusione di comportamenti responsabili e corretti</p> <p>Definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile</p> <p>Assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio</p> |
| 40 | identificare e riconoscere significatività e natura dell'informazione dei dati di monitoraggio idrico e degli |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>derivare, dalla fenomenologia idrica, fabbisogno e tipologia di interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di revisione strutturale nella gestione del ciclo integrato dell'acqua assumere la convergenza tra le esigenze di sostenibilità ambientale e la mappatura del fabbisogno manutentivo identificare obiettivi e contenuti degli interventi idrici, secondo un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse idriche ed ambientali valutare consistenza/convenienza economica degli interventi di natura ordinaria, straordinaria e strutturale</p> |
| 40 | <p>traslare il dato analizzato dal piano informativo alla dimensione valutativa derivare ipotesi di comportamento/funzionalità della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse al ciclo integrato dell'acqua valutare la correlazione lineare tra parametri di processo e parametri tecnologici/di risorsa idrica identificare, attraverso un processo logico, analitico e diagnostico, l'origine causale degli indicatori della fenomenologia idrica e della connessione infrastrutturale -origine meteorologica, chimica, idraulica, fisica, ecc.-</p> |
| 30 | <p>tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni di utilizzo, valorizzazione e tutela della risorsa idrica derivare soluzioni tecnologiche di trattamento idrico adeguate allo sviluppo della sostenibilità della risorsa idrica valutare l'adeguatezza struttural-funzionale delle soluzioni tecnologiche sviluppate, relativamente alle sue competenze valutare consistenza/convenienza economica delle soluzioni/ipotesi tecnologiche proposte</p> |
| 30 | <p>identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>valutare il funzionamento degli impianti di trattamento dei rifiuti urbani leggere le informazioni relative a malfunzionamenti ed individuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria identificare interventi tecnologici e strutturali di miglioramento e aggiornamento nell'impianto di trattamento dei rifiuti urbani individuare migliorie o innovazioni tecnologiche per il settore di impiantistica di riferimento</p> |
| 40 | <p>stabilire tipologia e quantità merceologica in ingresso in relazione alla capacità complessiva dell'impianto, alle forme di recupero e/o trattamento e alle indicazioni del mercato delineare forme e processi di recupero e/o trattamento dei rifiuti urbani razionali e sostenibili e valutarne l'efficacia tradurre esigenze di produttività, razionalità economica e di sostenibilità ambientale in forme organizzate e coordinate di lavoro valutare l'impatto ambientale dell'impianto di trattamento nell'ecosistema circostante e delineare interventi di minimizzazione</p> |
| 40 | <p>applicare metodologie di trattamento differenziate sulla base dei prodotti in ingresso e degli obiettivi/politiche ambientali in uscita -riciclaggio, termoutilizzazione, ecc. stabilire interventi di differenziazione/separazione per il trattamento del rifiuto urbano in ingresso -frantumare, vagliare, separazione, ecc.- applicare la metodologia di trattamento che, in relazione alle caratteristiche merceologiche dei rifiuti urbani, massimizza il reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti trattati minimizzando lo smaltimento applicare tecniche e trattamenti dei prodotti in uscita per massimizzarne l'utilizzo e il reintegro</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>leggere le caratteristiche del suolo e dei sistemi naturali evidenziandone criticità, condizione e polifunzionalità –desertificazione, dissesto idrogeologico, pascolamento, ecc. prevedere i comportamenti strutturali degli ecosistemi forestali sottoposti a sollecitazioni di differente entità e natura -incendi, alluvioni, frane, ecc. definire azioni preventive di difesa degli ecosistemi forestali da fenomeni di degrado -previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc. applicare interventi di salvaguardia della risorsa agroforestale e della biodiversità -interventi agronomici, funzione dei boschi, ecc.</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa agroforestale orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed ecocompatibili con gli equilibri ecosistemici delle risorse del territorio selezionare opere, forme e modalità integrate di sviluppo forestale in chiave ecocompatibile e sostenerne lo sviluppo</p> <p>delineare azioni ordinarie e straordinarie di bonifica montana e di monitoraggio, controllo, manutenzione degli ecosistemi agricoli e forestali e tradurne i dati derivati in ulteriori elementi di programmazione applicare disposizioni normative e strumenti di pianificazione territoriale sulla conservazione, prevenzione e valorizzazione della risorsa agro-forestale</p> |
| 30 | <p>assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio –piani regolatori, parchi, aree protette</p> <p>identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna</p> <p>orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali</p> |
| 40 | <p>definire sistemi di risparmio energetico e di utilizzazione di fonti rinnovabili nell'ecosistema agricolo e forestale di riferimento</p> <p>identificare azioni di ricerca scientifica, di base ed applicata, nel comparto agro-silvo-forestale-alimentare con attenzione alle piante autoctone, officinali e ai prodotti del sottobosco</p> <p>valutare, secondo logiche sostenibili, la natura di interventi e opere strutturali ed infrastrutturali per la fruizione del patrimonio naturale e forestale e la valorizzazione della filiera agroalimentare</p> <p>delineare azioni di coordinamento e collocamento sul mercato delle produzioni agro-silvo-forestale-alimentare di qualità, identificando i canali comunicativi e promozionali più efficaci</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>leggere le caratteristiche del suolo evidenziandone la configurazione idrica e il rischio idrogeologico -piene fluviali, dissesto torrentizio, dinamica corsi d'acqua, trasposto sedimenti, frane, movimenti gravitazionali, subsidenza, ecc.</p> <p>prevedere i comportamenti strutturali del suolo sottoposto a sollecitazioni idriche di differente entità</p> <p>definire azioni preventive di difesa del suolo dalle acque e di salvaguardia territoriale da eventi naturali estremi - previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc.</p> <p>applicare interventi di recupero del territorio dal dissesto idrogeologico -sistemazioni corsi d'acqua, pendii e versanti, sorveglianza fluviale, ecc.</p> |
| 40 | <p>valutare, secondo logiche sostenibili, lo stato degli interventi e delle opere strutturali ed infrastrutturali del ciclo completo dell'acqua</p> <p>delineare azioni ordinarie e straordinarie di monitoraggio e controllo degli interventi sulle risorse idriche</p> <p>delineare misure di programmazione preventiva nell'uso, trattamento e valorizzazione della risorsa idrica</p> <p>tradurre i dati derivanti da azioni di monitoraggio e controllo in elementi di programmazione della risorsa idrica</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed eco-compatibili con gli equilibri eco-sistemici delle risorse del territorio</p> <p>selezionare opere integrate di salvaguardia della risorsa idrica dall'inquinamento -collettamento fognario, trattamento acque reflue, scarico nei copri idrici o nel suolo</p> <p>sostenere lo sviluppo di forme, attività e modalità integrate di intervento sui corpi idrici –prelevamento, derivazione e scolo delle acque, ecc.</p> <p>vagliare opere infrastrutturali idrauliche integrate e ad unitarietà di bacino -schemi acquedottistici, captazioni sorgentizie, acquedotti, impianti idrovori, ecc.- e definirne azioni di controllo</p> |
| 30 | <p>assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientale e del territorio -piani regolatori, ecc.-</p> <p>identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna</p> <p>orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria</p> <p>applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>riconoscere le caratteristiche del territorio evidenziandone condizione, polifunzionalità, criticità e potenzialità</p> <p>individuare le aree del territorio da gestire e le aree da sviluppare</p> <p>determinare lo stato di salute del territorio e le cause che lo possono alterare identificando le principali tipologie di minaccia per le popolazioni animali presenti</p> <p>prevedere i danni da fauna selvatica alle colture agricole e al territorio di competenza</p> |
| 40 | <p>individuare i soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano di intervento</p> <p>determinare i piani di lavoro e la distribuzione dei compiti delle risorse umane e delle professionalità impegnate negli interventi faunistici</p> <p>definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione degli interventi faunistici</p> <p>adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi faunistici in relazione ai fondi disponibili</p> |
| 40 | <p>applicare le disposizioni normative e strumenti di pianificazione territoriale relativi alla gestione faunistica</p> <p>delineare le forme e le modalità di gestione delle specie di maggiore interesse faunistico secondo l'idoneità ambientale, attraverso la modulazione di censimenti, prelievi e programmi di ripopolamento</p> <p>individuare le modalità di gestione degli spazi naturali e seminaturali idonee a garantire il successo del ciclo riproduttivo della fauna selvatica</p> <p>stimare l'impatto dell'intervento sul comportamento ambientale in termini di benefici e criticità</p> |
| 30 | <p>assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e delle relative pianificazioni territoriali</p> <p>concepire e delineare interventi faunistici in una logica di conciliazione con le politiche produttive agro-forestali</p> <p>orientare l'intervento ambientale verso una gestione ordinaria di programmazione integrata ed unitaria</p> <p>applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali, considerando le interazioni con le attività antropiche</p> |
| 30 | interpretare dinamiche comportamentali e criticità latenti dell'utente con approccio empatico e maieutico |

| | |
|----|--|
| 40 | sollecitare l'espressività personale attraverso il gioco teatrale, l'improvvisazione e la drammatizzazione adottare tecniche di comunicazione vocale, gestuale e psicomotoria scegliere modalità d'impiego di canto, danza e strumenti musicali, funzionali agli scopi di animazione prefissati incoraggiare e sostenere lo sviluppo di abilità manuali: disegno, pittura e manipolazione creativa di materiali plastici |
| 40 | stimolare capacità di socializzazione ed emancipazione per ostacolare l'isolamento socio-affettivo tradurre bisogni, manifesti e non, di singoli e gruppi, in azioni di scambio e confronto reciproco individuare ed incoraggiare occasioni di incontro ed integrazione sociale riscontrare il livello di partecipazione e coinvolgimento dei fruitori individuando ulteriori ambiti di intervento |
| 50 | 1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa. 2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera. 3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro; 4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione; 5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy; |
| 40 | decodificare il contesto sociale attraverso l'osservazione dei vincoli e delle risorse sussistenti comprendere bisogni ed aspettative del tessuto socio-culturale di riferimento individuare le diverse tipologie di utenza dell'area di intervento identificare il sistema di reti relazionali e strutturali di tipo socio-assistenziale esistente e potenziale |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | leggere ed interpretare le caratteristiche personali, situazionali e contestuali proprie dell'interazione comunicativa mediata identificare volontà ed obiettivi della relazione comunicativa e cogliere ogni eventuale indicatore di cambiamento valutare il grado di sviluppo delle capacità e dell'attitudine comunicativo-relazionale degli attori coinvolti nell'atto comunicativo valutare l'adeguatezza tecnica, semantica e simbolica della propria mediazione alle esigenze dell'interazione comunicativa |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>traslare i messaggi dal canale acustico-verbale a quello visivo-gestuale e viceversa, riconoscendo e riproducendo le diverse forme idiomatiche proprie dei due codici comunicativi</p> <p>decodificare il messaggio in entrata, comprendendo la produzione labiale e segnica dell'emittente, nonché riproducendone esaustivamente contenuti e significato</p> <p>adottare la successione spaziale del segno in ragione della diversa struttura sintattica e grammaticale della LIS</p> <p>garantire, nella traduzione linguistica, l'invariabilità dell'associazione tra codice linguistico e codice semantico ai fini di una corretta traslazione crossculturale</p> |
| 40 | <p>tradurre la morfologia dell'interazione comunicativa in un registro linguistico adeguato alla tipologia di intervento nella mediazione comunicativa</p> <p>cogliere e riconoscere le esigenze ritmiche dell'interazione comunicativa</p> <p>identificare ed adottare soluzioni operative necessarie a favorire lo sviluppo comunicativo</p> <p>adeguare lo stile dell'intervento di mediazione comunicativa alle variazioni nel comportamento comunicativo/relazionale degli attori</p> |
| 30 | <p>tradurre morfologia e fenomenologia dell'interazione comunicativa in una dimensione relazionale adeguata</p> <p>facilitare lo scambio relazionale al fine di favorire l'espressione/soddisfazione completa del fabbisogno comunicativo</p> <p>identificare e cogliere eventuali impedimenti nella dimensione comunicativo/relazionale</p> <p>adottare atti comunicativi/comportamentali funzionali alla rimozione dei differenti approcci comunicativo/relazionali tra gli attori coinvolti</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>interpretare esigenze e bisogni dell'immigrato relativamente allo specifico percorso migratorio</p> <p>identificare e distinguere eventuali disagi dovuti alla dimensione vissuta di migrante -scarsa padronanza linguistica, ecc.-</p> <p>riconoscere condizioni personali e professionali dell'immigrato quali risorse da valorizzare nei diversi contesti di riferimento</p> <p>tradurre bisogni e risorse proprie dell'individuo in linee e proposizioni di accompagnamento ed assistenza</p> |
| 40 | <p>comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione in lingua straniera</p> <p>decodificare e trasmettere all'utenza immigrata codici di comunicazione verbale e non espressi dall'operatore italiano</p> <p>fornire elementi di comprensione delle modalità comunicative e di relazione delle diverse culture</p> <p>individuare gli ostacoli che impediscono una efficace relazione comunicativa</p> |
| 40 | <p>interpretare i codici culturali dei soggetti coinvolti nella relazione comunicativa -utente immigrato/operatore italiano/ immigrati-</p> <p>facilitare lo scambio tra le diverse parti - utenza immigrata e servizi/istituzioni italiane ed immigrati- al fine di anticipare l'eventuale insorgere di incomprensioni</p> <p>individuare ed incoraggiare occasioni di incontro e confronto tra culture diverse</p> <p>sostenere il contesto organizzativo in processi di adeguamento dei servizi rivolti all'immigrato</p> |
| 40 | <p>trasferire all'immigrato elementi conoscitivi della realtà sociale ed organizzativa di riferimento</p> <p>esplicitare modelli e regole dei servizi di pubblica utilità pubblici e privati</p> <p>rendere consapevole l'immigrato dei propri diritti e doveri rispetto al contesto sociale di riferimento</p> <p>trasmettere all'operatore dei servizi elementi di conoscenza e di rappresentazione del problema e della realtà di cui l'immigrato è portatore</p> |
| 40 | applicare metodologie e procedure per la prevenzione delle infezioni e la sterilizzazione di strumenti, |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>riconoscere i protocolli di assistenza delle diverse prestazioni odontoiatriche (igiene orale endodonzia pedodonzia, conservativa, chirurgia orale , parodontologia, protesica, chirurgia implantare, ortodonzia e radiologia dentale)</p> <p>distinguere, prevenendo la richiesta, gli strumenti di lavoro necessari all'odontoiatra, per il passaggio degli stessi secondo i protocolli ergonomici</p> <p>applicare procedure di affiancamento e di lavoro in equipe (lavoro a quattro o sei mani)</p> <p>interpretare segnali di malessere fisico del paziente (pallore, sudorazione, ecc) e richiamo del personale medico specializzato</p> |
| 40 | <p>individuare i bisogni e le aspettative del paziente per assumere comportamenti volti a trasmettere serenità, sicurezza e instaurare un rapporto di fiducia</p> <p>applicare i protocolli predisposti dall'odontoiatra nel fornire al paziente informazioni utili per affrontare interventi e/o trattamenti</p> <p>tradurre esigenze e bisogni propri del paziente straniero/immigrato in linee di accompagnamento ed assistenza ai trattamenti</p> <p>riconoscere e adottare comportamenti e modalità predefinite finalizzate a creare un ambiente sicuro, accogliente e volto alla soddisfazione del paziente</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>adottare strumenti informativi e pacchetti applicativi per la gestione automatizzata dello studio professionale</p> <p>individuare le modalità di contatto dei fornitori di materiali, dispositivi medici e attrezzature</p> <p>applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di documenti contabili e amministrativi, cartelle cliniche, ecc</p> <p>comprendere ed applicare disposizioni e procedure per il trattamento dei dati sensibili del paziente</p> |
| 30 | <p>rilevare esigenze di riordino degli ambienti di vita e cura dell'assistito</p> |
| 40 | <p>stimolare le capacità espressive e psico-motorie dell'assistito attraverso attività ludico-ricreative</p> <p>impostare l'adeguata relazione di aiuto, adottando comportamenti in sintonia con il bisogno dell'assistito</p> <p>sostenere processi di socializzazione ed integrazione favorendo la partecipazione attiva ad iniziative in ambito residenziale e non</p> <p>incoraggiare il mantenimento ed il recupero dei rapporti parentali ed amicali</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie in relazione ai diversi gradi di non-autosufficienza applicare tecniche di mantenimento delle capacità motorie adottare misure e pratiche adeguate per l'assunzione di posture corrette riconoscere le specifiche dietoterapiche per la preparazione dei cibi</p> |
| 40 | <p>comprendere ed applicare le indicazioni inerenti la somministrazione dei farmaci e l'utilizzo di apparecchi medicali rilevare i parametri vitali dell'assistito e percepirne le comuni alterazioni: pallore, sudorazione, ecc. selezionare i dati e le informazioni significative in merito all'evoluzione dello stato di salute psico-fisica dell'assistito riconoscere l'efficacia di massima degli interventi sanitari erogati in relazione agli obiettivi terapeutici prefissati</p> |
| 40 | <p>adottare modalità e procedure igienico-sanitarie predefinite per la predisposizione, la manutenzione, la</p> |
| 30 | <p>identificare i bisogni e le aspettative dell'utente e tradurre dati/informazioni di customersatisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati tradurre bisogni, richieste e aspettative del cliente termale in elementi conoscitivi/formulazioni per l'accesso, la fruizione e/o l'accompagnamento alla fruizione dei servizi termali rilevare eventuali effetti collaterali nel corso della somministrazione del trattamento -reazioni, resistenze, contrasti, arrossamenti, ecc.- adottare, in caso di bisogno, tecniche di primo soccorso e richiamo del personale medico specializzato</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>prevedere i comportamenti singoli e associati dei mezzi di cura termali riconoscere le diverse tipologie dei mezzi di cura termali, gli effetti dei principi attivi in essi contenuti e di identificarli per lo specifico trattamento prescritto dal medico delle terme applicare interventi di regolazione della combinazione ottimale dei mezzi di cura termali da somministrare adottare le prescrizioni e le specifiche raccomandazioni in uso nei diversi ambienti termali</p> |
| 40 | <p>leggere e decodificare correttamente il dettaglio delle prescrizioni mediche indicato sulle cartelle/schede cliniche dei clienti -tipologia di trattamento, modalità e tempi della somministrazione, ecc.- identificare le parti da trattare secondo una lettura anatomica del corpo umano, ponendo la persona nella disposizione psicofisica ottimale applicare tecniche e procedure adeguate relative alle diverse tipologie di trattamento termale adottare materiali, strumenti, attrezzature ed impianti funzionali alla corretta somministrazione dei trattamenti termali secondo le prescrizioni mediche</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>individuare e adottare le principali tecniche di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie identificare strumenti per la riparazione di eventuali anomalie di funzionamento valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza: messa a terra, parafulmine, ecc. tradurre gli interventi effettuati in dati ed informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto</p> |
| 40 | <p>interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto elettrico civile od industriale comprendere cataloghi di componentistica elettrica/elettromeccanica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione individuare i materiali, i componenti, gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire identificare tempi e costi di realizzazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>interpretare dati elettrici e non elettrici funzionali alle lavorazioni</p> <p>applicare tecniche di montaggio e cablaggio di semplici circuiti elettrici: tiro e posa dei cavi e delle apparecchiature</p> <p>adottare procedure per la predisposizione dei sistemi di distribuzione, consumo, segnalazione ed intercomunicazione</p> <p>comprendere le specifiche istruzioni per la predisposizione dei quadri elettrici ed apparecchiature di tipo elettromeccanico su sistemi automatizzati controllati anche da P.L.C.</p> |
| 30 | <p>interpretare informazioni relative a malfunzionamenti per elaborare ipotesi di soluzione</p> <p>adottare semplici tecniche di intervento in base all'avaria riscontrata ed al tipo di impianto</p> <p>individuare ed adottare strumenti per la verifica del corretto funzionamento degli impianti</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie</p> <p>identificare strumenti per la rimozione di eventuali anomalie di funzionamento</p> <p>valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza degli impianti</p> <p>tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto</p> |
| 30 | <p>comprendere i cataloghi di componentistica termo-idraulica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione</p> <p>interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto termo-idraulico</p> <p>individuare i materiali, i componenti e gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire</p> <p>identificare tempi e costi di lavorazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare</p> |
| 40 | <p>tradurre schemi e disegni tecnici in sistemi di distribuzione dei fluidi</p> <p>applicare le tecniche di montaggio di semplici apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)</p> <p>applicare e combinare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili, per il montaggio di collettori, ecc.</p> |
| 40 | <p>interpretare informazioni relative a malfunzionamenti di impianti termici e idro-sanitari per elaborare ipotesi di soluzione</p> <p>individuare i componenti dell'impianto giudicati difettosi o malfunzionanti</p> <p>adottare tecniche per la manutenzione e la verifica periodica dell'impianto termico necessarie al rilascio della corretta documentazione</p> <p>identificare metodi e strumentazione per la verifica del corretto funzionamento degli impianti</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>Individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla progettazione e realizzazione del sistema domotico valutando le caratteristiche dell'ambiente e le problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti</p> <p>Identificare le tecnologie, i software e i dispositivi più idonei all'implementazione del sistema domotico tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema, delle possibili future espansioni, dei costi</p> <p>Definire il sistema domotico nelle sue componenti e specifiche tecniche essenziali determinando applicativi tecnologici, tempi, costi e risorse necessarie</p> <p>Valutare la funzionalità del sistema progettato anticipando le possibili migliorie, modifiche o adattamenti anche in funzione degli utilizzi previsti (risparmio energetico, assistenza alle persone, sicurezza, comfort, ecc.)</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>Comprendere esigenze e fabbisogno del committente e riconoscere le caratteristiche strutturali dell'ambiente oggetto dell'intervento</p> <p>Trasmettere le informazioni più appropriate a supportare il committente nella scelte (sicurezza attiva, controllo microclimatico, energia e illuminazione, apparecchiature elettrodomestiche, telecomunicazioni, ecc.) e ad orientarlo nelle proprie valutazioni</p> <p>Identificare possibili soluzioni tecniche tenendo conto delle esigenze espresse dal committente e della destinazione d'uso</p> <p>Prefigurare un'ipotesi di scenario domotico prospettando soluzioni modulari, flessibili, espandibili e personalizzate</p> |
| 40 | <p>Applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema domotico</p> <p>Individuare soluzioni efficaci per eventuali modifiche e/o adattamenti del sistema domotico</p> <p>Valutare le performance del sistema domotico al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici</p> <p>Tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità del sistema domotico nel rispetto della normativa di legge</p> |
| 40 | <p>Delineare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici già esistenti</p> <p>Valutare il corretto svolgimento delle operazioni di installazione attraverso il presidio dei lavori</p> <p>Applicare le tecniche necessarie allo svolgimento delle operazioni di cablaggio, montaggio e trasmissione del sistema domotico in relazione alla tipologia di struttura</p> <p>Adottare le principali tecniche di collaudo del sistema domotico installato, individuando e revisionando eventuali anomalie</p> |
| 40 | <p>Rilevare la modalità organizzativa che il cliente ha stabilito per l'oggetto e/o il processo distributivo da</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Identificare la modalità appropriata per descrivere il processo distributivo dell'azienda o il processo che subisce il prodotto da monitorare.</p> <p>Adottare le modalità più adeguate alla disseminazione delle informazioni ai soggetti coinvolti nella configurazione della soluzione tecnologica.</p> <p>Selezionare le tecnologie disponibili e che soddisfino la possibilità di poter essere integrate in modo da rappresentare una soluzione coerente con le richieste del cliente.</p> <p>Individuare il giusto set di tecnologie capace di identificare e monitorare il prodotto e/o il processo distributivo.</p> |

| | |
|----|--|
| 30 | <p>Identificare le risorse che andranno a costituire l'help-desk di riferimento per il cliente determinandone anche i contenuti.</p> <p>Definire modalità e tempistica per eseguire test preferibilmente presso il cliente on site (test prototipali, test di avviamento, test ex-post, ecc.).</p> <p>Individuare tempistica e risorse per il controllo del sistema integrato e delle sue specifiche tecnologie.</p> <p>Individuare modalità di costruzione di un team dedicato alla manutenzione di dispositivi e meccanismi presso il cliente.</p> |
| 40 | <p>Individuare la modalità appropriata per trasferire le caratteristiche dell'architettura di sistema al cliente.</p> <p>Identificare risorse e tempi per la redazione della manualistica necessaria alla gestione e manutenzione del sistema.</p> <p>Applicare tecniche di coordinamento delle risorse tecniche necessarie all'integrazione delle tecnologie (tecnico informatico, hardwarista, analista programmatore, firmwarista, esperto di componenti meccaniche, tecnici di rete, commerciali, ecc.).</p> <p>Identificare i luoghi, all'interno della struttura del cliente, atti ad ospitare componenti tecnologiche e/o meccaniche importanti per il funzionamento della soluzione tecnologica configurata.</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino</p> <p>valutare qualità e funzionalità delle strutture di stoccaggio e stato delle merci immagazzinate</p> <p>valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, muletti palletts, ecc.)</p> |
| 30 | <p>adottare tipologie di imballaggio in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti e valutarne l'integrità</p> <p>identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci</p> <p>applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento identificativi in rapporto alle diverse tipologie di trasporto</p> <p>individuare e definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci</p> |
| 40 | <p>riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto</p> <p>distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino</p> <p>individuare gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti</p> <p>utilizzare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti</p> |
| 40 | <p>applicare le procedure informatiche in dotazione per la registrazione delle merci in entrata e in uscita</p> <p>valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.) in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni</p> <p>identificare le informazioni provenienti dai diversi reparti circa flusso previsto ed effettivo delle merci</p> |
| 40 | impostare logiche di funzionamento del magazzino in funzione della struttura fisica di riferimento |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>identificare obiettivi, funzioni principali e struttura di un sistema di gestione dei flussi informativi di magazzino definire ed adottare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati delle diverse funzioni del sistema aziendale valutare informazioni e dati sui flussi fisici ed i livelli della merce in magazzino</p> |
| 40 | <p>valutare aggregazioni di consegne merci in relazione alle zone di smistamento identificare vettori di trasporto in relazione alla tipologia di merce ed ai tempi di consegna definiti adottare criteri di collocazione della merce all'interno del vettore in funzione delle diverse sequenze di scarico identificare gli indicatori di costo associati alla distribuzione fisica della merce</p> |
| 40 | <p>individuare gli elementi principali della catena logistica integrata ed i relativi standard di performance tecnica valutare input di produzione e commercializzazione dei prodotti per definire i flussi del ciclo logistico identificare i fattori di costo del ciclo logistico per valutare e correggere gli scostamenti dagli obiettivi definiti prevedere potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori ed operatori interni ed esterni di servizi di logistica e trasporto</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>interpretare normative e convenzioni nazionali ed internazionali in materia di trasporto e spedizione individuare elementi essenziali (clausole e condizioni) per la conclusione di un contratto di trasporto, spedizione e deposito identificare e predisporre la documentazione di trasporto rispetto a tipologia di vettore e merci trasportate individuare ed applicare procedure e formalità doganali per l'importazione ed l'esportazione di merci</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>valutare le esigenze del cliente in termini di tipologia di servizio richiesto ed urgenze segnalate</p> <p>identificare vettori e attrezzature idonee rispetto a tipologia del trasporto (ADR, ATP, ecc.) e tempi di consegna definiti</p> <p>adottare criteri per la definizione di piani di carico e la costituzione delle relative unità (carrozzeria dei veicoli, container, casse mobili, roll, ecc.)</p> <p>prefigurare e valutare costi di spedizione, trasporto e deposito merci per la formulazione di preventivi</p> |
| 40 | <p>prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi di magazzino funzionali al corretto espletamento delle operazioni di stoccaggio e spedizione</p> <p>identificare ed adottare procedure e strumenti per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci</p> <p>valutare lo stato delle merci in deposito e transito riconoscendo eventuali anomalie di imballaggio, etichettatura, ecc.</p> <p>definire ed adottare procedure per l'elaborazione informatizzata dei dati relativi alle attività di spedizione, trasporto e logistica</p> |
| 30 | <p>decodificare prescrizioni per l'assolvimento degli obblighi fiscali nazionali ed internazionali</p> <p>adottare tecniche di fatturazione dei servizi di trasporto e spedizione nazionali ed internazionali</p> <p>adottare tecniche per l'espletamento delle operazioni di credito documentario nelle transazioni commerciali nazionali ed internazionali</p> <p>identificare irregolarità e criticità nei rapporti finanziari con istituti di credito e clienti valutando interventi per rimuoverle</p> |
| 40 | <p>applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi</p> <p>applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento</p> <p>valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi</p> |
| 40 | <p>individuare gli spazi assegnati in area deposito</p> <p>utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area vendita</p> <p>adottare l'apposita modulistica per la registrazione dei colli-prodotti in arrivo e quelli stoccati</p> <p>riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>comprendere ed interpretare le esigenze del cliente selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente rilevare il grado di soddisfazione del cliente utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre ed i dispositivi di cassa</p> |
| 30 | interpretare spinte motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, delineandone la |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>identificare le caratteristiche proprie del target clienti individuato in funzione del bisogno/obiettivo emerso, esplicitando modalità e finalità di soddisfazione dello stesso valutare le performance dei prodotti/servizi offerti, in relazione alla qualità attesa ed il livello di preferenza accordato definire le caratteristiche connotative del prodotto/servizio in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati tradurre le caratteristiche di maggiore fruibilità del prodotto/servizio in termini di fattori chiave di vendita (key selling factors)</p> |
| 40 | <p>interpretare report previsionali e a consuntivo sull'andamento delle vendite, analizzandone gli scostamenti rispetto agli obiettivi previsti valutare la tipologia di canale distributivo, di organizzazione e diversificazione geografica della rete vendita, tenendo conto delle modalità e dei termini di approvvigionamento individuare modalità di organizzazione, gestione e sviluppo del personale di vendita concepire modelli e strutture espositive per il display standard e promozionale dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade marketing</p> |
| 40 | <p>comprendere l'andamento costi/vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, tabelle dei costi, etc. identificare il settore di mercato obiettivo in cui posizionare il prodotto/servizio: nicchia, segmento o mercato allargato. concepire piani di consolidamento delle quote di mercato già acquisite, nonché di penetrazione in nuovi mercati applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabilite</p> |
| 40 | applicare tecniche e procedure per il calcolo del prezzo di vendita, degli interessi e dei benefici finanziari, le |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche sulla base delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio distribuito per aree merceologiche ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita individuare criteri di organizzazione del display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing definire la programmazione delle campagne promozionali: scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, coerentemente con le strategie aziendali</p> |
| 40 | <p>determinare organico e turni di lavoro del personale di reparto/punto vendita per un efficace presidio dei flussi di vendita e relativa erogazione dei servizi valutare caratteristiche, qualità e competenze del personale di reparto/settore/punto vendita individuare le leve motivazionali di natura relazionale, cognitiva e comportamentale più efficaci a valorizzare il personale di reparto/settore/punto vendita trasferire contenuti professionali al personale del reparto/punto vendita attraverso azioni di affiancamento, formazione, ecc.</p> |
| 30 | <p>utilizzare strumenti e tecnologie dell'informazione avanzate per la realizzazione di indagini mirate sui comportamenti di consumo e bisogni delle persone interpretare le informazioni relative ai consumatori al fine di individuare schemi di comportamento d'acquisto individuali, per segmenti di popolazione individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di nuovi servizi e prodotti dentro e fuori il reparto/settore/punto vendita tradurre dati/informazione di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>interpretare esigenze/preferenze del cliente interlocutore, identificando tattiche di persuasione idonee al conseguimento degli obiettivi di vendita scegliere ed adottare modalità di presentazione dell'offerta di prodotto/servizio utili alla valorizzazione massima dello stesso individuare proposte di vendita alternative, utilizzando tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desiderata della clientela ai vincoli di prezzo e tecnico-strategici prefissati scegliere azioni promozionali, politiche di sconti, omaggi, per addivenire al reciproco risultato di vendita ottimale interpretare gli indicatori inerenti dati e proiezioni di vendita</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>individuare le priorità d'intervento in vista delle opportunità di profitto maggiori e delle percorrenze in termini di prossimità geografica</p> <p>rilevare i feedback in termini di prodotto/servizio provenienti dalla clientela, traducendoli in soluzioni tecniche e funzionali</p> <p>definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc.</p> |
| 40 | <p>cogliere dinamiche evolutive del mercato di riferimento: tendenze di prodotto, logiche di cambiamento, ecc.</p> <p>interpretare i dati di scenario acquisiti: sistema di offerta dei competitor, propensione all'acquisto consumatori finali, ecc.</p> <p>rilevare input funzionali alla identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze-bisogni emergenti, ecc.</p> <p>valutare l'affidabilità/potenzialità dei clienti già acquisiti attraverso l'interpretazione dei dati di vendita sintetici ed analitici</p> <p>riconosce le diverse tipologie commerciali dei clienti facenti parte del portafoglio assegnato: consumatore finale, dettagliante, grossista, ecc.</p> |
| 30 | <p>individuare gli elementi significativi delle attività di vendita da trasmettere in funzione delle esigenze conoscitivo/comparative emerse</p> <p>comprendere l'andamento delle vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, ecc.</p> <p>tradurre rilevazioni ed elaborazioni dei dati di vendita in piani di revisione della programmazione e di previsione degli andamenti commerciali</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>utilizzare gli strumenti e gli attrezzi più appropriati per il montaggio e lo smontaggio dell'allestimento scenografico e delle attrezzature</p> <p>individuare soluzioni efficaci per allestire la scenografia in luoghi non deputati a pubblici spettacoli</p> <p>prevedere adattamenti della scenografia in relazione alle diverse tipologie di palcoscenico</p> <p>individuare la sequenza più idonea allo stoccaggio e allo stivaggio del materiale di scena</p> |
| 40 | <p>individuare adeguamenti strutturali per la realizzazione delle movimentazioni</p> <p>determinare l'impostazione dei parametri di regolazione dei macchinari per la movimentazione delle scene</p> <p>adottare modalità di movimentazione delle scene, durante la rappresentazione teatrale, con l'utilizzo di macchine e congegni mobili</p> <p>individuare modalità risolutive per eventuali problemi tecnici anche attraverso il reperimento e/o la realizzazione di materiali e strutture</p> |
| 40 | <p>valutare proporzioni e funzionalità degli elementi e dell'impianto scenografico da realizzare</p> <p>distinguere e utilizzare i diversi materiali necessari alla realizzazione degli elementi scenici e all'allestimento delle scene (legno, ferro, carta, polistirolo, ecc)</p> <p>applicare le principali tecniche di lavorazione, montaggio e assemblaggio dei manufatti composti da più pezzi e particolari</p> <p>prefigurarsi l'ingombro dell'impianto scenografico in relazione all'organizzazione degli spazi</p> |
| 30 | <p>leggere e interpretare schede tecniche e specifiche progettuali relative alle scenografie ed elementi scenografici da realizzare</p> <p>comprendere simbologie per la rappresentazione grafica della scenografia da produrre</p> <p>prevedere la necessità di eventuali variazioni delle parti costitutive della scenografia atte a favorire la collocazione finale della stessa</p> <p>recepisce le disposizioni di tempi e fasi per la realizzazione della scenografia</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>adottare differenti tipologie di impianti per la diffusione del suono in un contesto di spettacolo dal vivo</p> <p>individuare e valutare il comportamento del suono negli ambienti anche con l'utilizzo di strumenti di misurazione</p> <p>determinare la posizione ottimale per l'installazione dell'impianto microfonico di scena</p> <p>utilizzare tecniche di riproduzione e diffusione del suono in relazione allo spazio scenico</p> |
| 40 | <p>individuare la configurazione più efficace dell'impianto luci in funzione dei diversi spazi scenici</p> <p>definire un piano esecutivo per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)</p> <p>adottare le diverse tipologie di impiantistica per la diffusione della luce utilizzando strumenti di tipo elettronico per il controllo e la regolazione dell'impianto</p> <p>riconoscere i rapporti tra i tempi delle luci e i tempi di movimentazioni delle scene</p> |
| 30 | <p>leggere e interpretare progetti di allestimento, piani-luce e schemi tecnici dell'impianto illuminotecnico da realizzare</p> <p>riconoscere gli elementi che compongono l'impianto elettrico di una scena</p> <p>definire un piano per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)</p> <p>individuare i possibili utilizzi della luce e la configurazione più efficace di un impianto in funzione dei diversi spazi scenici</p> |
| 40 | <p>leggere ed interpretare il "copione tecnico" per la migliore realizzazione sonora dello spettacolo</p> <p>riconoscere e applicare la configurazione più efficace per l'utilizzo dell'impianto audio in relazione alla realizzazione dello spettacolo</p> <p>individuare le modalità con cui utilizzare il materiale in dotazione</p> <p>identificare possibili soluzioni da adottare in caso di problemi tecnici per ottenere un adeguato prodotto sonoro</p> |
| 40 | <p>recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione</p> |
| 30 | <p>impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso</p> <p>cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela</p> <p>consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta</p> <p>adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>individuare ed adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa -cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc. ed adeguare lo stile ristorativo alle variate situazioni di contesto cogliere e riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze -porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.-</p> |
| 40 | <p>Identificare il fabbisogno qualitativo dei vini in ragione della tipologia di menù offerta, nonché del target clienti di riferimento valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli applicare tecniche di degustazione dei vini (profumo, gusto, colore) e metodologie di abbinamento vino - sapori scegliere l'adeguata temperatura di servizio dei vini, nonché la tipologia di bicchieri appropriata</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero</p> |
| 40 | <p>scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>scegliere ed impiegare correttamente gli agenti di lievitazione</p> <p>adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento</p> <p>rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuarne la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato</p> <p>stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti</p> |
| 30 | <p>rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p> <p>individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria</p> <p>ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce</p> <p>concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse</p> <p>selezionare utensili ed attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati</p> <p>scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni</p> <p>utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione e conservazione di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati</p> |
| 40 | <p>rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela</p> <p>individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche</p> <p>identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato</p> <p>concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche</p> |
| 40 | <p>definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici</p> <p>concepire sequenze alimentari -cibi-vini- per la composizione di menù innovativi ed esclusivi</p> <p>adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento</p> <p>scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati</p> |
| 30 | <p>prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività</p> <p>adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto</p> <p>scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi</p> <p>impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio</p> <p>applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli</p> <p>controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche)</p> <p>applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack</p> <p>scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande</p> <p>scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura</p> |
| 40 | <p>individuare i piatti che possono comporre un menù semplice</p> <p>scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p> <p>applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci</p> <p>mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge</p> |
| 40 | <p>identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime</p> |
| 40 | <p>definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla localizzazione prescelta</p> <p>scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi</p> <p>adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti</p> <p>scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento</p> |
| 30 | <p>individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio</p> <p>definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande</p> <p>comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate</p> <p>intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmisione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare</p> <p>valutare la tipologia di menù, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare</p> <p>esaminare i costi complessivi dell'evento -food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi</p> <p>definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>concepire forme, soggetti ed ambientazioni che fungano da modello per elaborati musivi ex-novo</p> <p>prefigurarsi e tradurre in termini musivi il modello da rappresentare, prevedendo l'eventuale deformazione di prospettiva a seguito dell'installazione</p> <p>applicare tecniche pittoriche, nonché di disegno grafico libero e/o computerizzato per la realizzazione di cartoni musivi</p> <p>applicare tecniche e strumentazioni idonee alla traduzione del modello musivo nelle proporzioni reali per la costituzione del reticolo</p> |
| 30 | <p>scegliere, in funzione dei materiali prescelti, la modalità di retinatura adeguata per le tessere: carta, fibra di vetro, etc.</p> <p>definire i tempi di essiccamento necessari allo strappo del mosaico dalla sede provvisoria</p> <p>individuare la modalità di montaggio atte a celare l'unitura tra le diverse sezioni</p> <p>valutare in termini tecnico-estetici il manufatto musivo realizzato</p> |
| 40 | <p>individuare la tecnica di esecuzione appropriata in relazione alle caratteristiche di stile dell'elaborato musivo da realizzare</p> <p>selezionare i materiali ed i colori costitutivi delle tessere in relazione a: tipologia, destinazione di luogo ed effetti di luce del mosaico da realizzare</p> <p>stabilire il formato e la grandezza delle tessere adeguato, in ragione degli andamenti del mosaico, nonché degli obiettivi prospettici</p> <p>valutare il grado di pressione con cui inserire le tessere in vista degli effetti di luce e di comunicazione visiva prefissati</p> |
| 40 | <p>identificare la tipologia di mosaico da realizzare: pavimentale, parietale, interno, esterno, etc.</p> <p>scegliere i materiali costituenti il supporto definitivo in funzione della collocazione finale del mosaico</p> <p>applicare procedure e metodi di composizione delle malte provvisorie e dei collanti</p> <p>scegliere tecniche e strumenti per plasmare e stendere la malta preparata</p> |
| 30 | adottare le previste modalità di messa in efficienza di attrezzature e strumenti per il restauro nell'allestimento |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>identificare, secondo le indicazioni del restauratore, i dati necessari ad una corretta analisi del bene da restaurare valutare nel rispetto delle procedure definite e attraverso semplici operazioni di ispezione, di verifica e diagnosi del bene, il grado di alterazione, degrado e/o dissesto adottare metodologie specifiche di rilievo grafico del bene tenendo conto della tipologia di prodotto e del materiale trattato tradurre le schedature di analisi (essenziale, descrittiva, danni) in documenti tecnici di restauro</p> |
| 40 | <p>identificare e applicare, secondo modalità definite, prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei beni restaurati in relazione alla gamma di materiali, livello cromatico, continuità superficiale, assemblaggio di accessori, ecc. applicare trattamenti di protezione sul bene restaurato per preservare la buona qualità del restauro adottare comportamenti idonei a prevenire i rischi, in particolare quelli chimici, determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche identificare e adottare tipologie di imballaggio o di protezione del bene in base alle caratteristiche merceologiche dei beni restaurati e valutarne l'integrità</p> |
| 40 | <p>valutare e applicare misure e trattamenti specifici per la preparazione del bene da restaurare tenendo conto di: indicazioni del restauratore, tipologia di prodotto, modalità di impiego, grado di alterazione del bene, ecc. tradurre, secondo standard tecnici stabiliti, le risultanze delle analisi tecniche in concrete e idonee operazioni di restauro valutare, nelle varie fasi dell'intervento, la qualità tecnica e visiva del bene restaurato per segnalare eventuali difettosità e irregolarità realizzative identificare e adottare procedure correttive per la risoluzione di eventuali difettosità conseguenti all'intervento restaurativo</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>identificare le caratteristiche dimensionali e funzionali dei materiali da trasformare in base alle indicazioni dello schizzo e/o del disegno scegliere le macchine e gli utensili di lavorazione per deformare e saldare i materiali metallici in funzione delle loro caratteristiche e proprietà adottare gli strumenti e applicare le tecniche di deformazione e saldatura dei materiali metallici nel rispetto delle procedure di sicurezza rilevare, dalla scheda di lavorazione, gli elementi oggetto del controllo ed effettuare le verifiche programmate</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>identificare le macchine, le attrezzature e gli utensili da utilizzare nelle diverse fasi di lavorazione e le relative regolazioni</p> <p>individuare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei materiali metallici attraverso la lettura della scheda di lavoro e del disegno tecnico</p> <p>riconoscere la conformità delle operazioni svolte dalle macchine utensili individuando eventuali anomalie di funzionamento</p> <p>adottare modalità di riordino della postazione di lavoro e di mantenimento in efficienza dei macchinari</p> |
| 40 | <p>riconoscere le caratteristiche dei pezzi lavorati al fine di eseguire l'intervento di rifinitura previsto</p> <p>applicare tecniche di rifinitura e aggiustaggio dei materiali metallici nel rispetto delle procedure di sicurezza</p> <p>adottare i macchinari e gli utensili necessari al montaggio dei pezzi metallici in funzione delle loro caratteristiche tecniche, funzionali ed estetiche, nel rispetto delle procedure di sicurezza</p> <p>valutare i prodotti finiti evidenziando eventuali anomalie e difettosità</p> |
| 40 | <p>riconoscere le principali caratteristiche dei materiali metallici da tagliare</p> <p>adottare strumenti di misurazione al fine di identificare le dimensioni dei materiali metallici da tagliare rilevandone eventuali anomalie/difettosità</p> <p>applicare tecniche di realizzazione del taglio dei materiali metallici con gli strumenti appropriati e/o con macchine tradizionali e/o a controllo numerico, nel rispetto delle procedure di sicurezza</p> <p>identificare e valutare eventuali anomalie dei metalli tagliati al fine di trascriverle nelle annotazioni di accompagnamento ai pezzi tagliati e/o apportare eventuali interventi correttivi</p> |
| 30 | <p>riconoscere le macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>identificare eventuali anomalie e non conformità di materiali grezzi e semilavorati</p> <p>valutare la correttezza e l'efficienza del processo di lavorazione del pezzo meccanico</p> <p>riconoscere ed utilizzare la strumentazione di misura dei pezzi lavorati</p> <p>valutare la conformità dei pezzi lavorati durante e al termine del processo di lavorazione</p> |
| 40 | <p>adottare le previste modalità di mantenimento in efficienza (pulitura, lubrificazione, ecc.) delle macchine utensili</p> <p>riconoscere lo stato di funzionamento delle macchine utensili e proprie attrezzature</p> <p>identificare il livello di usura e idoneità residua degli utensili valutandone le possibili modalità di ripristino</p> <p>individuare interventi correttivi a fronte di anomalie nell'area di lavoro</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>comprendere i disegni tecnici di pezzi da lavorare</p> <p>distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare ed al materiale costruttivo</p> <p>applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica</p> <p>riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona e dell'ambiente di lavoro</p> |
| 30 | comprendere ed interpretare progetti di prodotti in area meccanica |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>tradurre le specifiche geometriche e funzionali in distinta base</p> <p>riconoscere le specifiche dei materiali costruttivi in relazione ai fattori di resistenza e reazioni alle principali sollecitazioni</p> <p>individuare le lavorazioni di massima necessarie alla realizzazione del pezzo</p> |
| 40 | <p>adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi meccanici</p> <p>tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione</p> <p>utilizzare i risultati della simulazione virtuale del prodotto in relazione alle specifiche progettuali</p> <p>tradurre le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali del prodotto meccanico</p> |
| 40 | <p>individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi meccanici da sviluppare</p> <p>applicare metodi e tecniche tradizionali di disegno</p> <p>utilizzare sistemi CAD per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni</p> <p>identificare modalità di codifica ed archiviazione delle rappresentazioni grafiche finalizzate alla loro fruizione</p> |
| 40 | interpretare le specifiche tecniche di funzionalità dei quadri elettrici e del ciclo di lavorazione della macchina |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>individuare materiali, componentistica elettrica-elettronica, anche equivalenti, e strumenti per le operazioni di assemblaggio a bordo macchina applicare le tecniche di assemblaggio elettrico-elettronico su macchine e impianti di automazione comprendere dati/simboli e istruzioni presenti nei manuali tecnici di riferimento adottare le specifiche istruzioni per l'assemblaggio e l'installazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche di macchine ed impianti</p> |
| 40 | <p>utilizzare le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori computerizzati per la verifica del sistema impianto interpretare le risposte degli strumenti di controllo e le informazioni relative al funzionamento del sistema impianto per valutarne interventi di messa in efficienza produttiva adottare semplici tecniche di intervento e/o sostituzione su apparecchiature elettrico-elettroniche, anche equivalenti, in dotazione nell'impianto rispettando e ripristinando gli standard di sicurezza previsti nell'impianto stesso identificare interventi e strumenti per la risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento e tradurli in dati informativi</p> |
| 30 | <p>leggere e interpretare schemi e lay-out di progetto, distinte basi e documentazione tecnica relativi a impianti automatizzati con parti elettrico-elettroniche di comando ed alimentazione di macchine e/o impianti distinguere il funzionamento di ogni singolo elemento/ componente elettrico-elettronico dell'impianto riconoscere caratteristiche di funzionamento dei componenti e degli apparati dei sistemi e valutarne la corretta impiegabilità tradurre caratteristiche ed esigenze d'impianto in una valutazione dei processi e delle sequenze di installazione - tempi, strumentazioni, attrezzature, ecc.-</p> |
| 30 | <p>Riconoscere le macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Identificare eventuali anomalie e non conformità di materiali grezzi e semilavorati Valutare la correttezza e l'efficienza del processo di lavorazione del pezzo meccanico Riconoscere ed utilizzare la strumentazione di misura dei pezzi lavorati Valutare la conformità dei pezzi lavorati durante e al termine del processo di lavorazione</p> |
| 40 | <p>Adottare le previste modalità di mantenimento in efficienza (pulitura, lubrificazione, ecc.) delle macchine utensili Riconoscere lo stato di funzionamento delle macchine utensili e proprie attrezzature Identificare il livello di usura e idoneità residua degli utensili valutandone le possibili modalità di ripristino Individuare interventi correttivi a fronte di anomalie nell'area di lavoro</p> |
| 40 | <p>Comprendere i disegni tecnici di pezzi da lavorare Distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare e al materiale costruttivo Applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica Riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona e dell'ambiente di lavoro</p> |
| 40 | <p>identificare particolari e gruppi meccanici che richiedono un adattamento in opera</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>valutare la conformità e l'efficienza dell'assemblato individuare i difetti di funzionamento dei prodotti montati ed assemblati applicare le previste tecniche di collaudo dei prodotti montati ed assemblati</p> |
| 40 | <p>comprendere il disegno di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici leggere ed applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi a distinta base applicare tecniche di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari ed impianti oleodinamici ed elettropneumatici</p> |
| 30 | <p>identificare le attrezzature e gli strumenti da utilizzare per le attività di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari comprensivi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici valutare il corretto funzionamento di attrezzature e strumenti di montaggio ed assemblaggio e loro componenti adottare le previste modalità di messa in efficienza di attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio individuare eventuali anomalie di attrezzature e strumenti di montaggio</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>identificare il prodotto meccanico nelle sue componenti geometriche definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto in relazione a struttura, forma e funzioni identificate stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle norme internazionali obbligatorie di prodotto e processo identificare materiali e possibili tecnologie di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali</p> |
| 40 | <p>valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica del prodotto progettato tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali identificare i requisiti di messa in produzione del prodotto meccanico e le relative condizioni di fabbricazione</p> |
| 30 | <p>comprendere ed interpretare le richieste di nuovi prodotti o innovazioni di quelli esistenti riconoscere i possibili ambiti applicativi del prodotto da sviluppare e le relative condizioni di contesto identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato valutare i costi del ciclo produttivo in termini di competitività</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>tradurre un'esigenza rilevata in una logica di funzionalità meccanica</p> <p>determinare macro-caratteristiche funzionali del prodotto meccanico in relazione ai possibili ambiti applicativi</p> <p>determinare funzionalità delle componenti del prodotto da sviluppare e relative connessioni</p> <p>individuare i parametri di prestazione tecnica del prodotto e relative prove di funzionamento</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 75 | <p>Applicare procedure di controllo qualità per la saldatura</p> <p>Utilizzare apparecchi di metrologia meccanica</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p> <p>Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori di imbarcazioni</p> <p>Utilizzare procedure di controllo della tenuta dei materiali saldati</p> |
| 75 | <p>Applicare procedure di sicurezza in produzione</p> <p>Applicare procedure di taratura di macchine saldatrici</p> <p>Applicare procedure Welding Procedure Specification (WPS)</p> <p>Applicare tecniche di ancoraggio di parti metalliche</p> <p>Applicare tecniche di saldatura metalli e leghe</p> <p>Utilizzare apparecchi di metrologia meccanica</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p> <p>Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori</p> <p>Utilizzare strumenti per saldatura: saldatrice a filo, elettrica ad arco, TIG, laser, plasma, ossiacetilenica</p> |
| 30 | identificare la componentistica meccanica, elettromeccanica, elettronica, pneumatica e oleodinamica |
| 50 | <p>1.Competenze relazionali:</p> <p>valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale;</p> <p>comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna);</p> <p>analizzare e risolvere situazioni problematiche;</p> <p>definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia:</p> <p>conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro;</p> <p>conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.);</p> <p>saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro:</p> <p>conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali;</p> <p>conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori;</p> <p>conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro:</p> <p>conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro;</p> <p>conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>applicare le procedure per il collaudo funzionale di una macchina o impianto automatizzati valutando interventi di regolazione/taratura del sistema in base al progetto</p> <p>interpretare problemi di funzionamento e/o perdita di efficienza di sistemi di produzione automatizzata</p> <p>identificare l'origine causale del malfunzionamento</p> <p>adottare tecniche di intervento sulle cause elettrico-elettroniche ed informatiche del malfunzionamento del sistema automatizzato</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>individuare la componentistica essenziale in relazione al progetto di automazione della macchina e/o impianto</p> <p>adottare le istruzioni/procedure specifiche per l'installazione di apparecchiature e dispositivi elettronici di comando, controllo e regolazione dei processi automatizzati</p> <p>adottare le istruzioni specifiche per l'installazione del software necessario al funzionamento di sistemi o controlli elettronici</p> <p>comprendere dati/simboli e istruzioni presenti sui manuali tecnici di riferimento</p> |
| 40 | <p>tradurre esigenze di funzionalità in modifiche al sistema/programma automatizzato e valutarne le condizioni di funzionalità operative</p> <p>tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni tecniche di prodotto</p> <p>individuare modifiche hardware e software necessarie al funzionamento della macchina o dell'impianto</p> <p>individuare migliorie e/o innovazioni tecnologiche per il processo lavorativo in cui opera</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>Definire parametri e criteri di dimensionamento delle attrezzature (staffe, canali, materozze, raffreddatori) e dei macchinari di produzione</p> <p>Stabilire il piano di produzione definendo le modalità ed i tempi di realizzazione e consegna</p> <p>Prefigurare soluzioni produttive alternative in funzione dei prodotti da realizzare, tecnologie e cicli di lavorazione, nel rispetto dei programmi di produzione</p> <p>Valutare standard di conformità tecnico-qualitativa del prodotto finale ed applicare tecniche di monitoraggio di eventuali difetti di colata</p> |
| 40 | <p>Definire modalità di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi</p> <p>Identificare le determinanti strutturali e prestazioni di impianto per l'ottimizzazione del processo produttivo</p> <p>Applicare tecniche di controllo e valutare i dati derivanti dal monitoraggio e dal controllo dell'intervento formulando eventuali proposte di revisione</p> <p>Monitorare il ciclo produttivo in funzione della prevenzione dei rischi per la sicurezza di persone ed ambiente di lavoro</p> |
| 40 | <p>Determinare specifiche tecniche e progettuali del modello riconoscendone prestazioni, grado di affidabilità del prodotto, possibili criticità e difetti</p> <p>Identificare le strumentazioni e le tecnologie fusorie da utilizzare valutandone potenzialità e limiti d'uso, tenendo conto delle risorse disponibili e presenti sul mercato</p> <p>Individuare i materiali più idonei alle caratteristiche del prodotto (getto) da realizzare, valutandone struttura, proprietà, prestazioni e capacità di resa in fase di produzione e di utilizzo</p> <p>Definire la sequenza fondamentale del processo fusorio: trattamento della lega, trattamento delle attrezzature, colata, solidificazione</p> |
| 30 | <p>Comprendere la domanda ed il fabbisogno del committente traducendo le informazioni in dati tecnici</p> <p>Trasmettere le informazioni più appropriate a supportare il committente nelle scelte e ad orientarlo nelle proprie valutazioni</p> <p>Prefigurare possibili soluzioni tecniche tenendo conto delle esigenze espresse dal committente, delle caratteristiche del prodotto finale, delle risorse tecnologiche e strumentali disponibili</p> <p>Definire delle diverse ipotesi di getto in termini di caratteristiche tecniche, economiche e prestazionali (limiti, punti di forza, costi, tempi di realizzazione - lead time)</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>definire alternative del processo produttivo in funzione di prodotti da realizzare, tecnologie e cicli di lavorazione, nel rispetto dei programmi di produzione</p> <p>definire processo produttivo in funzione della prevenzione dei rischi per la sicurezza di persone ed ambiente di lavoro</p> <p>prevedere la configurazione dell'area di lavoro anche in relazione alla sicurezza</p> <p>identificare le determinanti strutturali e prestazionali d'impianto per l'ottimizzazione del processo produttivo</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>valutare i dati dello storico produttivo aziendale relativamente fasi ed operazioni di lavorazione e loro successione</p> <p>identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione</p> <p>definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi</p> <p>individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili internamente</p> |
| 40 | <p>valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato</p> <p>individuare le MU, dalle tradizionali alle CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare</p> <p>identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione</p> |
| 30 | <p>comprendere le simbologie utilizzate nel disegno meccanico, idraulico e pneumatico</p> <p>valutare le specifiche progettuali relative a caratteristiche di prodotto</p> <p>prospettare soluzioni progettuali di prodotto e di processo</p> <p>interpretare particolari e complessivi meccanici, idraulici e pneumatici anche con l'utilizzo di sistemi CAD/CAE</p> |
| 50 | <p>Applicare criteri per la preparazione delle vernici</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 50 | <p>Applicare modalità di rimozione delle imperfezioni della superficie</p> <p>Applicare procedure di controllo e regolazione macchinari/impianti per la verniciatura</p> <p>Applicare tecniche di assemblaggio/disassemblaggio prodotti</p> <p>Applicare tecniche di copertura parti non interessate dalla verniciatura</p> <p>Applicare tecniche di levigatura del manufatto</p> <p>Applicare tecniche di pulitura superfici in resina</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p> <p>Utilizzare gli attrezzi per la resinatura</p> <p>Utilizzare prodotti per preparazione superfici da verniciare</p> <p>Applicare procedure di controllo qualità</p> <p>Applicare tecniche di decorazione superfici verniciate</p> <p>Applicare tecniche di finitura e protezione delle superfici</p> |
| 50 | <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p> <p>Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori</p> <p>Utilizzare strumenti e tecniche per la misurazione degli standard di qualità</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | interpretare ed analizzare progetti del verde e di cogliere la soluzione paesaggistica che gli stessi rappresentano |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>valutare lo stato e la qualità del terreno -livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso-, individuare e applicare trattamenti adeguati per la preparazione, la cura e la prevenzione -concimare, seminare, disinfettare applicare tecniche di lavorazione del terreno per ottenere dimore e spazi ospitali -vangare, fresare, movimenti terra, ecc.- utilizzare la strumentazione più adeguata - trattori, scavatori, frese, ecc.- in relazione agli interventi e alle caratteristiche del terreno</p> |
| 40 | <p>adeguare le operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto -impianto irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc. applicare tecniche di edificazione opere di arredo ornamentale o coordinarne la realizzazione -giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazione, opere murarie, ecc.- valutare disposizione e tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della popolazione vegetale dell'area</p> |
| 40 | <p>riconoscere diverse tipologie di piante, loro caratteristiche e portamenti fisici, esigenze, fabbisogni nutritivi e di ambientazione -clima, terreno, luce, acqua, concimi, cure, ecc.- applicare tecniche di piantagione e messa a dimora e relative cure colturali -livelli di piantagione, trapianti, sostegni, ancoraggi, irrigazione, ecc. valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute e delineare interventi di prevenzione ad hoc individuare e riconoscere le patologie più diffuse e stabilire gli interventi curativi appropriati</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi: potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc. utilizzare strumenti per la predisposizione e la manutenzione di aree verdi identificare piante e vegetali in base all'esposizione, alle loro caratteristiche e in funzione delle diverse tipologie di terreno riconoscere materiali ed elementi ornamentali quali pietre naturali ed artificiali</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>applicare le principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde (tappeti erbosi, arbusti, siepi)</p> <p>riconoscere e applicare trattamenti mirati per la crescita, la radicazione e lo sviluppo delle piante</p> <p>identificare gli attrezzi e le apparecchiature per la piantumazione e la cura del verde</p> <p>riconoscere i periodi per gli interventi di manutenzione delle piante e vegetali</p> |
| 40 | <p>riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni</p> <p>applicare tecniche ed interventi di prevenzione delle piante</p> <p>applicare tecniche e trattamenti di cura tradizionali e/o biologici</p> |
| 40 | <p>applicare gli interventi necessari per la lavorazione ordinaria e straordinaria del terreno all'aperto e in serra</p> <p>applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno tenendo conto dello stato del terreno, dei sostrati e delle miscele nutritive</p> <p>utilizzare attrezzi e prodotti chimici prevenendo i rischi determinati dall'uso di sostanze chimiche tossiche e nocive</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>scegliere elementi del verde ed architettonici garantendo armonia, funzionalità e compatibilità ambientale alla soluzione</p> <p>stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva, dal verde agli elementi infrastrutturali - misure, materiali, ecc.-</p> <p>ordinare la cronologia degli interventi e procedure di realizzazione delle opere verdi progettate</p> <p>valutare e delineare la dimensione economica dell'opera progettata</p> |
| 40 | <p>delineare l'area in macro-zone a funzionalità d'uso specifica – zone sole, zone ombra, zone gioco, ecc. -</p> <p>predefinire i portamenti funzionali ed estetici, individuali e reciproci, delle piante ornamentali – arbusti, piante erbacee, alberi, fiori – e calcolarne il sesto d'impianto</p> <p>stabilire caratteristiche tecniche dell'impianto di irrigazione in funzione dei fabbisogni irrigui delle differenti piante</p> <p>definire posizione e struttura dei corpi illuminanti, della pavimentazione e degli altri eventuali elementi di arredo - opere murarie, panchine, gazebo, giochi, pergolati, ecc. -</p> |
| 30 | <p>comprendere la natura del fabbisogno di soluzioni paesaggistiche e comprenderne il significato per l'utente</p> <p>restituire la semantica della richiesta di parchi e giardini riflessa in soluzioni paesaggistiche multiple</p> <p>proporre le soluzioni progettuali funzionali alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area: tipologia terreno - umidità, clima, ecc.- e tipologia antropica - età, cultura, abitudini-</p> <p>ideare composizioni architettonici e giochi di piante che restituiscano la dimensione stagionale - sempreverdi, fiori, sfoglianti-</p> |
| 40 | <p>tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica</p> <p>applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - schizzo, disegno a matita, ecc.-</p> <p>tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi/tridimensionale della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali</p> <p>adottare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP</p> <p>riconoscere e prevenire i rischi igienico sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro</p> <p>verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione</p> <p>identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione</p> <p>provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo</p> <p>riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.)</p> <p>proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento</p> |
| 40 | <p>identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione</p> <p>impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati</p> <p>riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento</p> <p>mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione</p> |
| 40 | <p>identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata</p> <p>adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni</p> <p>selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare</p> <p>scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei</p> <p>configurare il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste</p> |
| 40 | <p>leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei</p> <p>definire la migliore disposizione dell'animale per avviare il processo di macellazione</p> <p>applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc.</p> <p>applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: squoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.</p> |
| 40 | <p>definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei</p> <p>impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, ecc.</p> <p>stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione</p> <p>rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei</p> |
| 40 | <p>riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-</p> <p>prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</p> <p>utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne</p> <p>adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.</p> <p>valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare</p> <p>applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.</p> <p>stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta</p> |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina -caglio, fermenti lattici, ecc.- leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc. valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina -fermentazione, taglio della cagliata- attuando interventi specifici</p> |
| 30 | <p>riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite stabilire condizioni di stagionatura –temperatura, gradi di umidità, ecc.- e di rifinitura –battitura, ecc. del prodotto caseario</p> |
| 40 | <p>leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc. identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc. valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima -alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.- utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate -consistenza, forma, peso, ecc.- leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura - evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.- rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico -temperatura, tempo, ecc.- valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative</p> |
| 40 | <p>scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto -acqua, sale, farine, strutto, ecc. - selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</p> |
| 40 | <p>applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori</p> |
| 30 | <p>determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc. riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative</p> |
| 40 | leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva -grado zuccherino, acidità, acqua, |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto vinicolo determinati dal processo di fermentazione delle uve stabilire condizioni ottimali di fermentazione -temperatura e aerazione- del prodotto vinicolo valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione -rimontaggi, travasi, pulizia del vino, areazione, sviluppo calore, ecc.- applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione</p> |
| 40 | <p>individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare -pressatura, di rasatura, pigiatura leggera o di rasatura, ecc.- selezionare tipologia e sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare stabilire tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione valutare problemi e criticità nei procedimenti di prima lavorazione delle uve</p> |
| 30 | <p>valutare la natura dell'equilibrio costitutivo e degustativo del prodotto vinicolo delineando le diverse armonie individuare tipologia e natura dei trattamenti necessari alla variazione dei processi di lavorazione e applicare i trattamenti correttivi definiti predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli</p> |
| | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| | <p>leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate -chimici, biologici, organolettici, ecc.- rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste individuare migliorie tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare</p> |

| | |
|----|--|
| | <p>tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche -costo, prodotti alimentari, ecc.- valutare tecnologie e proceduralità ad elevata affidabilità e precisione -ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.- stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare</p> |
| | <p>comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato</p> |
| | <p>tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali adeguare standard di qualità nutrizionali e salutarie alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo</p> |
| 40 | leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate - |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali adeguare standard di qualità nutrizionali e salutarie alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo</p> |
| 40 | <p>tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche -costo, prodotti alimentari, ecc.- valutare tecnologie e proceduralità ad elevata affidabilità e precisione -ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.- stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti</p> <p>identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate</p> <p>analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato</p> <p>valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato</p> |
| 40 | <p>applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti, anche in relazione alla tipologia di</p> |
| 30 | <p>leggere ed interpretare il disegno tecnico o il modello del prodotto da realizzare</p> <p>individuare le essenze e i derivati del legno in funzione delle lavorazioni da effettuare</p> <p>valutare i difetti del legname ai fini della loro idoneità a determinati impieghi</p> <p>riconoscere i materiali lignei in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne gli sprechi</p> |
| 40 | <p>riconoscere gli utensili ed i macchinari per l'esecuzione di lavorazioni specifiche</p> <p>rilevare i dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello</p> <p>determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari, nonché dei programmi di lavoro, in relazione alle specifiche lavorazioni da effettuare</p> <p>riconoscere le più frequenti anomalie dei macchinari, nonché individuare gli utensili usurati definendo modalità di ripristino degli stessi</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> <p>valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale;</p> <p>comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna);</p> <p>analizzare e risolvere situazioni problematiche;</p> <p>definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia:</p> <p>conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro;</p> <p>conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.);</p> <p>saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro:</p> <p>conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali;</p> <p>conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori;</p> <p>conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro:</p> <p>conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro;</p> <p>conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>riconoscere ed applicare le sequenze operative proprie delle diverse lavorazioni, in funzione del prodotto ligneo da realizzare</p> <p>applicare modalità di carico e scarico dei pezzi lignei da lavorare, presidiando i flussi fisici dei materiali attraverso i macchinari</p> <p>applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi e particolari</p> <p>adottare, nell'ambito delle norme di sicurezza previste, comportamenti che limitino i rischi compresi quelli chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche</p> |
| 40 | <p>comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica del manufatto da realizzare</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>scegliere ed utilizzare collanti ed altri materiali utili all'assemblaggio del manufatto applicare tecniche di montaggio ed assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi individuare modalità di applicazione dei pezzi di complemento e decoro della struttura base (intarsi, cornici, etc.)</p> |
| 30 | <p>scegliere i prodotti per la finitura dei manufatti in relazione alla tipologia di essenza: lacca di poliuretano, cera, olio di teck, ecc. prevenire i rischi compresi quelli chimici determinati dall'uso di sostanze coloranti nocive e tossiche applicare le principali tecniche e sequenze operative di rifinitura dei manufatti lignei d'arredo utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico</p> |
| 40 | <p>identificare misure e trattamenti atti a proteggere il legno e a garantirne durata, estetica e funzionalità applicare i dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello individuare ed applicare le tecniche di lavorazione e le sequenze operative da adottare in vista della tipologia di prodotto da realizzare determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei materiali lignei</p> |
| 30 | <p>Riconoscere le diverse tipologie di dispositivi e meccanismi (riloghe, carrelli, rulli, ecc.) necessari al fissaggio e</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Determinare tipologie di giuntura e cucitura sulla base delle specifiche morfologiche, strutturali ed estetiche del materiale di tappezzeria</p> <p>Applicare le tecniche di cucitura manuale e/o meccanica più adeguata alle caratteristiche del materiale (spessore, dimensione, ecc.) e alla sua destinazione d'uso (tendaggi da interno e da esterno, elementi decorativi, fodere per imbottiti, ecc.)</p> <p>Adottare gli strumenti e le attrezzature per la preparazione e applicazione di elementi decorativi (balze, passamanerie, ecc.) e di accessori (asole, bottoni, zip, velcro, ecc.)</p> <p>Identificare le operazioni necessarie a confezionare, rifinire e montare il prodotto (stiro, imballaggio, assemblaggio, ecc.)</p> |
| 40 | <p>Riconoscere le proprietà e le caratteristiche di composizione dei materiali da imbottitura (poliuretano espanso, lana, ecc.)</p> <p>Identificare le modalità più adeguate a preparare, trattare e adattare i materiali per le imbottiture</p> <p>Applicare le tecniche di incollaggio dell'imbottitura rilevando eventuali anomalie della struttura da rivestire (in legno o metallo)</p> <p>Adottare strumenti e tecniche di riempimento tenendo conto delle caratteristiche del prodotto (divani, sedie, poltrone, cuscini, materassi, ecc.) apportando eventuali interventi migliorativi</p> |
| 40 | <p>Riconoscere il materiale (tessuti, pelli naturali e sintetiche, ecc.) più adeguato al tipo di intervento da realizzare, valutandone caratteristiche e proprietà in funzione delle esigenze tecniche, stilistiche ed estetiche</p> <p>Identificare dimensione e misure del materiale da tagliare tenendo conto della sua destinazione d'uso</p> <p>Applicare gli strumenti e le principali tecniche di taglio manuale e/o meccanico ai diversi tipi di materiale da tappezzeria</p> <p>Valutare la rispondenza del materiale tagliato ai parametri dimensionali e funzionali definiti, identificando eventuali anomalie</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica del manufatto da realizzare</p> <p>prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e tecnologie da impiegare, coerentemente con le esigenze di produzione</p> <p>definire condizioni di fabbricazione e requisiti di riproducibilità del manufatto ligneo d'arredo da produrre</p> <p>tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative, avvalendosi delle tecnologie informatiche di supporto</p> |
| 40 | <p>valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato</p> <p>individuare le MU, dalle tradizionali a quelle a CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare</p> <p>identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione</p> <p>individuare e scegliere strumentazioni tecniche e procedure atte a prevenire rischi per la salute e la sicurezza negli ambienti di lavorazione del legno</p> |
| 30 | <p>valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature</p> <p>stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni</p> <p>definire il programma di produzione tenendo conto delle esigenze di consegna e/o degli ordini in portafoglio</p> <p>valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione</p> |
| 40 | <p>definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del prototipo di manufatto ligneo d'arredo</p> <p>identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione</p> <p>definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi</p> <p>individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili internamente</p> |
| 30 | leggere l'input stilistico nelle sue diverse forme e componenti e comprenderne significati e simbologia |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>leggere i comportamenti condizionali e reattivi dei componenti della calzatura nella realizzazione del prototipo</p> <p>rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di prototipizzazione</p> <p>riconoscere il livello di rispondenza tecnica dei capi prototipo ai requisiti strutturali e funzionali del progetto</p> <p>tradurre i dati/informazioni della prototipizzazione in modifiche progettuali della calzatura</p> |
| 40 | <p>prefigurare l'immagine della calzatura nei suoi componenti funzionale e tecnici</p> <p>definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto calzaturiero in relazione a struttura e forme del modello</p> <p>stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo</p> <p>scegliere materiali e tecnologie di produzione coerenti con le specifiche progettuali</p> |
| 40 | <p>tradurre esigenze e caratteristiche rilevate in logiche di funzionamento ed esigenze anatomiche</p> <p>prevedere caratteristiche di vestibilità della calzatura rappresentando forme esatte, proporzioni e sviluppo taglie</p> <p>definire posizione, struttura e funzionalità degli elementi della calzatura -pellame, accessori, ecc.-</p> <p>applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale -schizzo, disegno a matita, ecc.- ed utilizzare software applicativi traducendo il valore aggiunto della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali</p> |
| 30 | <p>identificare forma e struttura del prodotto di calzatura per la predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</p> <p>definire tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie -inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.</p> <p>applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti di calzatura -scarnitura, trattamenti termici, carteggiature, tranciature, cucitura a "sellaio", a "spezzare"</p> <p>utilizzare strumenti per la lavorazione delle pelli -coltello mezzaluna, marcapunti, ecc.</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>comprendere l'immagine progettuale nuova o modificativa e traslare i dati tecnici in valori, elementi e procedure realizzative</p> <p>trasferire la sintesi di esigenze anatomico-funzionali ed idee creative in un equilibrio geometrico preciso, valutandone la congruenza tecnico-progettuale</p> <p>adeguare la configurazione delle forme in legno o plastica alle caratteristiche strutturali della calzatura e/o alle esigenze ortopediche dell'utenza -tacco, abbinamenti o adattamenti, ecc.</p> <p>riconoscere le macchine e le strumentazioni della costruzione della forma per una corretta impostazione dei parametri di funzionamento</p> |
| 40 | <p>riconoscere le diverse tipologie di pellami rilevando eventuali difetti</p> <p>selezionare quantità e qualità della pelle per il taglio ed il posizionamento delle sagome</p> <p>applicare le diverse tecniche di taglio alle caratteristiche della pelle -manuale, a macchina, ecc.-</p> <p>identificare strumentazioni e macchinari da taglio e di impostarne i parametri di funzionamento -coltello, trancia, ecc.</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>Riconoscere caratteristiche e meccanismi di funzionamento delle componenti strutturali e modulari da assemblare al dispositivo nel rispetto delle specifiche tecniche definite dal tecnico ortopedico</p> <p>Individuare i supporti (plastici e lignei) necessari ad una adeguata giunzione delle diverse componenti</p> <p>Applicare le tecniche e le tecnologie di giunzione per un'adeguata funzionalità delle componenti sul piano fisico, meccanico o elettronico</p> <p>Comprendere le specifiche funzionali del dispositivo verificato sul paziente dal tecnico ortopedico, al fine di eseguire eventuali adattamenti e regolazioni su pesi, distribuzione dei carichi e sforzo</p> |
| 40 | <p>Riconoscere le specifiche tecnico-progettuali individuate dal tecnico ortopedico al fine di comprendere la tipologia di dispositivo ortopedico da realizzare</p> <p>Comprendere le misure rilevate in relazione alle caratteristiche del dispositivo ortopedico da realizzare</p> <p>Individuare gli strumenti e i materiali da utilizzare per la realizzazione e sgrezzatura della sagoma in coerenza con le specifiche tecnico-progettuali predefinite dal tecnico ortopedico</p> <p>Applicare le tecniche più adeguate a sviluppare correttamente il prototipo del dispositivo ortopedico</p> |
| 40 | <p>Recepire e comprendere le indicazioni e la documentazione tecnica necessaria a identificare i materiali, i macchinari e le tecniche per la lavorazione delle componenti del dispositivo</p> <p>Riconoscere le principali caratteristiche dei materiali plastici, polimerici e delle leghe metalliche, predefinendone le prestazioni funzionali e il comportamento in condizioni d'uso</p> <p>Adottare gli strumenti e le tecniche necessarie a svolgere le operazioni di trattamento dei materiali e di utilizzo delle leghe metalliche</p> <p>Valutare la regolarità delle componenti ottenute, identificando la presenza di eventuali anomalie e difformità</p> |
| 30 | <p>Identificare il materiale più adeguato a realizzare il rivestimento del dispositivo</p> <p>Applicare le tecniche di modellatura del rivestimento tenendo conto dei rilievi realizzati dal tecnico ortopedico</p> <p>Adottare le tecniche e le apparecchiature necessarie a sviluppare l'assetto finale del dispositivo</p> <p>Verificare la rispondenza del dispositivo alle specifiche inizialmente previste dal tecnico ortopedico identificando eventuali irregolarità e non conformità</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |

| | |
|----|--|
| 30 | <p>riconoscere conformità del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico</p> <p>valutare efficacia di elementi grafici sviluppati (font, colori, immagini) in termini di accessibilità e fruibilità del prodotto multimediale</p> <p>identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate</p> <p>valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità</p> |
| 40 | <p>tradurre esigenze e bisogni del cliente in caratteristiche grafico-comunicative del prodotto multimediale da sviluppare</p> <p>valutare sintonia dell'architettura grafica ipotizzata con colori, logo e grafica tradizionale del committente</p> <p>identificare le soluzioni tecnico-grafiche che non incidano in modo negativo sulle prestazioni del sito</p> <p>valutare potenzialità espressive e comunicative delle diverse versioni di layout grafico e strutturale</p> |
| 40 | <p>definire il piano di realizzazione grafica del prodotto multimediale in termini di risorse impiegate e tempi di lavorazione</p> <p>identificare ambienti ed applicativi idonei alla realizzazione della soluzione grafica ipotizzata</p> <p>definire modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione visuale (immagini statiche, testi, filmati, ecc.)</p> <p>identificare procedure ed istruzioni operative per l'aggiornamento e la manutenzione dei materiali grafici sviluppati</p> |
| 40 | <p>utilizzare i principali software applicativi per lo sviluppo grafico</p> <p>adottare tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione dei contributi grafici, testuali, video e audio</p> <p>utilizzare strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle componenti grafiche nelle pagine web</p> <p>tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici</p> |
| 30 | <p>leggere ed interpretare densitometro e scale di controllo per la verifica strumentale e visiva dei parametri di</p> |
| 40 | <p>riconoscere e prevedere il comportamento della carta in base a: grado di umidità e temperatura dell'ambiente, al peso o grammatura, etc.</p> <p>valutare il supporto di stampa in funzione della tipologia di prodotto da realizzare</p> <p>valutare il mix supporto-inchiostro maggiormente rispondente agli obiettivi di coerenza tonale e cromatica con l'originale di riferimento</p> <p>valutare la tiratura idonea al raggiungimento degli standard quali-quantitativi, anche in relazione alle esigenze di allestimento ed agli scarti</p> |
| 40 | <p>applicare tecniche di montaggio e centratura della matrice di stampa offset e flessografica, nonché di montaggio e configurazione dei dispositivi hardware di una stampante digitale</p> <p>valutare la densità d'inchiostrazione, l'eventuale bagnatura e i parametri di pressione adeguati allo standard qualitativo prefissato per stampa offset e flessografica</p> <p>applicare tecniche di calibrazione dei colori funzionali all'allineamento video – interfaccia – macchina digitale</p> <p>riconoscere ed individuare le diverse tipologie di supporto in ragione di: grammatura, formato, materiali, colore, prezzo, etc.</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>applicare le tecniche per la scansione e per l'elaborazione delle immagini interpretare le informazioni relative a immagini, impaginazione ed imposizione, applicandone le tecniche relative identificare variazioni rispetto all'immagine originale per rispondere alle esigenze di stampa e/o combinazioni di carta e inchiostro valutare la rispondenza dell'impostazione del lavoro ai parametri stabiliti e alle esigenze di formatura, stampa ed allestimento identificare dispositivi tecnici da inserire e/o predisporre in funzione delle tipologie di lavorazione</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>applicare parametri tecnici per la produzione di pellicole o file funzionali alla predisposizione dell'attività di imposizione definire su tavolo luminoso o al computer l'imposizione delle pagine di un documento: riordino, posizione delle segnature, etc. applicare tecniche per la realizzazione di prove cianografiche (tradizionali e digitali) applicare tecniche di formatura tradizionale o digitale delle matrici per la stampa offset e flessografica, nonché di controllo qualità delle stesse</p> |
| 40 | <p>definire le diverse impostazioni cromatiche per l'acquisizione tramite scanner - in base al tipo di originale - di vari tipi d'immagini: al tratto, bianco e nero, a colori, etc. creare e riprodurre disegni, marchi, loghi attraverso l'utilizzo di software per la grafica vettoriale combinare e modificare immagini (monocromatiche e a colori) attraverso software applicativi di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio applicare tecniche di esecuzione per la prova a colori che permettano anche la valutazione dell'immagine e/o il risultato effettivo della pagina elaborata</p> |
| 40 | <p>comprendere le finalità di comunicazione e le destinazioni d'uso del progetto grafico da realizzare tradurre nei linguaggi grafici gli obiettivi strategici identificati definire il rapporto soggetto/contesto in vista degli obiettivi di comunicazione visiva prefissati applicare le tecniche di distribuzione strategica degli elementi grafici: bilanciamento, proporzione, sequenzialità, etc.</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>scegliere le modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli: tipo, stile, misure dei caratteri selezionare e combinare i colori in funzione di: effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, etc.</p> <p>applicare tecniche di impaginazione – in funzione delle esigenze di formatura, stampa ed allestimento - utilizzando software adeguati alla tipologia merceologica di stampato da realizzare valutare la rispondenza dei testi impaginati ai parametri stabiliti ed alla tipologia di prodotto da realizzare</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>distinguere i vari sistemi di condizionamento dei locali per un efficace essiccamento dell'impasto foggato determinare i tempi di essiccamento e cottura stabilire temperature e livelli di umidità del processo di cottura tenendo conto delle trasformazioni fisiche e chimiche dei materiali riconoscere i difetti che possono riscontrarsi durante il processo di cottura</p> |
| 40 | <p>calcolare le dimensioni e le proporzioni dell'oggetto da produrre partendo dal disegno libero o computerizzato scegliere tecniche e strumenti di lavorazione per plasmare il materiale impastato trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni progettate riconoscere i "punti di rottura" della lavorazione</p> |
| 40 | <p>scegliere il tipo di rivestimento e la tecnica di esecuzione in relazione ai materiali utilizzati ed alla destinazione d'uso definire gamme cromatiche per la decorazione tenendo conto della reazione delle sostanze coloranti al calore e alla materia cui sono applicati prevenire i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze coloranti nocive e tossiche verificare la qualità dei manufatti in coerenza con gli standard definiti</p> |
| 40 | <p>scegliere le materie prime per la realizzazione del prodotto differenziare i diversi trattamenti preliminari delle materie prime: frantumazioni, granitura, macinazione, umidificazione, ecc. formulare la composizione dell'impasto tenendo conto dei dosaggi e delle proprietà delle materie prime valutare il rendimento produttivo degli impasti</p> |
| 40 | riconoscere gli impianti/linee di produzione ceramica in tutte le fasi di lavorazione del prodotto |
| 50 | <p>1.Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.</p> <p>conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |

| | |
|----|--|
| 30 | <p>controllare e valutare la qualità visiva di prodotto/semilavorato ceramico per orientare la miglior forma di intervento sul prodotto</p> <p>riconoscere difettosità di prodotto/semilavorato ceramico durante le diverse fasi di lavorazione</p> <p>identificare, attraverso un processo logico di indagine predefinito, l'origine causale del difetto del prodotto ceramico in tutte le fasi di lavorazione -classificazione difetti-</p> <p>valutare la correlazione lineare tra parametri di processo e parametri tecnologici/di prodotto</p> |
| 40 | <p>individuare e applicare modalità di controllo standardizzate del processo produttivo a garanzia della continuità produttiva e del rispetto degli standard di qualità assegnati</p> <p>applicare forme organizzate e coordinate di lavoro, secondo procedure e disposizioni definite, al fine di garantire la trasformazione dell'input di "ingresso fase" in continuità produttiva</p> <p>rilevare eventuali malfunzionamenti d'impianto/linea, riconoscendone origine ed entità</p> <p>adottare interventi di piccola manutenzione d'impianto/linea e/o segnalarne la necessità esterna</p> |
| 40 | <p>valutare la qualità delle materie prime in ingresso all'alimentazione dell'impianto e predefinire il loro comportamento durante le diverse fasi di lavorazione</p> <p>tradurre le indicazioni della scheda tecnica in composizioni/impasti conformi, identificando/segnalando non conformità e adottando eventuali interventi risolutivi</p> <p>riconoscere l'equilibrio delle composizioni/impasti di smalti ed additivi, anche modificati, rispetto alle indicazioni tecniche</p> <p>adottare strumentazioni specifiche di misurazione e controllo</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>predeterminare vincoli tecnici e tecnologici di produzione delle soluzioni progettuali emergenti -caratteristiche materiali, specificità di produzione/lavorazione, ecc.-</p> <p>delineare il corredo tecnico ed estetico della proposta in funzione degli elementi d'analisi emersi -varianti colori, corredo, formati, pezzi speciali, ecc.-</p> <p>identificare tecnologie di produzione e lavorazione di rispondenza funzionale all'ideazione proposta -gres porcellanato, mono/bicottura, clinker, cotti rustici, tipi di pressatura, applicazione di smalti, ecc.-</p> <p>valutare e delineare la dimensione economica della proposta di design ceramico sviluppata</p> |
| 40 | <p>leggere, analizzare ed interpretare la domanda/fabbisogno di mercato di prodotti ceramici</p> <p>proporre ipotesi progettuali funzionali alle caratteristiche antropologiche del cliente -età, cultura, abitudini, ecc.-</p> <p>traslare sensibilità e rappresentazione artistica della realtà sulle ipotesi progettuali emergenti</p> <p>prefigurare l'ambientazione del prodotto ceramico</p> |
| 40 | <p>restituire la semantica dell'ideazione tematica in ambientazioni tridimensionali simulate complesse</p> <p>predefinire e leggere i comportamenti condizionali e reattivi dei materiali che costituiscono e corredano il design ceramico simulato</p> <p>valutare esigenze estetiche, tecniche e strutturali emergenti</p> <p>applicare tecniche e strumentazioni in uso nel settore di sviluppo simulato prodotto finale</p> |
| 40 | <p>restituire la semantica dell'ideazione tematica in ambientazioni grafiche complesse</p> <p>applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale -schizzo, disegno a matita, ecc.-</p> <p>tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi/tridimensionale della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali</p> <p>adottare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>adattare linee e tessuti del capo campione in relazione a fattori di resistenza, resa, estetica, ecc. sulla base delle indicazioni dello stilista</p> <p>interpretare i dati relativi alla taglia base del capo-campione e convertirli in calcoli algoritmici</p> <p>tradurre misure e proporzioni della taglia base del capo-campione in taglie superiori ed inferiori da sviluppare</p> <p>traslare le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo-campione</p> |
| 40 | <p>leggere e comprendere l'input creativo dello stilista nelle sue diverse forme e componenti</p> <p>tradurre l'idea stilistica in possibili linee estetiche di sviluppo del modello</p> <p>comprendere le caratteristiche specifiche e funzionali del capo-campione</p> <p>prevedere le caratteristiche di vestibilità, del capo-campione</p> |
| 40 | <p>identificare forma, proporzioni e misure e del capo-campione</p> <p>individuare particolari costruttivi del capo campione in relazione a struttura e forma identificate</p> <p>definire caratteristiche strutturali del capo campione per garantirne le condizioni di realizzazione</p> <p>valutare standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle linee di realizzazione del capo-campione</p> |
| 30 | <p>individuare le matrici geometriche della forma del modello e dei relativi particolari da sviluppare</p> <p>tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica</p> <p>applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale – disegno a matita, ecc.-</p> <p>utilizzare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni delle forme e del modello</p> |
| 40 | <p>applicare tecniche per la preparazione delle rocche-bobine per la tessitura: roccatura, ritorcatura, ritorcatura</p> |
| 30 | <p>riconoscere le macchine di tessitura e confezione maglieria da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione</p> <p>individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria</p> <p>valutare l'impostazione delle macchine di tessitura e confezione maglieria e i relativi parametri di funzionamento</p> <p>riconoscere le anomalie di funzionamento delle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>applicare le tecniche per la preparazione del telo alla stabilità dimensionale riconoscendone le diverse reazioni durante le fasi di taglio e confezione riconoscere le parti che compongono un capo di abbigliamento di maglieria individuandone i particolari costruttivi applicare le procedure per il taglio del telo e le principali tecniche di cucitura e finitura del capo di maglieria rilevare eventuali imperfezioni di tessitura per la rifinitura dei fili sospesi ed il finissaggio del capo</p> |
| 40 | <p>valutare ordini di grandezza e proporzioni relative per la riproduzione del telo o di parti calate secondo le misure date riconoscere i punti di maglia: rasato, maglia unita, jacquard, intarsio, sagomate per la tessitura del capo applicare tecniche di tessitura di maglieria a tricot e sagomata, tenendo conto di titolo del filato, gradazione e resa riconoscere i difetti del telo quali, in particolare, le barrature e le cimose difettose</p> |
| 40 | riconoscere le macchine della confezione da utilizzare per le diverse fasi di produzione |
| 40 | <p>comprendere la scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>utilizzare le macchine e le tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione: pressatura, plissettatura, a vapore, ecc. riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore e al vapore verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione</p> |
| 40 | <p>identificare le caratteristiche tecniche dei materiali (altezza, verso, disegni, ripetizioni) e rilevare eventuali difetti dei tessuti verificare la predisposizione dei tessuti per il taglio al fine di rimuovere eventuali tensioni in conformità con le istruzioni di stenditura applicare le principali tecniche di taglio ai diversi tipi di materiale tessile riconoscere eventuali anomalie dei tessuti per le annotazioni di accompagnamento ai prodotti tagliati</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>scegliere i tessuti ed i materiali per la realizzazione dei capi collezione moda determinare gli abbinamenti di colori, tessuti e filati secondo i tratti stilistici ispirati individuare gli accessori da coordinare con i capi collezione moda secondo la linea e lo stile creati identificare tecnologie e processo di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali definite</p> |
| 40 | <p>tradurre un'intuizione stilistica in una soluzione estetica sagomare bozzetti e foggare modelli attraverso tecniche grafiche di tipo tradizionale ed avanzate ricondurre a sintesi caratteristiche estetiche, funzionali e tecnico-produttive nel disegno stilizzato del figurino definire particolari costruttivi semplici del capo collezione moda in relazione a struttura, forma e funzioni identificate</p> |
| 30 | <p>valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica dei capi collezione moda creati stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto di vincoli produttivi e commerciali di vendita identificare i requisiti di messa in produzione dei prodotti tessili e le relative condizioni di fabbricazione tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>comprendere ed interpretare abitudini, stili di vita e bisogni di persone e gruppi sociali reinterpretare modelli e tendenze moda per l'individuazione di nuovi tratti stilistici identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato riconoscere i possibili ambiti di consumo dei prodotti da sviluppare sulla base delle esigenze e bisogni rilevati</p> |
| 40 | <p>riconoscere le caratteristiche dei filati e/o dei tessuti da utilizzare –colore, durezza, materia prima, ecc- in</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>riconoscere le proprietà fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche delle fibre tessili, naturali, artificiali e sintetiche che compongono i tessuti determinare i dati di composizione degli intrecci che caratterizzano un tessuto semplice, e le relative prestazioni e rese distinguere i tessuti e gli intrecci lisci, operati e speciali da quelli ad alta caratterizzazione tecnologica prevedere il comportamento dei tessuti e degli intrecci nelle diverse fasi di lavorazione</p> |
| 30 | <p>adottare le lavorazioni di finitura più appropriate a rifinire ed ornare il capo-campione: occhiello, fibbia, ecc. distinguere i vari materiali interfodera da fissare al tessuto esterno, secondo le disposizioni della scheda-capo individuare elementi decorativi in base ai requisiti estetici del capo-campione</p> |
| 40 | <p>identificare la larghezza e la lunghezza delle pezze/teli da tagliare secondo le misure delle sagome del modello prevedere il posizionamento ottimale per il taglio, sulla base delle caratteristiche compositive dei tessuti/intrecci e della linea estetica del prodotto tessile in base alle sagome e misure del modello selezionare tecniche di base ed avanzate di taglio ai diversi tipi di materiale tessile, utilizzando i principali macchinari da taglio – a lama circolare, a lama orizzontale, a nastro, laser, ecc.-</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in relazione al processo di industrializzazione del capo-campione stabilire i requisiti di riproducibilità del capo-campione e le relative condizioni di fabbricazione comprendere potenzialità e limiti d'uso delle tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato</p> |

| | |
|----|--|
| 30 | <p>comprendere logiche e specifiche tecniche del sistema qualità di produzioni dei capi tessile-abbigliamento</p> <p>individuare interventi preventivi e correttivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi</p> <p>valutare qualità dei capi prodotti in relazione ai tempi di realizzazione</p> |
| 40 | <p>tradurre i dati/informazioni della produzione pilota in indicazioni utili alla revisione dei parametri di costruzione</p> <p>definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del capo campione</p> <p>tradurre le specifiche di lavorazione del capo campione in dati di programmazione per la riproduzione in serie</p> <p>definire tempi e metodi di lavorazione per la riproduzione in serie del capo-campione</p> |
| 40 | <p>valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature</p> <p>stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni</p> <p>definire il programma di produzione tenendo conto delle previsioni di vendita e ordini in portafoglio</p> <p>valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>identificare le misure delle diverse taglie da sviluppare</p> <p>stabilire intreccio dei tessuti, materiali, filati, ecc. del capo campione di maglieria in relazione a fattori di elasticità, consistenza, resa, estetica, ecc.</p> <p>definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del capo campione maglieria</p> <p>tradurre le specifiche di lavorazione del capo campione in dati di programmazione e comandi macchina per la riproduzione in serie</p> |
| 40 | <p>analizzare e proporre accostamenti di colori e filati diversi</p> <p>definire la disposizione dell'intreccio dei fili dell'ordito con la trama sulla base dei vincoli costruttivi e produttivi di tessitura</p> <p>combinare diverse armature in relazione alle caratteristiche dei filati</p> <p>individuare tirelle e punti in relazione a titolo, gradazione, resa, misure, disegni all'interno del capo, trafori, ecc.</p> |
| 40 | <p>determinare il calcolo degli aumenti e dei calati per la produzione di teli e parti modellate</p> <p>stabilire le tecniche di tessitura da adottare per la realizzazione del capo-campione maglieria</p> <p>rilevare problemi e criticità realizzative del capo campione maglieria</p> <p>tradurre le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo campione di maglieria</p> |
| 40 | <p>identificare forma, proporzioni e misure del capo campione maglieria</p> <p>identificare caratteristiche strutturali e funzionali del capo campione per garantirne le condizioni di realizzazione</p> <p>individuare particolari costruttivi semplici e complessivi del capo campione in relazione a struttura e forma identificate</p> <p>valutare standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle linee di realizzazione del capo-campione maglieria</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>tradurre la grafica d'immagine e/o di struttura in comandi macchina</p> <p>razionalizzare il ciclo del programma in base a macchina, tipologia di lavorazione e caratteristiche dei filati</p> <p>identificare, attraverso un processo logico di indagine, l'origine causale di eventuali difettosità di lavorazione e/o di programma macchina</p> <p>individuare soluzioni adattive ed interventi migliorativi a livello software e di programma macchina in relazione al "rendimento" di prodotto</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>predeterminare i comportamenti funzionali ed estetici, individuali e reciproci, dei filati sottoposti alle diverse lavorazioni</p> <p>riconoscere l'attitudine alle lavorazioni dei filati –elasticità, carico alla rottura, ecc.- e identificare le condizioni di lavorabilità adeguate</p> <p>riconoscere difettosità di prodotto/semilavorato tessile/abbigliamento</p> <p>valutare la rispondenza tecnica, estetica e strutturale del capo in relazione alle specifiche di progetto</p> |
| 40 | <p>prevedere densità e finezza in funzione della rappresentazione grafica da realizzare</p> <p>tradurre la grafica d'immagine e/o di struttura in grafica computerizzata</p> <p>applicare strumentazioni di traduzione digitale degli elementi progettuali</p> <p>adottare software applicativi per la rappresentazione grafica di simulazioni e variantature</p> |
| 40 | <p>tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni tecniche di prodotti/lavorazioni</p> <p>derivare macchine e/o soluzioni tecniche di lavorazione adeguate alle esigenze di prodotto</p> <p>valutare i costi di realizzazione del prodotto tessile/abbigliamento in relazione alle diverse tecnologie di lavorazione</p> <p>individuare migliorie e/o innovazioni tecnologiche per il settore di riferimento</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | <p>cogliere le principali dinamiche relazionali espresse dal gruppo</p> <p>utilizzare metodologie di socializzazione e di sviluppo del clima d'aula</p> <p>rilevare eventuali criticità nelle dinamiche relazionali nel processo di apprendimento</p> <p>adottare comportamenti facilitanti i processi di apprendimento dei singoli e del gruppo</p> |
| 40 | <p>identificare gli elementi di analisi dei fabbisogni rilevanti ai fini della progettazione</p> <p>derivare elementi progettuali funzionali ai fabbisogni rilevati, in termini di obiettivi formativi, metodologie e architettura del percorso formativo</p> <p>assumere la convergenza tra le richieste del sistema cliente ed i requisiti qualitativi, economici ed organizzativi del progetto</p> <p>delineare un elaborato progettuale funzionale alla programmazione didattica successiva</p> |
| 40 | <p>identificare le informazioni relative al contesto ed ai partecipanti rilevanti ai fini della programmazione didattica</p> <p>traslare le ipotesi progettuali adattandole alle caratteristiche dei destinatari e del contesto di apprendimento di riferimento</p> <p>derivare, dalla dimensione progettuale, gli elementi costitutivi le unità di apprendimento, in termini di obiettivi didattici, risultati attesi, metodologie, risorse tecnologiche e strumentali</p> <p>ideare supporti didattici e strumenti funzionali alla migliore stimolazione dell'apprendimento e alla valutazione dello stesso, ex ante, in itinere e finale</p> |
| 40 | <p>stimolare la condivisione del patto formativo con i partecipanti e sviluppare interesse e motivazione all'apprendimento</p> <p>adottare metodologie e tecnologie didattiche</p> <p>adeguare metodologie e contenuti alle esigenze emergenti dal gruppo in apprendimento</p> <p>utilizzare strumenti per la valutazione degli apprendimenti nel rispetto dei criteri deontologici di trasparenza e condivisione</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |

| | |
|----|--|
| 40 | <p>identificare strumenti ed applicare tecniche di analisi e rilevazione di attitudini, comportamenti, interessi, motivazioni, ecc.</p> <p>interpretare esigenze e bisogni dell'utente relativamente ad interessi, motivazioni, propensioni al lavoro tenendo conto del percorso scolastico-lavorativo sviluppato</p> <p>accertare attitudini personali, capacità e conoscenze dell'utente non palesate né certificate, quali risorse da valorizzare e spendere nei diversi contesti lavorativi</p> <p>individuare ambiti di competenze di natura personale e professionale da sviluppare coerentemente con gli obiettivi professionali definiti</p> <p>scegliere e strutturare materiali informativi a supporto di iniziative di divulgazione ed orientamento</p> |
| 40 | <p>decodificare e trasferire all'utente elementi conoscitivi circa opportunità e caratteristiche della realtà economico-produttiva provinciale e regionale, trend occupazionali, ruoli e posizioni lavorative, luoghi e condizioni di lavoro, ecc.</p> <p>individuare referenti del sistema formazione/lavoro cui rivolgersi per incontri di approfondimento, selezione, ecc.</p> <p>selezionare le informazioni più adeguate a sostenere azioni di attivazione nei confronti di soggetti del sistema lavoro e/o della formazione</p> |
| 30 | <p>favorire l'assunzione di atteggiamenti di apertura e predisposizione ad apprendere, mobilitando energie cognitive ed emotive</p> <p>innescare processi di conoscenza e di consapevolezza del sé e di riconoscimento di bisogni e motivazioni</p> <p>sostenere lo sviluppo di capacità comunicative e relazionali per un'efficace trasmissione e valorizzazione delle competenze possedute</p> <p>stimolare capacità decisionali e di problem solving a supporto di scelte e situazioni complesse</p> |
| 40 | <p>tradurre aspirazioni personali e risorse professionali in ambiti di interesse da circoscrivere e sviluppare</p> <p>individuare opportunità di inserimento e reinserimento lavorativo in relazione alla condizione personale e professionale dell'utente</p> <p>ideare percorsi individualizzati di sostegno lavorativo in funzione delle specifiche condizioni personali ed esigenze professionali dell'utente</p> <p>scegliere strumenti e metodologie idonee a stimolare e potenziare le abilità personali dell'utente da impiegare per finalità concordate e definite</p> |
| 35 | <p>Rilevare bisogni, condizioni psico-fisiche e grado di autonomia della persona</p> |
| 35 | <p>Esaminare il contesto ambientale (domestico e territoriale) e verificarne le condizioni di accessibilità e funzionalità</p> <p>Esaminare il sistema di reti relazionali (familiare e sociale) e identificarne le caratteristiche</p> <p>Identificare criticità e potenzialità dei contesti di riferimento in relazione al grado di autonomia, necessità e aspettative della persona</p> <p>Prefigurare i possibili interventi sui diversi contesti di riferimento (ambientale e relazionale)</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>Identificare le possibili tipologie di intervento da sviluppare e definirne obiettivi e finalità Ideare interventi e percorsi sulla persona e sul suo sistema di relazioni (familiare e sociale) in funzione delle sue condizioni e esigenze Ideare condizioni di contesto ambientale di sostegno allo sviluppo delle autonomie e della mobilità della persona Sviluppare le necessarie relazioni coi soggetti pubblici e privati da coinvolgere nell'attivazione dell'intervento</p> |
| 40 | <p>Adottare tecniche e metodologie di coinvolgimento di familiari e altri soggetti, nel processo educativo della persona Sostenere il recupero e l'uso delle funzioni finalizzate al reinserimento, adattamento e integrazione della persona nei vari contesti di riferimento Analizzare gli esiti dell'intervento sul contesto ambientale e relazionale Verificare il grado di autonomia raggiunto dalla persona nello sviluppo psico-fisico-sociale</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali:</p> |
| 40 | <p>Riconoscere la normativa contrattuale relativa alle differenti tipologie di rapporto di lavoro Comprendere le regole e le procedure di contrattazione sindacale necessarie ad una gestione efficace delle relazioni sindacali Adottare le modalità e gli strumenti di comunicazione interna più adeguati a trasmettere notizie ed informazioni Riconoscere la documentazione e comprendere le procedure necessarie alla gestione amministrativa del personale</p> |
| 40 | <p>Definire il fabbisogno di personale tracciando i requisiti che dovrebbero possedere i soggetti da reclutare e tenendo presenti gli obiettivi complessivi dell'organizzazione Valutare le possibilità di miglioramento e razionalizzazione del personale presente nei differenti contesti organizzativi, in funzione dell'esigenza rilevata Individuare le principali fonti di reclutamento per la ricerca e la selezione del personale Prefigurare modalità e procedure di inserimento e accoglienza del personale selezionato all'interno del contesto organizzativo</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>Adottare tecniche di analisi dei processi lavorativi e metodologie di analisi organizzativa</p> <p>Applicare procedure e tecniche di rilevazione del fabbisogno professionale</p> <p>Identificare ruoli e funzioni organizzative in relazione a struttura e processi fondamentali di business, supporto, direzione e controllo dell'organizzazione</p> <p>Adottare tecniche e metodi di descrizione delle competenze al fine di prefigurare un sistema professionale funzionale al contesto organizzativo di riferimento</p> |
| 40 | <p>Identificare obiettivi professionali e ambiti di competenze da sviluppare in coerenza con le strategie organizzative</p> <p>Definire interventi formativi/di addestramento coerenti con i percorsi di sviluppo professionale ed organizzativo prefigurati, compatibilmente ai vincoli organizzativi e al budget disponibile</p> <p>Adottare tecniche e metodi di analisi del lavoro utili a valutare e guidare le risorse professionali all'interno dell'organizzazione</p> <p>Definire un sistema di indicatori per il monitoraggio e la valutazione delle prestazioni e del potenziale, al fine di prefigurare piani di miglioramento professionale ed organizzativo</p> |
| 40 | <p>valutare e segnalare qualità e funzionalità delle strutture espositive in funzione della tipologia museale e</p> |
| 40 | <p>identificare il fabbisogno informativo/di accesso al museo e le aspettative delle diverse fasce di utenza</p> <p>tradurre il fabbisogno dell'utente in elementi che favoriscono l'accesso e la fruizione dei servizi museali</p> <p>adottare modalità e forme di affiancamento/ accompagnamento alla fruizione dei percorsi, del patrimonio e dei servizi museali</p> <p>individuare possibili soluzioni per la gestione di lamentele e reclami relativamente ad eventuali disservizi</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>adottare i protocolli e le procedure previste dal regolamento di accesso al museo e dalle disposizioni di sicurezza al fine di garantire l'apertura e la chiusura del museo</p> <p>applicare elementari tecniche di manutenzione delle apparecchiature e delle strumentazioni di protezione delle opere all'interno delle sale espositive e del museo</p> <p>identificare eventuali impedimenti nell'accesso/fruizione del museo ed adottare comportamenti funzionali alla loro rimozione</p> <p>interpretare informazioni derivanti dalla strumentazione e dai dispositivi di sicurezza, antintrusione, antincendio e di monitoraggio ambientale e segnalarle al personale tecnico specializzato/autorità di competenza</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne al museo: telefono, fax, e-mail, ecc.</p> <p>riconoscere e adottare norme e procedure previste dal regolamento museale per la regolazione degli accessi al museo (vendita e prenotazione)</p> <p>leggere ed interpretare i comportamenti di fruizione dei visitatori del museo e segnalarli al personale competente</p> <p>applicare le procedure di registrazione, disposizione ed esposizione dei materiali del bookshop in magazzino e negli spazi preposti alla vendita</p> |
| 40 | <p>trasferire all'utente elementi conoscitivi per la corretta accessibilità ai servizi di biblioteca, secondo i</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>applicare procedure amministrative utilizzando anche strumenti ed applicativi informatici per l'accettazione, la registrazione e il monitoraggio del flusso di prestito e consultazione sia in sede che nell'ambito del sistema bibliotecario di riferimento</p> <p>individuare le informazioni e le risorse non reperibili in sede, favorendone l'accesso anche facendo ricorso al prestito interbibliotecario ed il document delivery</p> <p>individuare e adottare modalità definite per la risoluzione di eventuali criticità rilevate nella procedura di prestito/consultazione</p> <p>valutare i dati relativi al flusso di consultazione e prestito, locale e interbibliotecario, al fine della politica delle acquisizioni e del miglioramento dei servizi</p> |
| 40 | <p>valutare le novità editoriali e i desiderata degli utenti sulla base delle politiche di acquisizione adottate istituzionalmente e della missione della biblioteche per elaborare proposte d'acquisizione</p> <p>applicare specifiche procedure di evasione di adempimenti amministrativi e valutare la congruità delle nuove acquisizioni</p> <p>adottare prassi e procedure predefinite per la scelta del fornitore e dei supporti documentari più adeguati, tenendo presente le necessità di razionalizzazione della spesa</p> <p>utilizzare strumenti ed applicativi informatici per l'evasione della procedura d'ordine -attivazione procedura, chiusura progressiva ordine, ecc.</p> |

| | |
|----|---|
| 30 | <p>individuare spazi fisici adeguati per la collocazione del patrimonio, nel rispetto della corretta conservazione dei documenti sui differenti supporti e della normativa tecnica vigente</p> <p>applicare metodologie di catalogazione descrittiva e semantica dei documenti coerentemente alle esigenze specifiche della biblioteca e secondo gli standard nazionali ed internazionali in uso</p> <p>adottare le migliori soluzioni organizzative circa le raccolte e i punti di servizio della biblioteca, con riferimento alle esigenze specifiche delle diverse sezioni (multimediali, emeroteca, ragazzi, locale ecc.), per favorirne la fruizione</p> <p>individuare iniziative di ricerca, espositive, didattiche, convegnistiche, editoriali, anche rivolte a specifiche fasce d'utenza per promuovere la lettura e favorire la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>individuare soluzioni per la presentazione e l'allestimento del patrimonio museale che ne valorizzino il potenziale educativo-didattico</p> <p>tradurre gli input di contenuto educativo –didattico in formulazioni scritte funzionali agli interventi educativi in programma</p> <p>definire le caratteristiche dei materiali didattici (strumenti e sussidi alle attività educative) funzionali a veicolare il contenuto</p> <p>adottare gli stili comunicativi adeguati alle differenti tipologie di interventi e al target di utenza da raggiungere</p> |
| 30 | <p>adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi educativo- didattici in relazione ai fondi disponibili</p> <p>definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'intervento educativo-didattico</p> <p>determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e delle professionalità impegnate nell'intervento educativo-didattico</p> <p>individuare soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano delle attività educativo -didattiche</p> |
| 40 | <p>valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolare i contenuti culturali leggere ed interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare</p> <p>individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere</p> <p>stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattiche e gli indicatori di valutazione funzionali alla ripianificazione degli interventi</p> |
| 40 | <p>applicare metodologie e tecniche formative: role play, laboratori teatrali, workshop, laboratori didattici, ecc.</p> <p>leggere ed interpretare le dinamiche relazionali di singole persone e gruppi per favorirne il processo di apprendimento</p> <p>adottare stili comunicativi e relazionali facilitanti la comprensione dei contenuti da veicolare ed il coinvolgimento dell'utenza</p> <p>valutare l'efficacia delle attività educativo-didattiche nel rispetto degli indicatori e dei criteri predefiniti</p> |
| 40 | valutare il potenziale del patrimonio culturale esistente sul territorio |
| 30 | <p>applicare categorie di lettura e comprensione dell'evento culturale e derivare valutazioni di coerenza/adeguatezza alle potenzialità del sistema culturale, agli orientamenti perseguiti ed alla qualità percepita del fenomeno</p> <p>identificare ed adottare soluzioni tecniche adattive/migliorative funzionali alla rilevazione di eventuali criticità nelle dinamiche realizzative</p> <p>comprendere i principi della fidelizzazione, soddisfazione e cura del cliente (customerloyalty , customersatisfaction e della customer care)</p> <p>tradurre dati di customersatisfaction in azioni di miglioramento del sistema configurato e dell'evento proposto</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>ideare forme e percorsi di fruizione sostenibili e qualificate del bene/prodotto culturale funzionali al contesto territoriale e sociale definire obiettivi/contenuti dell'evento culturale ed identificare beni/prodotti culturali rispondenti ad obiettivi/esigenze/fabbisogni identificare ed attivare la rete di attori da coinvolgere nella configurazione dell'evento - professionalità, enti, ecc. applicare forme organizzate e coordinate di lavoro a garanzia dell'organizzazione efficace dell'evento culturale ed identificare strategie comunicative per la promozione dell'evento culturale</p> |
| 40 | <p>assumere le caratteristiche del sistema culturale e le possibili convergenze con il quadro politico, sociale ed economico di riferimento, identificando gli elementi sostenibili individuare soluzioni per la progettazione del sistema di eventi culturali funzionali alle caratteristiche e ai fabbisogni del contesto identificare il sistema di risorse necessario all'attivazione di interventi culturali di valorizzazione del territorio - soggetti pubblici o privati, strumenti, fonti di finanziamento, ecc. individuare elementi progettuali funzionali alla microprogrammazione degli eventi culturali</p> |
| 40 | individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 35 | <p>interpretare il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti individuare e stimare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative, itinerari, strutture, ecc. applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni</p> |
| 40 | <p>interpretare le esigenze di informazioni del turista valutare alternative relativamente a itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc. adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche anche in lingua straniera</p> |
| 35 | <p>valutare la disponibilità di soluzioni di soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze adottare modalità di acquisizione e registrazione degli addebiti dei clienti</p> |
| 40 | <p>individuare nuovi strumenti di animazione e aggregazione per garantire la creazione del "gruppo vacanza"</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>interpretare il contesto territoriale in riferimento alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative ludico-ricreative-culturali (itinerari, feste, eventi ecc.) all'interno ed esterno della struttura ricettiva individuare l'infrastruttura, tecnologica e non, disponibile, a supporto delle attività ricreative identificare il target dei clienti presenti all'interno della struttura (età, nazionalità ecc.)</p> |
| 30 | <p>selezionare le informazioni relative ai servizi della struttura ricettiva e all'offerta turistica in area da proporre al cliente interpretare informazioni e segnali relativi a problemi di soggiorno tradurre dati/informazione di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi di animazione e tempo libero erogati identificare e monitorare gli standard di qualità relativi al servizio offerto e alla soddisfazione del cliente</p> |
| 40 | <p>determinare le caratteristiche funzionali e strutturali delle attività ricreative e di svago da erogare in relazione alla tipologia di evento individuare le attività ricreative da proporre in relazione alla tipologia di clienti adottare criteri di selezione delle diverse coreografie e rappresentazioni da mettere in scena definire criteri e metodi per il reperimento e l'assemblaggio delle attrezzature (cartelloni, impianti scenografici ecc) necessarie all'animazione</p> |
| 40 | <p>rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 35 | <p>identificare le modalità di trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura attraverso un sistema informatizzato di elaborazione dei dati valutare lo stato di utilizzo dei sistemi informativi nelle attività di ricezione ed accoglienza clienti definire procedure per l'integrazione informatizzata dei dati dei diversi servizi della struttura -ristorativi, di animazione ecc.- stabilire procedure e modalità di tenuta della contabilità dei clienti</p> |
| 40 | <p>determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti dell'area ricevimento stabilire modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni definire le politiche di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari-fiere, congressi, concerti ecc.- prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza</p> |
| 35 | <p>individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino dei servizi ai piani e degli spazi comuni identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 35 | <p>riconoscere i fattori che influiscono sulla scelta delle strutture da parte della clientela: componenti, caratteristiche, tassonomia degli acquisti ecc. prevedere i comportamenti di acquisto e consumo del turista identificare gli elementi caratteristici e rilevanti della domanda turistica per ricavarne informazioni qualitative e quantitative sull'affluenza definire il target di utenza che si desidera attrarre, coerentemente con l'infrastruttura turistica esistente</p> |
| 35 | <p>analizzare l'offerta turistica attraverso: ricerche documentarie, visite dei luoghi, analisi delle risorse della struttura e indagini di mercato individuare le caratteristiche del mercato della concorrenza e quello potenziale identificare punti di forza, debolezza, opportunità e rischi della struttura/servizio turistico valutare i vincoli e le opportunità della legislazione esistente in ambito turistico</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>individuare indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p> <p>interpretare i bisogni espressi dalla domanda e tradurli in offerte reali</p> <p>identificare servizi primari e complementari ad integrazione e completamento dell' offerta turistica</p> <p>stabilire immagine e prodotto turistico da veicolare all'esterno in relazione al target di utenza individuato</p> |
| 40 | <p>definire piani di marketing turistico: offerte, prodotti, progetti, azioni, strategie</p> <p>individuare le tecniche e gli strumenti di promozione più attuali e di impatto: new media, marketing on line, soluzioni e-commerce ecc</p> <p>identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione del prodotto/servizio turistico</p> <p>determinare lo stile comunicativo più adeguato per raggiungere il target di utenza individuato</p> |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 40 | <p>commutare le specifiche caratteristiche dei servizi proposti in dati economici di preventivo</p> <p>adottare differenti tipologie contrattuali in relazione a servizi, fornitori, collaboratori, ecc</p> <p>valutare sulla base delle specifiche di budget la corretta allocazione delle risorse economiche</p> <p>tradurre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione</p> |
| 40 | <p>individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste degli ospiti e/o alle esigenze di servizio</p> <p>comprendere le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative degli ospiti rilevate</p> <p>identificare modalità di comunicazione efficaci allo scambio di informazioni e coordinamento tra le diverse tipologie di servizi offerti</p> <p>valutare coerenza ed adeguatezza tra servizi offerti/tempi di erogazione e relativa qualità percepita</p> |
| 35 | <p>scegliere i fornitori in grado di offrire i servizi definiti da erogare: accoglienza, ristorazione, promozione, accompagnamento, ecc.</p> <p>definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento</p> <p>determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti degli operatori impegnati nell'evento</p> <p>definire metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</p> |
| 35 | <p>tradurre l'esigenza espressa dal cliente in una logica complessiva di servizi da erogare</p> <p>determinare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>stabilire gli standard minimi di accessibilità e funzionalità dei luoghi e delle strutture in cui ospitare l' evento: sistema di trasporto pubblico, aeroportuale, infrastruttura viaria principale e secondaria, ecc.</p> <p>identificare strutture, tecnologie, strumenti e personale da coinvolgere in relazione alle tipologie di servizi da fornire</p> |
| 30 | individuare le modalità e l'approccio più adeguato per relazionarsi con il cliente e garantire continuità al |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>identificare le caratteristiche connotative e distintive del prodotto/servizio in funzione delle politiche commerciali dell'azienda individuare e analizzare le informazioni sui prodotti/servizi al fine di comprenderne tutte le potenzialità, limiti e vincoli valutare le performance dei prodotti/servizi su cui informare il cliente in relazione alle sue esigenze e aspettative secondo principi etici e di responsabilità professionale prefigurare l'offerta di vendita prevedendo eventuali proposte alternative così da incontrare le aspettative del cliente</p> |
| 40 | <p>individuare le strategie e le tecniche di presentazione dell'offerta dei prodotti/servizi selezionati per conseguire gli obiettivi di vendita utilizzare gli strumenti e i supporti informativi più funzionali alla stipula del contratto individuare le tecniche di negoziazione più efficaci per concludere al meglio le operazioni di vendita dei prodotti/servizi presenti applicare eventuali azioni promozionali e politiche di sconti al fine di conseguire il risultato ottimale per entrambe le parti</p> |
| 40 | <p>adottare procedure necessarie al regolare svolgimento delle operazioni amministrativo-contabili di propria competenza comprendere la normativa contrattuale interpretandone contenuti, clausole, vincoli applicare regole operative di gestione del rapporto contrattuale con il cliente nel rispetto della normativa di riferimento utilizzare strumenti di programmazione e monitoraggio delle attività amministrativo contabili di propria competenza</p> |
| 30 | <p>individuare le caratteristiche organizzative, gestionali e tecnologiche dell'azienda in termini di mappatura dei</p> |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>definire architettura logica e strutturale del sistema qualità funzionale ad organizzazione e struttura aziendale identificare un sistema di indicatori coerenti con le esigenze di monitoraggio e valutazione qualitativa delle grandezze critiche di gestione aziendale determinare modalità operative con cui effettuare i monitoraggi in termini di processi e ruoli coinvolti e relativa frequenza tradurre obiettivi di miglioramento in modalità operative e parametri di misurazione qualitativa</p> |
| 40 | <p>distinguere modalità e strumenti di misurazione qualitativa di processo e/o prodotto/servizio adeguati alle diverse lavorazioni valutare efficienza ed efficacia delle procedure e modalità di lavoro adottate in rapporto agli obiettivi operativi definiti tradurre valutazioni di non conformità di processo e/o prodotto/servizio in azioni correttive o preventive delle modalità di lavoro trasferire al personale aziendale elementi di competenza sui temi della gestione di un sistema qualità aziendale</p> |
| 40 | <p>valutare le esigenze informative dell'azienda in materia di trattamento dati ed informazioni sul sistema qualità definire caratteristiche e funzionalità dell'architettura informativa di raccolta, organizzazione e diffusione interna ed esterna dei dati sul sistema qualità identificare metodi statistici di raccolta ed elaborazione dei dati, quali software specifici di elaborazione e codifica, sul prodotto e/o processo produttivo adottare tecniche e strumenti di reporting per la comunicazione di dati e risultati di gestione del sistema qualità aziendale</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>individuare ed adottare piani di test e collaudo di conformità alle specifiche di progetto per la messa in esercizio del software interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la correzione di eventuali anomalie riscontrate individuare eventuali situazioni di incompatibilità tra il software ed il sistema (hardware e software) e determinare soluzioni alternative definire ed adottare procedure per il monitoraggio delle performance del software in esercizio</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>tradurre esigenze e bisogni del cliente in requisiti del prodotto software</p> <p>circoscrivere specifiche funzionali delle componenti del prodotto software da sviluppare e le relative connessioni</p> <p>individuare e applicare metodologie di software design, Tool di sviluppo e CASE integrati per gestione del processo di sviluppo del software</p> <p>identificare requisiti di riusabilità, affidabilità, interoperabilità, manutenibilità a garanzia della qualità del prodotto software</p> |
| 40 | <p>definire struttura dell'applicativo e progetto di dettaglio di componenti e connettori con l'ausilio di patterns</p> <p>individuare il sistema di esercizio e di sviluppo in termini di sistema operativo, piattaforma hardware e requisiti hardware</p> <p>identificare metodologie standard per la progettazione dell'interfaccia utente tenendo conto dei requisiti di usabilità e accessibilità</p> <p>adottare strumenti e procedure per la progettazione funzionale della base dati</p> |
| 40 | <p>tradurre le specifiche tecniche in moduli conformi mediante l'uso strumenti di sviluppo e linguaggi di programmazione</p> <p>adottare procedure per la generazione di data base fisici con l'ausilio di strumenti di sviluppo</p> <p>individuare e utilizzare strumenti di simulazione dei moduli del software (test unitario)</p> <p>scegliere strumenti e procedure per il controllo delle configurazioni del software al fine di garantirne la qualità</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 30 | <p>valutare livelli di prestazione (velocità di navigazione, tempi di caricamento delle pagine, ecc.) del prodotto sviluppato e dei relativi servizi interattivi</p> <p>determinare modalità e strumenti per il collaudo ed il test di messa in esercizio su varie piattaforme e sistemi operativi</p> <p>interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la revisione dei parametri di sviluppo</p> <p>identificare strumenti e procedure per il monitoraggio delle funzionalità e l'aggiornamento dei prodotti rilasciati</p> |
| 40 | <p>determinare linguaggi di sviluppo in base alle caratteristiche della soluzione web progettata</p> <p>identificare le caratteristiche del server web compatibili con il linguaggio di sviluppo selezionato</p> <p>definire i requisiti di accessibilità ed usabilità del prodotto multimediale da sviluppare</p> <p>valutare il livello di rispondenza tecnica di simulazioni e prototipi relativamente allo schema di sviluppo progettato</p> |
| 40 | <p>determinare requisiti architetture del prodotto web in termini di logiche e specifiche funzionali</p> <p>prefigurare forme e modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione (sonoro, immagini e testo scritto)</p> <p>definire una politica editoriale e grafica coerente con la logica di servizio individuata e le relative procedure di aggiornamento</p> <p>stabilire politiche e misure di sicurezza per la protezione da violazioni e attacchi di pirateria informatica</p> |
| 40 | <p>identificare caratteristiche ed esigenze degli utenti ed i possibili domini applicativi del prodotto da sviluppare</p> <p>valutare opportunità e potenzialità in termini tecnici e funzionali di soluzioni web based (siti, servizi di e-commerce, ecc.)</p> <p>tradurre modelli di business e caratteristiche utenti in ipotesi di configurazione del prodotto multimediale</p> <p>determinare costi e tempi di progettazione e sviluppo del prodotto multimediale</p> |
| 40 | definire ed adottare procedure per il monitoraggio dell'efficienza e funzionalità della rete in esercizio (apparati |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>adottare procedure per ottimizzare la configurazione dell'architettura di rete riconoscere e applicare procedure e programmi di installazione degli apparati di rete (sistemi operativi, router, switch, modem, ecc) individuare criteri di autenticazione per le differenti tipologie di utenti o gruppi di utenti identificare e risolvere le problematiche di interoperatività tra diversi sistemi e architetture di rete</p> |
| 40 | <p>valutare potenzialità e limiti di tecnologie di trasmissione e dispositivi di comunicazione tradurre le esigenze di networking in configurazioni della topologia di rete (hardware e software) proporzionare la velocità trasmissiva della rete in funzione delle esigenze di volume definire servizi e protocolli di rete da installare, disinstallare, configurare sulle diverse tipologie di apparato identificare tipologia hardware e software di server in relazione alle esigenze del sistema (applicazioni in uso, data base, ecc)</p> |
| 30 | <p>valutare vulnerabilità del sistema e violazioni sia dall'esterno (virus, hacker) che dall'interno identificare un adeguato livello di protezione dei beni informatici in termini di integrità, disponibilità, riservatezza, ecc definire linee guida e tecnologie necessarie alla protezione e sicurezza dei sistemi (antivirus, ecc), della rete (firewall, VPN, ecc) e dei dati (protocolli di crittografia, ecc) individuare e implementare modalità per la verifica del traffico entrante/uscente dalla rete e per il controllo degli accessi (logging, accountability, ecc)</p> |
| 50 | 1. Competenze relazionali: |
| 40 | <p>comprendere e decodificare la manualistica per l'assemblaggio, l'installazione e il collaudo di componenti hardware (case, scheda madre, processore, hard disk, ecc) valutare le prestazioni del sistema hardware e delle sue componenti: velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell'output (immagini, suoni), ecc adottare procedure e comandi di configurazione e ripristino dei sistemi operativi (Windows, Unix, Macintosh, ecc) scegliere procedure per la configurazione e il monitoraggio delle impostazioni di connettività dei PC client</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | <p>prevedere le situazioni di crisi del sistema attraverso il monitoraggio del regolare svolgimento delle operazioni in esercizio</p> <p>utilizzare strumenti hardware e software di diagnostica e tecniche di ricerca guasti</p> <p>identificare tipologia e peculiarità delle anomalie, derivanti da problemi logici, accidentali o strutturali, e relativi interventi attivabili per la risoluzione</p> <p>definire modalità e supporti da utilizzare per l'esecuzione del back up periodico e restore dei dati</p> |
| 40 | <p>individuare le caratteristiche hardware e software funzionali alle diverse tipologie di utenti</p> <p>identificare strumenti e procedure per la raccolta di informazioni su sistemi installati e relativi interventi di assistenza e manutenzione</p> <p>applicare criteri e procedure per la sostituzione e la dismissione di macchine o periferiche obsolete</p> |
| 30 | <p>identificare parametri di configurazione e personalizzazione delle soluzioni applicative in relazione alle diverse tipologie di utenti</p> <p>adottare procedure per installazione, testing e upgrade di software applicativi</p> <p>individuare anomalie di funzionamento software diversamente generate (incompatibilità con sistema operativo, hardware o altro prodotto applicativo, errori di programmazione, perdita di dati, ecc)</p> <p>tradurre esigenze e bisogni informativi degli utenti in specifiche per l'aggiornamento e la correzione dei software applicativi</p> |
| 40 | <p>cogliere la personalità del cliente, traducendola in scelta stilistica per l'acconciatura conforme alla fisionomia</p> |
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 30 | <p>identificare la struttura anatomica del capello, cuoio capelluto e della barba</p> <p>riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto</p> <p>individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.)</p> <p>definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente</p> |

| | |
|----|---|
| 40 | interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso-corpo del cliente identificare volume e lunghezza della capigliatura per la ripartizione in sezioni applicare sequenze operative per la realizzazione di forme base (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.) riprodurre forme e linee di taglio per associazione di schemi operativi (taglio geometrico, ecc.) |
| 40 | individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.) scegliere ed applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de/ripigmentazione del capello per specificità di capello definire ed applicare prodotti chimici e cosmetici rispettando procedure operative e tempi di posa discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore |
| 50 | 1.Competenze relazionali: |
| 30 | identificare tipi cutanei e stato di senilità della pelle individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.) interpretare l'origine delle diverse cause dell'inetetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.) definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate e nonché protettivi della superficie da trattare |
| 40 | identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonie muscolari, ecc. stabilire ed applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato |
| 40 | concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto, anche in ragione delle diverse caratteristiche etniche individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità ed armonia al volto adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità ed a seconda dell'occasione e dell'evento definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative |
| 40 | selezionare prodotti ed apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione delle diverse parti corporee adottare tecniche manuali per l'asportazione delle impurità cutanee e per l'applicazione di prodotti riequilibranti applicare sequenze operative per l'epilazione, utilizzando strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici scegliere prodotti cosmetici ed attrezzature per il trattamento estetico di mani e piedi, anche in ragione delle caratteristiche anatomiche |
| 40 | adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione di ambienti ed attrezzature di lavoro |
| 30 | individuare e comprendere le esigenze del cliente illustrare funzionamento e servizi della struttura: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti consigliare e proporre l'acquisto di prodotti cosmetici in relazione al trattamento proposto preparare il cliente ai trattamenti favorendo le condizioni per una piacevole permanenza nella struttura |

| | |
|----|---|
| 50 | <p>1. Competenze relazionali: valutare tutte le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale; comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna); analizzare e risolvere situazioni problematiche; definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa.</p> <p>2. Organizzazione ed economia: conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro; conoscere i principali elementi economici di impresa: le condizioni ed i fattori di redditività di impresa (redditività di impresa (produttività, efficacia ed efficienza); il contesto di riferimento di un'impresa (prestazioni e servizi, reti, mercato, ecc.); saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente. conoscere e utilizzare, ove necessario, gli strumenti informativi, con particolare riguardo a quelli adottati nella propria area di attività. conoscere e utilizzare, ove necessario, le nozioni di base di una lingua straniera.</p> <p>3. Disciplina del rapporto di lavoro: conoscere le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali; conoscere i diritti ed i doveri dei lavoratori; conoscere gli elementi che compongono la retribuzione ed il costo del lavoro;</p> <p>4. Sicurezza sul lavoro: conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro; conoscere i principali fattori di rischio, conoscere e saper individuare le misure di prevenzione e protezione;</p> <p>5. Privacy conoscere la normativa relativa alla privacy;</p> |
| 40 | <p>riconoscere le principali anomalie della pelle, del capello e della cute utilizzare le attrezzature per i diversi trattamenti: vaporizzatore, scaldia cera, phon, ecc. applicare le tecniche elementari di trattamento base del capello applicare semplici tecniche di trattamento estetico: maschere viso, depilazione, ecc.</p> |
| 40 | <p>riconoscere le diverse tipologie di prodotti cosmetici e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti identificare i prodotti per lo specifico trattamento predisposto adottare le prescrizioni e raccomandazioni d'uso delle case produttrici di cosmetici stabilire temperature e quantità di prodotto per l'applicazione dello stesso</p> |

| Conoscenze (conoscere) | Oggetto di osservazione |
|--|--|
| <p>La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione.</p> <p>Principali sistemi di produzione agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica.</p> <p>Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni.</p> <p>Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali.</p> <p>Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura.</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione.</p> <p>Comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali.</p> <p>Tecniche di coltivazione delle piante da semina e da frutto.</p> <p>Tecniche di stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli.</p> <p>Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni.</p> <p>Adempimenti amministrativi dell'azienda agricola.</p> <p>Sistemi di qualità applicati all'agricoltura.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | Le operazioni di allevamento degli animali produttivi. |
| | Le operazioni di coltivazione delle piante da frutto. |
| | Le operazioni di coltivazione delle piante da semina. |
| | Le operazioni di prevenzione e cura delle malattie delle piante. |
| | |

Elementi di chimica e biologia per controllare i parametri dell'acqua
Procedure di gestione di allevamenti ittici e maricoltura per garantire il corretto funzionamento delle attrezzature e lo stato di salute dei prodotti di allevamento
Funzionamento delle principali attrezzature utilizzate negli allevamenti in vasca e in acqua
Tecniche di lavorazione e alimentazione del prodotto in mare per una corretta gestione del sito di allevamento
Tecniche di immersione per effettuare correttamente le operazioni in mare
Organizzazione del lavoro e delle attività su siti di allevamento ittico per operare in maniera efficiente
Gestione di impianti di allevamento ittico e maricoltura per garantirne il funzionamento
Organizzazione del lavoro di allevamenti ittici e attività/servizi di prodotti del mare
Elementi di Project Management per definire correttamente il piano organizzativo dell'allevamento
Comportamento dei pesci in allevamento al fine di riconoscere scostamenti ed intervenire tempestivamente
Analisi economica di budget per la gestione di strutture di allevamento ittico
Problematiche di impatto ambientale delle strutture di allevamento ittico e maricoltura
Tecniche di verifica di impatto ambientale di area locale

Caratteristiche agronomiche del vigneto per impostare l'intervento di concimazione
Esigenze nutritive delle piante di vite sia nella fase di crescita che nella fase adulta
Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio al fine di individuare i prodotti da impiegare in campo
Criteri di impiego dei vari prodotti per la difesa in relazione alle varie fasi fenologiche delle piante ed alla tossicità acuta e residuale
Dinamiche di comportamento dei parassiti sulle essenze vegetali interessate per attuare una loro difesa efficace
Elementi di base per una strategia di difesa di tipo integrato o biologico a basso impatto

| | |
|---|--|
| <p>ambientale per limitare l'impiego di prodotti inquinanti in pieno campo sulla vite</p> <p>Principali tipologie di prodotti insetticidi e anticrittogamici presenti in commercio per individuare i formulati da utilizzare nel vigneto</p> <p>Caratteristiche delle macchine per la lavorazione ed il diserbo del terreno al fine di un loro impiego efficace ed in sicurezza</p> | |
| <p>Principali tipologie di lavorazioni del vigneto per una loro applicazione nelle varie tipologie pedoclimatiche</p> <p>Principi guida delle tecniche di coltivazione del vigneto per poter impostare un piano di coltivazione</p> <p>Principi guida delle tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo nel vigneto</p> <p>Caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione</p> | |
| <p>Caratteristiche di un sistema di imbottigliamento per la commercializzazione del prodotto</p> <p>Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima</p> | |
| <p>Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la gestione del processo di vinificazione</p> <p>Elementi di base della evoluzione di un vino per gestire la fase di conservazione e/o invecchiamento del prodotto</p> <p>Norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione</p> | |
| <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari</p> <p>Caratteristiche degli strumenti di lavoro quali forbici e seghetti, per un loro corretto impiego in sicurezza sulle piante</p> <p>Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura per impostare un piano</p> | |
| <p>Esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta</p> <p>Caratteristiche agronomiche dell'oliveto per impostare l'intervento di concimazione</p> <p>Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto</p> <p>Sistemi di produzione eco-compatibili per sfruttare le potenzialità dell'agricoltura attraverso la realizzazione di investimenti innovativi (denominazione di origine e produzioni biologiche)</p> <p>Principali tipologie di prodotti insetticidi e anticrittogamici presenti in commercio per poter individuare i formulati più idonei alla difesa dell'oliveto</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura per impostare un corretto intervento</p> <p>Principi guida delle tecniche e degli interventi di potatura sull'olivo</p> <p>Forme di allevamento dell'olivo al fine di indirizzare la crescita delle piante e mantenere l'impianto in produzione</p> <p>Norme per la sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire il rispetto delle relative procedure negli interventi di potatura</p> <p>Caratteristiche degli strumenti di lavoro quali forbici, seghetti, sveltatoi per il loro impiego in sicurezza sulle piante di olivo</p> <p>Caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima</p> <p>Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione</p> <p>Caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari per l'estrazione dell'olio</p> <p>Norme di igiene nel frantoio (HACCP) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione</p> | |
| <p>La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione.</p> <p>Principi di etnologia e tipologia animale.</p> <p>Il ciclo animale di produzione e riproduzione.</p> <p>L'alimentazione degli animali da allevamento.</p> <p>Caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti.</p> <p>Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni.</p> <p>Sistemi e tecniche di produzione animale.</p> | <p>Le operazioni di allevamento degli animali.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Tecniche di allevamento animali. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche. Il ciclo vegetativo delle piante. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione animale. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di prevenzione e cura dell'allevamento animali.</p> |
| | <p>Le operazioni di produttività e riproduttività degli animali da allevamento.</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione attività d'allevamento.</p> |
| <p>La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche. Il ciclo vegetativo delle piante. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche. Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni. Sistemi e tecniche di produzione agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica. Tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni. Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni.</p> | <p>Le operazioni di coltivazione di piante da semina e da frutto.</p> <p>Le operazioni di cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione vegetale. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di programmazione della produzione di prodotti vegetali.</p> |
| | <p>Le operazioni di resa in vegetazione delle coltivazioni.</p> |
| <p>Elementi base di comunicazione per rapportarsi in modo efficace con gli operatori del settore Tecniche di gestione dei gruppi e problem solving per svolgere in modo efficiente ed efficace l'attività di consulenza Processi e procedure per la produzione a marchi certificati e di agricoltura biologica Internet, posta elettronica e principali applicativi software Caratteristiche tecniche, strutturali, gestionali, organizzative dell'impresa per poterne mettere in luce le criticità e gli eventuali punti di forza Normative principali di riferimento del comparto agricolo per cogliere i vincoli e le opportunità di sviluppo per l'impresa Caratteristiche del territorio e degli operatori, pubblici e privati, che possono interagire nel settore a vario titolo al fine di cogliere le opportunità di sviluppo, dirette o indirette, dell'impresa Tecniche di auditing per una migliore conoscenza e comprensione di dati, condizioni, informazioni allo scopo di effettuare una consulenza mirata e attenta alle reali condizioni aziendali Normativa comunitaria, nazionale e regionale relativa alle disposizioni ed alle opportunità in</p> | |
| <p>Principi di organizzazione e comunicazione aziendale</p> | <p>Le operazioni di gestione dei flussi informativi e comunicativi</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi, terminologia tecnica</p> <p>Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.)</p> <p>Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.)</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati</p> <p>Tecniche di time management</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza del lavoro d'ufficio</p> | <p>Le operazioni di organizzazione di riunioni ed eventi di lavoro</p> |
| | <p>Le operazioni di sistematizzazione di informazioni e testi scritti</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei documenti amministrativo-contabili</p> |
| | <p>Le operazioni di articolazione e gestione degli strumenti</p> |
| <p>Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni e processi lavorativi</p> <p>Funzione, caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione</p> <p>Discipline e tecniche di contabilità generale</p> <p>Metodologie e strumenti di contabilità analitica</p> <p>Logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata</p> <p>Modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting</p> <p>Tecniche di budgeting e reporting</p> <p>Elementi di analisi matematica e statistica</p> <p>Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria</p> | <p>Le operazioni di controllo dell'andamento economico-finanziario</p> |

| | |
|---|---|
| | Le operazioni di formulazione del budget |
| <p>Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali</p> <p>Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi</p> <p>Il metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni</p> <p>Principali software di contabilità e di contabilità integrata</p> <p>Applicativi informatici per la simulazione delle variabili retributive</p> <p>Principi di contabilità analitica e controllo di gestione</p> <p>Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato</p> <p>Elementi del sistema di relazione industriale (CCNL) di riferimento ed accordi aziendali</p> <p>Normativa civilistica, e fiscale nazionale ed europea in tema di tenuta contabile aziendale</p> <p>Tecniche di elaborazione e redazione del bilancio</p> <p>Elementi di tecnica bancaria</p> | Le operazioni di strutturazione del sistema di contabilità generale e analitica |
| | |
| | Le operazioni di configurazione del sistema della contabilità generale |
| | Le operazioni di formulazione del bilancio aziendale |
| | Le operazioni di gestione del processo amministrativo-contabili |
| | Le operazioni di trattamento delle operazioni fiscali e previdenziali |
| | La relazione con il cliente |

| | |
|--|---|
| <p>Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni</p> <p>Principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante</p> <p>Schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore</p> <p>Tecnologia e misure elettriche /elettroniche di base</p> <p>Sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore</p> <p>Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CAN-BUS e ABS</p> <p>Strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica ed informatica</p> | |
| <p>Tecniche di riparazione degli apparati elettrici/elettronici degli autoveicoli</p> <p>Principali metodi di collaudo dei sistemi elettrici ed elettronici dei veicoli a motore</p> <p>Tecniche di installazione di impianti HI-FI car, impianti video satellitari, impianti antifurto e di climatizzazione per autoveicoli</p> | <p>Le operazioni di configurazione dei requisiti tecnici di apparati elettrici/elettronici riparati</p> |
| <p>Terminologia in lingua inglese di schemi elettrici, elettronici e meccanici</p> <p>Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro dell'autoriparazione</p> <p>Normativa relativa allo smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro/meccanica</p> | <p>Le operazioni di congegnaento di apparati elettrici/elettronici dell'autoveicolo</p> |
| | <p>Le operazioni di diagnosi tecnica e strumentale del guasto</p> |
| | <p>La relazione con il cliente</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrica Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica Principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante Sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione Impianti di trasmissione e di frenata Disegni meccanici di particolari complessivi ed esplosi Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto Principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica Tester per valutare i parametri di inquinamento Elementi base di informatica ad uso di sistemi di check up computerizzato ed elettronico Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione autoveicoli</p> | <p>Le operazioni di diagnosi tecnica e strumentale del guasto</p> <p>Le operazioni di manutenzione dell'autoveicolo</p> <p>Le operazioni di riparazione e collaudo dell'autoveicolo</p> |
| <p>Officina di autocarrozzeria: strumenti, tecnologie e lavorazioni Tecnologia dell'autovettura: funzioni meccaniche elementari, elementi di telaio e carrozzeria Caratteristiche tecniche dei materiali metallici Tecniche ed attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli Sistemi di raddrizzatura, livellamento di telaio e carrozzeria - banco di riscontro, leve, ecc - Strumenti e metodi di saldatura - fiamma ossiacetilenica, elettrodi rivestiti, ecc - Tipologie di vernici -metallizzate e non, a base d'acqua, pastello - e sistemi tintometrici</p> | <p>Le operazioni di composizione degli organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria</p> <p>Le operazioni di diagnosi del danno di telaio e carrozzeria</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Tecniche ed apparecchiature per la verniciatura dei lamierati e delle parti non metalliche dell'autoveicolo</p> <p>Apparecchiature per l'essiccazione delle vernici - forni, lampade ad infrarossi, ecc -</p> <p>Tecniche ed sistemi di lucidatura dell'autoveicolo</p> <p>Elementi di termodinamica e sue applicazioni sulle parti della carrozzeria degli autoveicoli</p> <p>Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro dell'autocarrozzeria</p> <p>Normativa relativa allo smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria</p> <p>Normativa e procedure di gestione dei sinistri auto</p> | <p>Le operazioni di lavorazione di carrozzeria e telaio dell'autoveicolo</p> |
| <p>Organizzazione e funzionamento del cantiere edile</p> <p>Il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti</p> <p>Principali nozioni di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote</p> <p>Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera edile</p> <p>Caratteristiche e comportamento dei materiali per l'edilizia e il processo di produzione, anche meccanica, degli impasti cementizi</p> <p>Principi di tecnologia delle costruzioni edili</p> <p>Principali tecniche per l'esecuzione di lavori di carpenteria strutturale: fabbricazione di armature in ferro, montaggio cassature, posa del calcestruzzo, orditura portante di tetti e solai, ecc.</p> <p>Tecniche ed attrezzature per la posa, l'inserimento e la rifinitura di manufatti in legno o prefabbricati</p> <p>Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei macchinari del cantiere edile</p> <p>Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi</p> <p>Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro</p> | <p>Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni di carpenteria edile</p> |
| | <p>Le operazioni di carpenteria in legno e d'interni</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazioni carpenteria strutturale</p> |
| | <p>Le operazioni di strutturazione del cantiere edile</p> |
| | <p>Le operazioni di codificazione dell'opera edile</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Principi e strumenti di base per la realizzazione del rilievo edile Metodi e strumenti di restituzione dati Elementi di informatica Principali tecniche di disegno architettonico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, segni e simboli, ecc Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD Elementi strutturali, classificazione, tipologie, normativa di riferimento, particolari costruttivi e metodologia di posa Modellizzazione e tecniche di rendering Materiali e impianti tecnologici relativi alle costruzioni edili Inglese tecnico di settore Elementi relativi alla normativa sull'appalto pubblico Principali elaborati per il preventivo e la stima dei costi in fase di progetto</p> | |
| <p>Elementi relativi alle norme sulla sicurezza previste dal fascicolo tecnico dell'opera edile Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni</p> | <p>Le operazioni di configurazione delle soluzioni tecnico-costruttive della opera edile</p> |
| | <p>Le operazioni di rappresentazione dinamica tridimensionale della opera edile</p> |
| <p>Il processo di costruzione di un'opera infrastrutturale: fasi, processi, ruoli e strumenti Principali nozioni del disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote Nozioni di tecniche di rilievo, tracciamento e livellamento Elementi di meccanica dei terreni Principi di miscelazione bituminose</p> | <p>Le operazioni di rappresentazione grafica dell'opera edile</p> <p>Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili infrastrutturali</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Principi di carpenteria in ferro e legno Principali metodi di lavorazione su macchine operatrici: scavo, demolizione, movimentazioni, ecc. Sistemi drenanti elementari Tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte Principali tecniche per l'esecuzione di lavori infrastrutturali: confezionamento, getto e compattamento del calcestruzzo, posa in opera di materiali sintetici e manti stradali, ecc. Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro</p> | <p>Le operazioni di lavorazione meccaniche opere edili infrastrutturali</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazioni delle opere edili infrastrutturali</p> |
| | <p>Le operazioni di strutturazione cantiere edile infrastrutture</p> |
| | |
| <p>Il processo di costruzione di un edificio: fasi, processi, ruoli e strumenti Principali nozioni del disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici Tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte Principi di tecnologia delle costruzioni edili Principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tensostrutture, murature, ecc. Tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro</p> | <p>Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazione delle rifiniture interne</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazione in muratura</p> |
| | <p>Le operazioni di allestimento e preparazione del cantiere edile</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione amministrativa e contabile del</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Organizzazione e funzionamento del cantiere edile</p> <p>Il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti</p> <p>Principali nozioni di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote</p> <p>Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera edile</p> <p>Principi di tecnologia delle costruzioni e dei materiali edili</p> <p>Metodologie per la pianificazione e controllo dei progetti (Gantt, Pert, ecc.)</p> <p>Tecniche di gestione delle risorse umane e di organizzazione dei cantieri</p> <p>Principi di gestione economico-finanziaria dei cantieri edili</p> <p>Metodologie per la redazione e l'utilizzo di libri contabili</p> <p>Tecniche di computo metrico dei manufatti edili ed</p> <p>Normativa e contabilità dell'appalto pubblico</p> <p>Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi</p> <p>Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro</p> | |
| | <p>Le operazioni di configurazione del cantiere edile</p> |
| | <p>Le operazioni di controllo qualità e sicurezza del cantiere edile</p> |
| | <p>Le operazioni di pianificazione del cantiere edile</p> |
| <p>Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale</p> | <p>Le operazioni di progettazione ed applicazione del Sistema Gestione Ambientale Integrato</p> |

| | |
|--|--|
| <p>L'organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</p> <p>Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale</p> <p>Strategie di comunicazione d'impresa</p> <p>Nozioni di ingegneria naturalistica</p> <p>Concetti e metodi di analisi dell'inquinamento ambientale</p> <p>Il degrado ambientale</p> <p>Nozioni di chimica di base</p> <p>Metodologie di analisi e pianificazione del territorio</p> <p>Tecniche e metodologie di studio di impatto ambientale</p> <p>Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro</p> <p>Legislazione ambientale nazionale e comunitaria</p> <p>Emas (Eco-manager and audit scheme) - Sistema volontario di gestione ambientale</p> <p>ISO 14001 ed altre normative di certificazione ambientale</p> | <p>Le operazioni di diagnosi sul comportamento ambientale dell'organizzazione</p> |
| | <p>Le operazioni di socializzazione e formazione ad una responsabilità ambientale condivisa</p> |
| | <p>Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale</p> |
| <p>Saperi di base e specialistici: ecologia, agraria, scienze forestali, biologia, scienze ambientali, idraulica, costruzioni, ecc</p> <p>La biologia della conservazione e il recupero ambientale</p> <p>Gli interventi agroforestali e del suolo: tipologia e realizzazione</p> <p>L'agricoltura ecocompatibili e la selvicoltura naturalistica</p> <p>Il ciclo integrato della risorsa agroforestale: difesa, la tutela, l'utilizzo</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali</p> <p>Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati</p> <p>Elementi di programmazione ambientale</p> <p>I sistemi informativi territoriali</p> <p>Piani e programmi di difesa e valorizzazione della risorsa agroforestale e del suolo</p> | <p>Le operazioni di codificazione progetti di intervento</p> <p>Le operazioni di compimento degli interventi agroforestali e del suolo</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Risorsa agroforestale e del suolo Tecniche di gestione ed organizzazione dei lavori Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 394/91, L. 979/82, D.lgs.220/95, ecc.) Legislazione ambientale nazionale e comunitaria</p> | <p>Le operazioni di cura della risorsa agroforestale</p> |
| <p>Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale Principi di base delle discipline di riferimento: meccanica, fisica, chimica L'organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Il ciclo integrato dei rifiuti urbani Merceologia dei prodotti in ingresso Processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani Tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale Normativa nazionale ed europea di riferimento sui rifiuti e sull'inquinamento ambientale (L. 22/97, L. 157/98, ecc.) Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro Legislazione ambientale nazionale e comunitaria Normativa EMAS</p> | <p>Le operazioni di diagnosi interventi agroforestali e del suolo</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione programmata del ciclo integrato dei RU.</p> |
| | <p>Le operazioni di pianificazione integrata del ciclo dei RU.</p> |
| | <p>Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale.</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo di una responsabilità ambientale condivisa.</p> |
| | <p>Le operazioni di analisi dati di monitoraggio idrico</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Saperi ingegneristici di base: idraulica, ingegneria dei sistemi, ecc.</p> <p>Saperi ingegneristici specialistici: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, idrochimica, biologia, ecc.</p> <p>Il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo</p> <p>Elementi di gestione sostenibile degli impianti</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali</p> | |
| <p>Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati</p> <p>Elementi di programmazione ambientale</p> <p>I sistemi informativi territoriali</p> <p>Piani e programmi di difesa integrata del suolo dalle acque</p> <p>Piani e programmi integrati di utilizzo e tutela delle acque e qualità della risorsa idrica</p> <p>Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale</p> <p>Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 36/94, L. 319/76, L. 152/99; D.lgs. 258/2000, D.lgs. 31/2001, ecc.)</p> | <p>Le operazioni di configurazione sistema di interventi sulle risorse idriche e infrastrutture connesse</p> |
| <p>Legislazione ambientale nazionale e comunitaria</p> | <p>Le operazioni di controllo ciclo integrato dell'acqua</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo potenzialità tecnologiche di trattamento idrico</p> |
| | <p>Le operazioni di classificazione dei rifiuti</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale</p> <p>Principi di base delle discipline di riferimento: meccanica, fisica, chimica</p> <p>L'organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</p> <p>Il ciclo integrato dei rifiuti urbani</p> <p>Merceologia dei prodotti in ingresso</p> <p>Processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani</p> <p>Tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani</p> <p>Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale</p> <p>Normativa nazionale ed europea di riferimento sui rifiuti e sull'inquinamento ambientale (L 22/97, L 157/98, ecc.)</p> <p>Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro</p> <p>Legislazione ambientale nazionale e comunitaria</p> <p>Normativa EMAS</p> | |
| | <p>Le operazioni di funzionamento impianti di trattamento</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione di impianti di trattamento dei rifiuti urbani</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento rifiuti urbani</p> |
| | <p>Le operazioni di codificazione progetti di intervento agroforestale e del suolo</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Saperi ingegneristici di base e specialistici: ecologia, agraria, scienze forestali, botanica, zoologia, biologia, scienze ambientali, genetica, idraulica, ecc.</p> <p>La biologia della conservazione e il recupero ambientale</p> <p>L'agricoltura ecocompatibile e la selvicoltura naturalistica</p> <p>Il ciclo integrato della risorsa agroforestale: la difesa, la tutela e l'utilizzo</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali</p> <p>Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati</p> <p>Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale</p> <p>Tecniche di gestione delle risorse naturali</p> <p>Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 394/91, L. 979/82, D. Leg. 220/95, ecc.)</p> <p>Legislazione ambientale nazionale e comunitaria (Reg. 1257/99, ecc.)</p> | <p>Le operazioni di diagnosi interventi agroforestali e del suolo</p> |
| | <p>Le operazioni di cura della risorsa agroforestale</p> |
| | <p>Le operazioni di compimento degli interventi agroforestali e del suolo</p> |
| <p>Saperi ingegneristici di base: idraulica, scienza delle costruzioni, ingegneria dei sistemi, geotecnica, ecc</p> <p>Saperi ingegneristici specialistici: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, ecc.</p> <p>Il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo</p> <p>Elementi di pianificazione energetica</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali</p> | <p>Le operazioni di analisi dati di monitoraggio idrico</p> |
| | <p>Le operazioni di configurazione sistema di interventi sulle risorse idriche e infrastrutture connesse</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Risorse e degli impatti ambientali</p> <p>Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati</p> <p>Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale</p> <p>Tecniche di progettazione sistemi informativi territoriali</p> <p>Normativa nazionale ed europea di riferimento (L 36/94, L 319/76, L 152/99; D.lgs 258/2000, ecc.)</p> <p>Legislazione ambientale nazionale e comunitaria</p> | <p>Le operazioni di controllo ciclo integrato dell'acqua</p> |
| <p>Principali normative europee e nazionali, convenzioni internazionali di riferimento</p> <p>Principali regolamenti e disposizioni regionali e provinciali di riferimento</p> <p>Elementi di base e specialistici: zoologia, agraria, ecologia, scienze forestali, scienze ambientali, genetica, veterinaria</p> <p>Fondamenti di statistica</p> <p>Cartografia tecnica e catasto ambientale</p> <p>Principali metodologie e tecniche di campionamento e censimento faunistico</p> <p>Principi e tecniche di gestione faunistica</p> <p>Tecniche di pianificazione dei prelievi ed immissioni venatorie</p> <p>Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale</p> <p>Tecniche e strumenti di indagine del territorio e analisi dei dati</p> <p>Cultura d'impresa e gestione delle Risorse Umane</p> <p>ISO 14001e principali normative di certificazione e sicurezza ambientale</p> | <p>Le operazioni di sviluppo potenzialità tecnologiche di trattamento idrico</p> |
| | <p>Le operazioni di configurazione ambientale del territorio</p> |
| | <p>Le operazione di pianificazione degli interventi faunistici</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione degli interventi faunistici</p> |
| | <p>Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale</p> |
| | <p>Le operazioni di animazione educativa</p> |

| | |
|---|---|
| | Le operazioni di animazione ludico-culturale |
| <p>Caratteristiche evolutive e dinamiche di cambiamento di individui e gruppi</p> <p>Strumenti e tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni: colloqui individuali e di gruppo, interviste, questionari</p> <p>Il rapporto individuo-società: processi di marginalizzazione e devianza</p> <p>Caratteristiche psico-pedagogiche dei diversi modelli familiari</p> <p>Strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, etc.</p> <p>Metodologie della ricerca sociale: analisi territoriale, analisi dei dati, la ricerca-intervento, etc</p> <p>Tecniche di comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo</p> <p>Normativa dei servizi socio-sanitari ed assistenziali</p> <p>Organizzazione dei servizi socio-assistenziali e delle reti informali di cura</p> <p>Tecniche di animazione: teatrale, espressiva, musicale, motoria, ludica</p> <p>Tipologie di laboratorio manuale: disegno, pittura, lavori a maglia, cartapesta, creta, etc.</p> <p>Principali tecniche di analisi della personalità e della relazione d'aiuto</p> | Le operazioni di animazione sociale |
| | |
| | Le operazioni di formulazione degli interventi di prevenzione |
| <p>Definizione di sordomutismo: nesso tra mutismi e sordità; cause del mutismo, etc.</p> <p>L'evoluzione storica e culturale nell'educazione dei sordi</p> <p>Scenari normativi e professionali del mondo dei</p> | Le operazioni di diagnosi dell'interazione comunicativa |

| | |
|--|---|
| <p>sordi in Italia ed in Europa Nozioni di linguistica generale e di psicolinguistica Fondamenti del linguaggio verbale: la fonetica; la fonologia; gli aspetti non linguistici della comunicazione (ad es. i gesti, le espressioni del volto); ecc I principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. Principi ed elementi della comunicazione verbale e non verbale Storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana Sintassi, grammatica e lessico della LIS Espressione segnica: la parola – segno ed il suo valore all’interno della frase; dizionario elementare dei segni e loro classificazione; segni-classificatori; ecc. Dattilologia: le lettere dell’alfabeto e loro articolazione dattilologica; ecc. Il profilo professionale dell’interprete ed il suo codice deontologico Tecniche e strategie di labiolettura</p> | <p>Le operazioni di interpretazione linguistica</p> |
| <p>Storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana Sintassi, grammatica e lessico della LIS Espressione segnica: la parola – segno ed il suo valore all’interno della frase; dizionario elementare dei segni e loro classificazione; segni-classificatori; ecc.</p> | <p>Le operazioni di mediazione comunicativa</p> |
| <p>Dattilologia: le lettere dell’alfabeto e loro articolazione dattilologica; ecc. Il profilo professionale dell’interprete ed il suo codice deontologico Tecniche e strategie di labiolettura</p> | <p>Le operazioni di mediazione relazionale</p> |
| <p>Fenomeni e dinamiche dei processi migratori Caratteristiche della presenza di immigrati nel territorio di riferimento Lingua di provenienza parlata e scritta Lingua italiana parlata e scritta Modelli e strutture dei servizi di pubblica utilità in Italia e nel paese di origine degli immigrati: servizi socio-sanitari, educativo-scolastici, lavorativi, ecc. Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia: procedure di accesso, linguaggio tecnico, operatori, ecc. Norme e leggi regionali, nazionali e comunitarie su diritti e doveri dei cittadini immigrati Tecniche di base della comunicazione e gestione dei colloqui Tecniche di interpretariato Tecniche e strumenti di base di gestione delle relazioni interculturali Elementi di base di sociologia ed antropologia culturale Principi fondamentali di pedagogia interculturale e psicologia dell’immigrazione</p> | <p>Le operazione di diagnosi dei bisogni dell’utente immigrato</p> |
| <p>Modelli e strutture dei servizi di pubblica utilità in Italia e nel paese di origine degli immigrati: servizi socio-sanitari, educativo-scolastici, lavorativi, ecc. Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia: procedure di accesso, linguaggio tecnico, operatori, ecc.</p> | <p>Le operazioni di intermediazione linguistica</p> |
| <p>Norme e leggi regionali, nazionali e comunitarie su diritti e doveri dei cittadini immigrati Tecniche di base della comunicazione e gestione dei colloqui Tecniche di interpretariato Tecniche e strumenti di base di gestione delle relazioni interculturali</p> | <p>Le operazioni di mediazione interculturale</p> |
| <p>Elementi di base di sociologia ed antropologia culturale Principi fondamentali di pedagogia interculturale e psicologia dell’immigrazione</p> | <p>Le operazione di orientamento nella relazione utente/servizi</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento spazi e strumentazioni</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Cenni di anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico Elementi di fisica , chimica, biochimica, biologia e microbiologia Elementi di citologia e istologia generale e istologia del dente Principi generali dell'ergonomia Tecniche e principi di sanificazione e sanitizzazione del punto di cura e di sterilizzazione della strumentazione Elementi di radiologia e normative di radioprotezione Principali Tecniche di endodonzia, protesica, pedodonzia, ortodontia, implantologia, chirurgia e conservativa Elementi di merceologia e materiali Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche Elementi di informatica di base</p> | <p>Le operazioni assistenza alla poltrona</p> |
| | <p>Le operazioni di assistenza al paziente</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei documenti clinici e amministrativo-contabili</p> |
| | <p>Le operazioni di igiene domestica e sicurezza degli ambienti di</p> <p>Le operazioni di animazione individuale e di gruppo</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Principali tipologie di utenza e problematiche di servizio</p> <p>Comuni strumenti informativi per la registrazione e/o trasmissione di dati</p> <p>Tecniche di primo soccorso: posizionamento in sicurezza, ripristino dell'attività cardiaca e respiratoria, ecc.</p> <p>Strumenti e tecniche per l'alzata, il trasferimento, la deambulazione e l'accesso ai servizi dell'utente</p> <p>Principali protocolli e dispositivi medico-sanitari utilizzati nell'assistenza alla persona di specifico carattere sanitario</p> <p>Elementi di anatomia e fisiologia degli apparati locomotorio, digerente, cardiocircolatorio, respiratorio, renale</p> <p>Principi di base della dietoterapia ed igiene degli alimenti</p> <p>Tecniche di igiene e sicurezza negli ambienti di vita e di cura dell'assistito</p> <p>Procedure igienico-sanitarie per trasporto e composizione della salma in caso di decesso</p> <p>Legislazione regionale e nazionale in ambito socio-sanitario</p> | |
| <p>Organizzazione dei servizi socio-sanitari e delle reti informali di cura</p> <p>Principali tecniche di animazione individuale e di gruppo</p> | <p>Le operazioni di cura dei bisogni primari della persona</p> <p>Le operazioni di trattamento sanitario alla persona</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento spazi e strumentazioni di</p> <p>Le operazioni di assistenza al cliente termale</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Principi di idrologia e crenoterapia Classificazione delle acque minerali e dei peloidi (fanghi) e loro proprietà Applicazione delle cure inalatorie in ambito termale Cenni di anatomia e fisiologia Metodiche del benessere termale Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti termali e loro funzionamento Tipologie di trattamenti termali I mezzi di cura termali: le acque minerali, i fanghi, le grotte Metodiche di somministrazione dei mezzi termali Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Elementi di legislazione sanitaria e termale Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche</p> | |
| | <p>Le operazioni rivelazione e riconoscimento composizione mezzi di cura termali</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento termale della persona</p> |
| <p>Elementi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione Principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Principali tipologie di impianti per uso civile ed industriale Dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione La componentistica elettrica: componentistica modulare e scatolata per quadri elettrici I principali strumenti e attrezzi di lavoro e modalità di utilizzo Concetti fondamentali dell'informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica</p> | |
| | <p>Le operazioni di controllo di impianti elettrici civili ed industriali</p> |
| | <p>Le operazioni di impostazione piani di installazione impianti elettrici civili ed industriali</p> |

| | |
|---|---|
| <p>applicata alla strumentazione diagnostica</p> <p>Schemi elettronici per ausiliari civili: antenne, videocitofono, impianto antifurto, piccola telefonia, ecc</p> <p>I materiali del settore e le loro caratteristiche</p> <p>Principali tecniche di calcolo per l'installazione e il cablaggio di impianti elettrici: calcolo di un circuito, della potenza, dell'energia</p> <p>Le norme di riferimento previste da UNI e CEI, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici</p> <p>Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti elettrici</p> | <p>Le operazioni di installazione di impianti elettrici civili ed industriali</p> |
| <p>Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc</p> <p>Impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica</p> <p>Principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti</p> <p>Gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termoidraulici</p> <p>Le unità di montaggio, misura e collaudo</p> <p>Elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici</p> <p>Le caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine</p> <p>Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi</p> <p>Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie</p> <p>Tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico</p> <p>Le norme di riferimento previste da UNI e CIG, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici</p> <p>Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti termo-idraulici</p> | <p>Le operazioni di manutenzione di impianti elettrici civili ed industriali</p> |
| <p>Principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione.</p> <p>Terminologia tecnica in ambito domotico.</p> <p>Principi di elettronica, elettrotecnica,</p> | <p>Le operazioni di controllo impianti termo-idraulici</p> <p>Le operazioni di impostazione delle piani di installazione impianti termo-idraulici</p> <p>Le operazioni di installazione impianti termo-idraulici</p> <p>Le operazioni di manutenzione impianti termo-idraulici</p> <p>Le operazioni di configurazione del sistema domotico.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>termodinamica.</p> <p>Principali tipologie e tecniche di disegno tecnico.</p> <p>Principi di impiantistica civile e industriale..</p> <p>Principi di componentistica domotica.</p> <p>Tecnologie di controllo (sicurezza, riscaldamento, raffreddamento, illuminazione).</p> <p>Tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista).</p> <p>Tecniche di diagnostica e rilevazione guasti.</p> <p>Principi di informatica applicata.</p> <p>Lingua inglese tecnica.</p> <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di configurazione dello scenario domotico.</p> |
| <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di gestione del sistema domotico.</p> |
| | <p>Le operazioni di installazione del sistema domotico.</p> |
| | <p>Le operazioni di analisi del contesto di intervento.</p> |
| <p>Principali elementi di organizzazione aziendale.</p> <p>Principali elementi di logistica industriale (organizzazione magazzino, approvvigionamento, ecc.).</p> <p>Tecniche di comunicazione interpersonale.</p> <p>Principali tecnologie disponibili in termini di Identificazione Automatica (AIDC): rfid,voice, bar code</p> <p>1D e 2D -, Machine e Computer vision, ecc.</p> <p>Principali componenti informatiche funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica.</p> <p>Principali hardware (stampanti, lettori, terminali portatili, ecc.) per la codifica o decodifica di elementi di identificazione automatica.</p> <p>Principali componenti meccaniche funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica.</p> <p>Principali software funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica.</p> <p>Principali aziende fornitrici di hardware, software, componenti elettroniche, elettrotecniche, meccaniche, ecc.</p> | <p>Le operazioni di configurazione della soluzione tecnologica.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Principali tecniche di coordinamento e gestione di risorse umane.</p> <p>Principi e regole che determinano il buon funzionamento di un help-desk.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di controllo della soluzione tecnologica.</p> |
| | <p>Le operazioni di implementazione della soluzione tecnologica.</p> |
| <p>Il flusso delle merci in magazzino</p> <p>Struttura e organizzazione di un magazzino merci</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.)</p> <p>Principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino</p> <p>Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc.</p> <p>Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</p> <p>Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, bar-code, placche antitaccheggio, ecc.</p> <p>Caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni, ecc.)</p> <p>Normativa sul trasporto e deposito di merci pericolose,</p> <p>Normativa sul trasporto e deposito di derrate alimentari</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione</p> <p>Le norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino</p> | <p>Le operazioni di gestione spazi attrezzati di magazzino</p> |
| | <p>Le operazioni di imballaggio e spedizione delle merci</p> |
| | <p>Le operazioni di movimentazione e stoccaggio merci</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei dati di magazzino</p> |
| | <p>Le operazioni di amministrazione del magazzino merci</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Il ciclo della logistica integrata</p> <p>Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci</p> <p>Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc.</p> <p>Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</p> <p>Caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori</p> <p>Metodi per la progettazione delle missioni dei vettori: Saving, Extramilage, Travel salesman problem, ecc.</p> <p>Software per la gestione dei flussi informativi delle merci di magazzino</p> <p>Procedure amministrativo-contabili di tenuta dei flussi di magazzino</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione</p> <p>Norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino</p> | |
| | <p>Le operazioni di gestione dei flussi informativi delle merci</p> |
| | <p>Le operazioni di pianificazione della rete distributiva</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione del ciclo logistico integrato</p> |
| <p>Il ciclo della logistica dei trasporti</p> <p>Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi</p> <p>Sistemi gestionali ed organizzativi di un magazzino di spedizione merci</p> | <p>Le operazioni di composizione delle pratiche di trasporto e spedizione</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio e trasporto</p> <p>Caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori</p> <p>Tipologie e caratteristiche dei contratti di deposito, trasporto e spedizione</p> <p>Convenzioni per il trasporto internazionale: CMR, Convenzione di Varsavia, Convenzione di Amburgo, Convenzione di Montreal, ecc.</p> <p>Norme sul trasporto e deposito di specifiche tipologie di merci (merci pericolose, derrate alimentari, ecc.)</p> <p>Tecniche e formalità in materia doganale</p> <p>Aspetti economico-patrimoniali delle aziende di trasporto merci, spedizioni e logistica: rimborso accise e carbon tax, IVA negli scambi commerciali intracomunitari, ecc.</p> <p>Mezzi e forme di pagamento nelle transazioni commerciali</p> <p>Il sistema di rilevazione dei dati degli scambi commerciali intracomunitari (Intrastat)</p> | <p>Le operazioni di configurazione delle attività di trasporto</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione magazzino spedizioni e logistica</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei documenti contabili e finanziari</p> |
| <p>Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti</p> <p>Il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite</p> <p>Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita</p> <p>Elementi di base per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali</p> <p>Tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita: carrelli, muletti, ecc</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ecc</p> <p>Principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc</p> <p>Principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie</p> <p>Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc</p> <p>Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non</p> <p>Tecniche di vendita assistita ed attiva</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> | <p>Le operazioni di allestimento e riordino delle merci</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di registrazione delle vendite</p> |
| | <p>Le operazioni di ricevimento, stoccaggio, preparazione delle merci, nel rispetto delle normative antfortunistiche</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)</p> | <p>La relazione con il cliente</p> |
| <p>Principali metodologie della ricerca di mercato: indagini di scenario, ricerche sui comportamenti d'acquisto, ecc. Organizzazione aziendale Contrattualistica e tutela dei crediti Tecniche di organizzazione e gestione rete vendita Modelli e strumenti di marketing strategico: posizionamento prodotto, ecc. Modelli e strumenti di marketing operativo: meccanismi e strategie di comunicazione pubblicitaria, leva promozionale, etc. Metodologie e strumenti di benchmarking I sistemi di distribuzione: GDO, vendita in franchising, etc. Tecniche di analisi economiche e di budgeting per il calcolo della ripartizione degli investimenti: (marketing/sell-in) Software applicativi e servizi web-based per la gestione commerciale-marketing La qualità del servizio nei processi marketing-vendite: comportamenti professionali, indicatori, ecc Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro Due lingue straniere scritte e parlate : sintassi, grammatica, terminologia tecnica, etc.</p> | <p>Le operazioni di analisi del mercato di riferimento</p> |
| | <p>Le operazioni di configurazione dell'offerta di prodotto/servizio</p> |
| | <p>Le operazioni di conversione operativa della strategia commerciale</p> |
| | <p>Le operazioni di posizionamento del prodotto/servizio</p> |
| | <p>Le operazioni di amministrazione del conto-economico</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale Il ciclo delle merci Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita La gestione dello spazio in punto vendita Organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita Composizione dell'assortimento Tecniche della comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro Organizzazione del lavoro Informatica di base ed applicata ai concetti di statistica Lingua straniera scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, etc Principi di pianificazione e gestione delle promozioni Normative in tema di contrattualistica del commercio Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzature in uso nel reparto/settore/punto vendita Elementi identificativi dei prodotti Gestione amministrativa e contabile del punto vendita Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari</p> | |
| | <p>Le operazioni di gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione delle risorse umane</p> |
| <p>Strutture organizzative, ruoli e processi dell'area commerciale delle aziende Tecniche di vendita, di comunicazione e gestione dei colloqui, di argomentazione persuasiva Tipologie, segmentazioni e dinamiche di mercato e dei canali di distribuzione del prodotto Tecniche di esposizione del prodotto (display) e di organizzazione della superficie di vendita</p> | <p>Le operazioni di presidio del servizio e customer satisfaction</p> <p>Le operazioni di trattativa commerciale</p> |

| | |
|--|---|
| <p>(layout)</p> <p>Elementi di diritto commerciale e legislazione tributaria</p> <p>Tutela previdenziale ed assistenziale degli agenti e rappresentanti di commercio</p> <p>Disciplina legislativa e contrattuale dell'agente e rappresentante di commercio</p> <p>Elementi base di marketing operativo: attività promozionali e pubblicitarie, ecc</p> <p>Modulistica aziendale e software applicativi in uso per la predisposizione dei documenti amministrativi e di reporting</p> <p>Caratteristiche, funzioni e standard qualitativi dei prodotti commercializzati</p> <p>Modelli di customer care and satisfaction e tecniche di fidelizzazione cliente</p> <p>Metodi e strumenti di pianificazione ed organizzazione del lavoro</p> <p>Disposizione a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> <p>Lingua inglese scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, etc.</p> | <p>Le operazioni di pianificazione delle azioni di vendita</p> |
| | <p>Le operazioni di rappresentazione del potenziale di zona</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento di dati e proiezioni di vendita</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di composizione delle scenografie</p> |
| <p>Nozioni fondamentali del teatro: storia del teatro, generi teatrali ecc.</p> <p>Elementi di disegno tecnico: proiezioni, teoria del chiaro scuro, planimetrie in scale metriche, ecc.</p> <p>Principali tecniche di costruzione: scena costruita, scena dipinta ecc.</p> <p>Caratteristiche funzionali dei materiali e loro utilizzo</p> <p>Nozioni di base di idraulica e meccanica</p> <p>Nozioni di informatica di base e informatica applicata</p> <p>Elementi di lingua inglese: criteri interpretativi del linguaggio tecnico riferito allo spettacolo</p> <p>Normative sulla sicurezza relative al settore dello spettacolo (626 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.)</p> <p>Normativa contrattualistica e previdenziale</p> <p>Organizzazione aziendale e autoimprenditorialità</p> | <p>Le operazioni di congegamento delle scenografie</p> |
| | <p>Le operazioni di costruzione elementi scenografici</p> |
| | <p>Le operazioni di impostazione progetto scenografico</p> |
| | |

| | |
|---|---|
| <p>Elementi di base dello studio della luce:illuminotecnica, luci naturali, artificiali, contrasti ecc.</p> <p>Nozioni di base di elettrotecnica ed elettronica</p> <p>Principi fondamentali di riproduzione sonora</p> <p>Cenni di acustica e sistemi audio</p> <p>Nozioni di base di fonica e fonica applicata</p> <p>Principali sistemi di riproduzione e diffusione del suono</p> <p>Caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle principali applicazioni software: fogli elettronici, testi, immagini ecc.</p> <p>Informatica applicata</p> <p>Elementi di lingua inglese: criteri interpretativi del linguaggio tecnico riferito allo spettacolo</p> <p>Normative sulla sicurezza relative al settore dello spettacolo (626 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.)</p> <p>Normativa contrattualistica e previdenziale</p> <p>Elementi di base sui processi produttivi dell'impresa dello spettacolo</p> <p>Organizzazione aziendale: tendenze prospettive del mercato del lavoro nello spettacolo dal vivo</p> | <p>Le operazioni di composizione dell'impianto fonico</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento dell'impianto illuminotecnico</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo impostazione del piano luci</p> |
| | <p>Le operazioni di strutturazione dell'impianto fonico</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento spazi di ristorazione</p> |
| | <p>Le operazioni di assistenza cliente</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</p> <p>Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento</p> <p>Grammatica, sintassi e terminologia tecnica di settore della lingua inglese e di una seconda lingua straniera</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</p> <p>Tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini</p> <p>Principi di enogastronomia</p> <p>Principali tecniche di servizio e miscita dei vini</p> <p>Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar</p> <p>Sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini</p> <p>Tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise-en place di tavoli e banchetti</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative</p> | |
| <p>Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative</p> | <p>Le operazioni di configurazione servizio di ristorazione</p> <p>Le operazioni di sviluppo sensoriale degustazione vini</p> |
| <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci</p> <p>Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.</p> <p>Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc</p> <p>Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.</p> <p>Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati</p> <p>Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura</p> <p>Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato</p> | <p>Le operazioni di farcitura e decorazione dei prodotti</p> <p>Le operazioni di lavorazione dell'impasto e delle creme</p> |

| | |
|---|---|
| <p>paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari: DI n 155/77 Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro delle strutture ristorative Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria</p> <p>Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria</p> | <p>Le operazioni di lievitazione, cottura e raffreddamento dei semilavorati</p> |
| <p>Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Caratteristiche merceologiche degli alimenti Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino Disposizioni a tutela della salute nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n 155/77) Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> | <p>Le operazioni di progettazione delle ricette e della carta dessert</p> |
| | <p>Le operazioni di composizione delle specialità culinarie</p> |
| | <p>Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione menù</p> |
| | <p>Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari</p> |
| <p>Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</p> | <p>Le operazioni di distribuzione di pasti e bevande</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Principi di enogastronomia Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Tecniche di preparazione dei piatti Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Tecniche di preparazione e servizi delle bevande Tecniche di comunicazione e vendita Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative</p> | <p>Le operazioni di preparazione e somministrazione di bevande e snack</p> |
| <p>Le operazioni di preparazione dei piatti</p> | <p>Le operazioni di preparazione dei piatti</p> |
| <p>Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari</p> | <p>Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari</p> |
| <p>Le operazioni di accoglienza cliente e customer satisfaction</p> | <p>Le operazioni di accoglienza cliente e customer satisfaction</p> |
| <p>Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento Grammatica, sintassi e terminologia tecnica di settore della lingua inglese e di una seconda lingua straniera Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala</p> | <p>Le operazioni di configurazione ed ambientazione degli spazi</p> |
| <p>Tecniche di servizio per menù complessi :servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese Caratteristiche merceologiche degli alimenti Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo-vino Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</p> | <p>Le operazioni di configurazione ed ambientazione degli spazi</p> |
| <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione di dati</p> | <p>Le operazioni di gestione dei flussi distributivi dei pasti e delle bevande</p> |

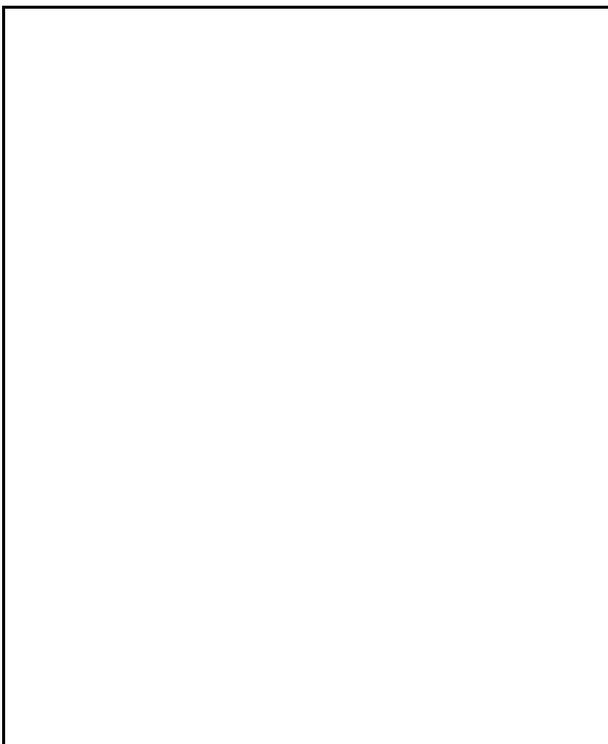
| | |
|--|---|
| | <p>Le operazioni di progettazione dell'evento banqueting da realizzare</p> |
| <p>La storia dell'arte e delle diverse tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo Le più diffuse tecniche di pittura: a fresco, ad olio, a tempera, etc. Componenti hardware e principali software applicativi legati alla grafica: Photoshop, Freehand, etc. Teoria e tecnica della fotografia: la teoria della luce, tipi di pellicole, etc. Tecnologie analogiche e digitali per la riproduzione delle immagini: episcopio, proiettore per trasparenze, lavagna luminosa, etc. I materiali musivi tradizionali ed innovativi: marmo, vetro, smalti, etc. Le tecniche e gli strumenti per il taglio delle tessere: trancia, tagliola, sega per marmi, etc. I leganti ed i supporti tradizionali ed innovativi Le diverse tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale: diretta ed indiretta, tempi di posa, lavorare in gruppo su mosaici di grandi dimensioni, etc. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di produzione dei manufatti musivi</p> | <p>Le operazioni di configurazione del modello musivo</p> <p>Le operazioni di installazione dell'elaborato musivo</p> <p>Le operazioni di taglio e manipolazione delle tessere</p> <p>Le operazioni di lavorazione del supporto musivo provvisorio e/o definitivo</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento dell'ambiente operativo</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Fondamenti di storia dell'arte e storia delle tecniche artistiche e architettoniche Elementi di storia degli stili Teoria e storia del restauro Tecnologia dei materiali in relazione alle tecniche di lavorazione e di restauro Strumenti e attrezzi per il restauro, moderni e tradizionali</p> | |
| <p>Principi di biologia Elementi di chimica Principi di fisica applicata al restauro Processo del restauro: fasi, processi, ruoli e strumenti Tecniche di restauro: fasi di lavoro, piani di prevenzione e manutenzione, carta del rischio, ecc.</p> | <p>Le operazioni di diagnosi del bene da restaurare</p> |
| <p>Materiali e tecniche di finitura superficiali Normativa vigente sui Beni Culturali e il restauro Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro Norme sulla prevenzione degli infortuni</p> | <p>Le operazioni di finitura bene restaurato</p> |
| <p>Il ciclo di lavorazione: fasi, attività e tecnologie Caratteristiche fisiche, chimiche, meccaniche e</p> | <p>Le operazioni di trattamento restaurativo del bene da restaurare</p> <p>Le operazioni di deformazione/saldatura dei materiali metallici</p> |

| | |
|--|---|
| <p>tecnologiche dei materiali metallici Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei metalli Strumenti di misurazione dei materiali metallici Tecniche di taglio metalli Tecniche di attrezzatura meccanica (foratura, sbavatura, filettatura,...) Tecniche di deformazione e saldatura metalli Tecniche di rifinitura e assemblaggio metalli Principali strumenti e supporti informatici Principali funzionalità degli strumenti di interazione uomo/macchina Disposizioni a tutela della sicurezza sul lavoro per le lavorazioni dei metalli Fondamenti della disciplina aziendale del rapporto di lavoro</p> | <p>Le operazioni di predisposizione dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili</p> |
| | <p>Le operazioni di rifinitura e assemblaggio di pezzi e insiemi metallici</p> |
| | <p>Le operazioni di taglio dei materiali metallici</p> |
| <p>I processi di lavorazione nell'area meccanica Principali Materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche Le Macchine Utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica Principali utensili e loro utilizzo Principali lavorazione su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificazione, ecc. Principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, ecc.) e relativi campi di applicazione Informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS Principali norme del disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione La modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Le norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> | <p>Le operazioni di approntamento delle macchine utensili</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di controllo conformità dei pezzi in area meccanica</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione dell'area di lavoro</p> |

| | |
|--|--|
| | Le operazioni di lavorazione di pezzi in area meccanica |
| <p>I processi di progettazione nell'area meccanica e produzione meccanica</p> <p>Metodi di progettazione per famiglie di prodotto</p> <p>Metodologie di disegno tecnico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, tipi di sezione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, ecc.</p> <p>Strumenti di disegno tecnico: fogli di lavoro, segni e simboli, ecc</p> <p>Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD</p> <p>Elementi di programmazione CAM</p> <p>Tecnologia e proprietà dei materiali e loro comportamenti in lavorazione</p> <p>Principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali ed a controllo numerico e a CNC</p> <p>Inglese tecnico di settore</p> <p>Regole internazionali di unificazione dei disegni - norme UNI</p> <p>Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico</p> | Le operazioni di codificazione di particolari e componenti |
| | |
| | Le operazioni di configurazione di componenti costruttive e soluzioni tecnologiche di prodotti in area meccanica |
| | Le operazioni di rappresentazione dinamica dei prodotti in area meccanica |
| Le operazioni di sviluppo del disegno in area meccanica | |
| | Le operazioni di adattamento delle funzionalità di impianti |

Le principali tecnologie di automazione industriale
Elementi di disegno elettrico-elettronico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione
Principi di elettrotecnica ed elettronica e tecnologia di impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza
Dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione
Materiali e componentistica elettrica-elettronica
Principali tecniche di installazione ed assemblaggio di impianti
Principali strumenti, apparecchiature e attrezzature di lavoro e relative modalità di utilizzo
Metodologie di lettura cataloghi componenti elettrici-elettronici e manuali tecnici
Concetti fondamentali di informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica
Norme di riferimento per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici e macchine
Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti elettrici
Norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico



Le operazioni di composizione sistemi elettrico-elettronici

Le operazioni di controllo al sistema impianti elettrico-elettronico

Le operazioni di decodifica strutturale schemi di impianto

Le operazioni di approntamento macchine utensili.

I processi di lavorazione nell'area meccanica.
 Principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche.
 Le Macchine Utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica.
 Principali utensili e loro utilizzo.
 Principali lavorazioni su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificatura, ecc.
 Principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, ecc.) e relativi campi di applicazione.
 Informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS.
 Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione.
 La modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità.
 Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico.
 Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
 La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

| |
|--|
| |
| Le operazioni di controllo conformità pezzi in area meccanica. |
| Le operazioni di gestione area di lavoro. |
| Le operazioni di lavorazione pezzi in area meccanica. |
| Le operazioni di adeguamento di particolari e gruppi |

| | |
|---|--|
| <p>I processi di montaggio ed assemblaggio Elementi di tecnologia meccanica-oleodinamica e pneumatica Nozioni elementari di elettrotecnica Caratteristiche e proprietà dei materiali meccanici Attrezzature e strumenti per il montaggio ed assemblaggio meccanico Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche Principali organi meccanici di collegamento (viti, anelli, spine, ecc.) e di trasmissione (ruotismi, cinghie, camme, ecc.) e relative applicazioni Strumenti di misura e collaudi Norme del disegno tecnico ed impiantistico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio La modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo conformità Elementi propedeutici sulla Direttiva Macchine e sicurezza prodotti Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Le norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> | <p>Le operazioni di controllo conformità del montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici</p> <p>Le operazioni di montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici</p> <p>Le operazioni di predisposizione delle attrezzature di montaggio</p> |
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione meccanica Linee e tipologie di prodotti meccanici Fondamenti geometrici di rappresentazione grafica Metodi della geometria proiettiva e descrittiva Azionamenti, dinamica e controllo dei sistemi meccanici Modellazione e calcolo di strutture meccaniche Metodi di progettazione meccanica con sistemi CAE per il calcolo ingegneristico e con sistemi CAD per la rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale Sistemi di gestione dei processi di progettazione Tecnologia dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione - resistenze e reazioni Principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali ed a controllo numerico Inglese tecnico di settore</p> | <p>Le operazioni di progettazione tecnica di prodotti in area meccanica</p> <p>Le operazioni di razionalizzazione dei parametri di progettazione in area meccanica</p> <p>Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti in area meccanica</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Inglese tecnico di settore</p> <p>Regole internazionali di unificazione dei disegni - norme UNI</p> <p>Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico</p> <p>Elementi propedeutici alla Direttiva Macchine e alla disciplina della sicurezza prodotti</p> | <p>Le operazioni di sviluppo funzionale di prodotti in area meccanica</p> |
| <p>Norma UNI EN 729 (requisiti di qualità per la saldatura)</p> <p>Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</p> <p>Strumenti per saldatura</p> <p>Tecniche di saldatura dei metalli</p> <p>Elementi di disegno meccanico</p> <p>Elementi di metallurgia</p> <p>Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</p> <p>Sollecitazioni meccaniche e resistenza dei materiali</p> <p>Strumenti per saldatura</p> <p>Tecniche di saldatura dei metalli</p> <p>Tecnologia e proprietà dei materiali</p> <p>Tecnologia meccanica dei materiali saldabili</p> | |
| <p>Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e dell'automazione industriale</p> <p>Principi di meccanica, elettromeccanica, pneumatica ed oleodinamica applicata alle tecnologie di automazione</p> <p>Principi di funzionamento, dati tecnici e caratteristiche costruttive delle tecnologie di base dell'automazione industriale</p> <p>Caratteristiche funzionali e di impiego dei principali dispositivi elettromeccanici, elettronici, elettropneumatici per l'automazione industriale</p> <p>Esempi di schemi elettrici relativi alle installazioni di macchine e sistemi</p> <p>Il funzionamento e uso delle principali apparecchiature elettroniche per il comando, il controllo e la regolazione dei processi</p> <p>Principi di funzionamento e programmazione di sistemi industriali a contenuto informatico</p> <p>Tecniche di individuazione di malfunzionamenti o guasti</p> <p>Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico</p> <p>Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase</p> | <p>Le operazioni di analisi modello di automazione</p> <p>Le operazioni di configurazione funzionalità macchine/sistemi automatizzati</p> |

| | |
|---|---|
| <p>di installazione e manutenzione impianti elettrici Norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> | <p>Le operazioni di conformazione sistema automatizzato</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo potenzialità sistemi automatizzati</p> |
| <p>Ciclo di fonderia: processi e prodotti. Principi di fisica tecnica e di chimica. Principi di meccanica. Principali classi di materiali di fonderia e relative caratteristiche. Metodi e tecniche di colata. Principali metodologie e tecnologie fusorie. Principi di solidificazione dei getti. Caratteristiche meccaniche e fisiche dei getti. Procedure di controllo qualitativo della produzione. Principali trattamenti termici delle leghe leggere e dei materiali ferrosi. Principi di disegno tecnico. Modalità di raffreddamento e di alimentazione dei getti. Metodi e tecniche di previsione ed analisi dei difetti. Lingua inglese tecnica. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | |
| | <p>Le operazioni di configurazione del ciclo di fonderia.</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione del ciclo di fonderia.</p> |
| | <p>Le operazioni di ideazione tecnica del getto.</p> |
| | <p>Le operazioni di rappresentazione della domanda.</p> |
| <p>Principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione Principali lavorazioni su macchine utensili Le lavorazioni meccaniche di asportazione e deformazione Le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti) Elementi disciplinari inerenti la meccanica</p> | |
| | <p>Le operazioni di configurazione processo produttivo</p> |

| | |
|--|--|
| <p>(matematica, geometria, fisica, ecc.) Principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche Le Macchine Utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica Principali strumenti di misura: calibri, micrometri, comparatori, ecc. Informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS Principali norme del disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione Elementi di programmazione della produzione (tipo Pert e Gantt, ecc.) Caratteristiche dei sistemi informatici di pianificazione delle risorse La modulistica aziendale di riferimento: schede</p> | <p>Le operazione di configurazione del ciclo di lavorazione</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento delle tecnologie di produzione</p> |
| | <p>Le operazione di analisi di specifiche tecniche e progettuali</p> |
| | |
| <p>Caratteristiche delle vernici Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Prodotti per opacizzare Tecniche di applicazione di rivestimenti protettivi Tecniche di verniciatura Tecniche di verniciatura e carteggio Diluenti e solventi Impianti per la verniciatura del legno Materiali abrasivi Materiali per la verniciatura del legno Materiali per la verniciatura della resina Reazioni dei materiali al trattamento di verniciatura</p> | |
| <p>Resine Tipologie di legno Vernici Caratteristiche delle vernici Macchine lucidatrici Reazioni dei materiali al trattamento di verniciatura</p> | |
| | |

| | |
|--|---|
| <p>Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche piante Il ciclo vegetativo delle piante Specie e varietà botaniche e relative caratteristiche Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni Tecniche operative di impianto di piante e tappeti erbosi (sesto di'impianto, trapianto, piantumazione, ancoraggi, ecc.) Tecniche operative di allevamento e manutenzione: potatura, irrigazione, innesto, arieggiare, ecc. Attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc. Materiali e strumenti per la realizzazione elementi d'arredo: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc Disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde</p> | <p>Le operazione di codificazione di progetti del verde</p> <p>Le operazione di diagnosi e trattamento del terreno</p> <p>Le operazioni di edificazione componenti d'arredo di parchi e giardini</p> <p>Le operazioni di piantagione, cura e prevenzione delle piante</p> |
| <p>Principi di agronomia e florovivaistica Principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc. Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc.</p> | <p>Le operazioni di manutenzione di aree verdi</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche</p> <p>Composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.)</p> <p>Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante</p> <p>Elementi di disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali)</p> <p>Principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde</p> <p>Principali tecniche di manutenzione del verde: potatura, irrigazione, innesto</p> <p>Principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde</p> | <p>Le operazioni di piantumazione e manutenzione di una pianta</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento e cura delle piante</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento e lavorazione del terreno</p> |
| <p>Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche piante</p> <p>Il ciclo vegetativo delle piante</p> <p>Specie e varietà botaniche e relative caratteristiche</p> <p>Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche</p> <p>Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni</p> <p>Disegno tecnico e architettonico: misure, planimetrie, segni e simboli, metodi e scale di rappresentazione, sezioni, ecc</p> <p>Software di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale (sistemi CAD per l'ambiente)</p> <p>Elementi e tecniche di progettazione del verde</p> <p>Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione del verde</p> <p>Tecnologia e componentistica degli impianti idraulici di irrigazione</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde</p> <p>Tecniche e strumenti anche visivi per la sicurezza nelle aree verdi (VTA -valutazione stabilità alberi-, ecc.)</p> | <p>Le operazioni di configurazione progetti di parchi e giardini</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione tecnica di parchi e giardini</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo creativo di soluzioni paesaggistiche</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo grafico dei progetti del verde</p> |
| <p>Il ciclo di produzione agroalimentare: fasi, attività e tecnologie</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari</p> <p>Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate</p> | <p>Le operazioni di controllo qualità agro-alimentare</p> |

| | |
|---|---|
| <p>alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.</p> <p>Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.</p> <p>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc.</p> <p>Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni agro-alimentari</p> | <p>Le operazioni di lavorazione e conservazione dei prodotti agroalimentari</p> |
| | <p>Le operazioni di predisposizione e manutenzione dei macchinari</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari</p> |
| <p>Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie</p> <p>Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</p> <p>Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</p> <p>Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</p> <p>Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</p> <p>Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc.</p> <p>Impiantistica elettrica ed elettronica</p> <p>L'organizzazione della struttura di riferimento</p> <p>Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni agro-alimentari</p> | <p>Le operazioni di composizione di semilavorati carnei</p> |
| | <p>Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne</p> |
| | <p>Le operazioni di trasformazione dei tagli carnei</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento di tagli e semilavorati carnei</p> |
| <p>Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</p> <p>Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate</p> <p>Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali</p> | <p>Le operazioni di filatura e acidificazione della cagliata</p> |

| | |
|--|--|
| <p>del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio</p> <p>Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</p> <p>Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc</p> <p>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</p> <p>Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari</p> | <p>Le operazioni di realizzazione della cagliata</p> |
| | <p>Le operazioni di stagionatura della cagliata</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento del latte e derivati</p> |
| <p>Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</p> <p>Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio</p> <p>Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</p> <p>Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc.</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc.</p> <p>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</p> <p>Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari</p> | |
| | <p>Le operazioni cottura di prodotti di panificazione</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazione degli impasti</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazione sfoglia e formatura semilavorati</p> |
| | <p>Le operazioni di lievitazione semilavorati</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo sensoriale composizione prodotti</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Il ciclo di maturazione dell'uva e la vendemmia Caratteristiche chimico, e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione, delle uve Tecniche di lavorazione e di fermentazione dell'uva: pressatura, di raspatura, pigiatura, malolattica, travasi, filtraggi, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari</p> | |
| | <p>Le operazioni di fermentazione dei prodotti vinicoli</p> |
| | <p>Le operazione di prima lavorazione delle uve</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei prodotti vinicoli</p> |
| <p>Il ciclo di produzione e le tendenze dell'agroalimentare Proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare -liofilizzazione, sterilizzazione,</p> | <p>Le operazioni di composizione del prodotto alimentare campione</p> |

| | |
|---|--|
| <p>fermentazione- Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio</p> | <p>La attività di configurazione delle composizioni alimentari finali</p> |
| | <p>Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti alimentari</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo di formulazioni alimentari</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione qualità della produzione agro-</p> |
| <p>Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari. Principi di chimica e biologia animale e vegetale. Principi di scienze e tecnologie alimentari. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari. Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture). Tecniche di analisi e rappresentazione di processo. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare.</p> | |
| <p>Strumenti per la gestione del reporting periodico. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di imprese e filiere agro-alimentari. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari..</p> | <p>Le operazioni di configurazione della qualità nella produzione agro-alimentare.</p> |
| <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Le operazioni di rappresentazione del processo produttivo agro-alimentare.</p> |
| <p>Principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi</p> <p>Principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC)</p> <p>Principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc.</p> <p>Principali strumenti di misura</p> <p>Materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati lignei</p> <p>Tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici</p> <p>Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno</p> <p>Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura</p> <p>Disposizioni a tutela della salute e della sicurezza nell'ambiente di lavoro e durante le fasi di lavorazione del legno</p> | <p>Le operazioni di adattamento estetico funzionale prodotto</p> |
| | <p>Le operazioni di analisi selettiva dei materiali lignei</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento macchinari ed utensili del legno</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di lavorazione dei materiali lignei</p> |
| | <p>Le operazioni di decodifica del disegno tecnico di dettaglio</p> |

Principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi

Principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC)

Principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc.

Principali strumenti di misura

Materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno

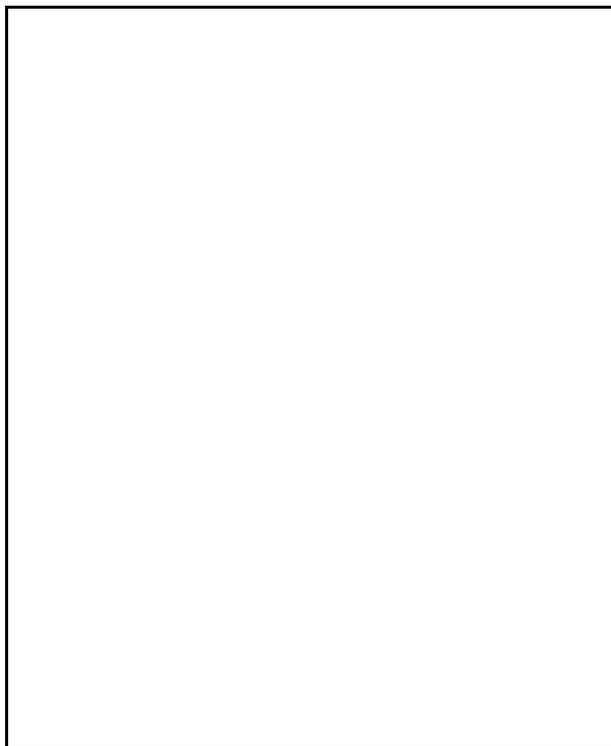
Tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici

Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno

Tecniche di schizzo di pezzi e particolari lignei

Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura

Disposizioni a tutela della salute e della sicurezza nell'ambiente di lavoro e durante le fasi di lavorazione del legno



Le operazioni di lavorazione dei materiali lignei

Le operazioni di finitura dei manufatti in legno

Le operazioni di lavorazione esemplare dei materiali lignei

Le operazioni di allestimento dei tendaggi.

Principi di merceologia tessile.
Principali tendenze del mercato dell'arredamento e del mobile.
Principali materiali di tappezzeria e loro caratteristiche morfologiche, strutturali comportamentali.
Principali materiali per l'imbottitura.
Strumenti e tecniche di imbottitura.
Principali metodi di lavorazione dei tessuti (pelle, eco-pelle, tessuti per rivestimenti, ecc.).
Tecniche di rifinitura dei tessuti.
Strumenti e tecniche di taglio manuale e meccanico.
Strumenti e tecniche di cucitura manuale e meccanica (macchine semplici, colonna ad un ago, a due aghi, ecc.).
Principali dispositivi di fissaggio e movimentazione dei tendaggi (interni ed esterni).
Principali tecniche per la riparazione dei tessuti.
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

Le operazioni di confezionamento dei materiali di tappezzeria.

Le operazioni di lavorazione degli imbottiti.

Le operazioni di taglio dei materiali di tappezzeria.

| | |
|---|--|
| <p>Principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione</p> <p>Le macchine utensili dalle tradizionali alle CNC: le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano</p> <p>Informatica di base applicata alle MU a CNC</p> <p>Principali norme del disegno tecnico : segni e simboli, convezioni, scale e metodi di rappresentazione</p> <p>Principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, spessoratura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi</p> <p>Principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: macchine da taglio, lisciatrici, foratrici, seghe circolari, pialle, trapani a colonna, troncatrici, presse ecc.</p> <p>Materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno</p> <p>Principali strumenti di misura</p> <p>Tipologie di mobili, destinazione d'uso e valori ergonomici</p> <p>La modulistica aziendale di riferimento: schede, istruzioni, programmi di produzione, controllo qualità, ecc.</p> <p>Disposizioni a tutela della salute e della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno</p> | <p>Le operazioni di configurazione delle componenti costruttive e delle soluzioni tecnologiche del manufatto ligneo d'arredo</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento delle tecnologie di produzione</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione dei cicli di produzione dei manufatti lignei d'arredo</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo del ciclo di lavorazione industriale dei manufatti lignei d'arredo</p> |
| <p>Il ciclo di progettazione e produzione delle calzature</p> <p>Archivi collezioni moda:modelli e tessuti</p> <p>Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami</p> <p>Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura</p> <p>Comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento</p> <p>Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.)</p> <p>Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica e tecniche di disegno su piano e su volume</p> <p>Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie</p> | <p>Le operazioni di ricerca ideativa modelli di calzature</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli Tecniche costruttive della forma e della calzata e di misurazione della forma del piede Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero Software di progettazione e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli Normative in tema di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri Le norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature</p> | <p>Le operazioni di composizione prodotto calzaturiero campione</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione tecnica del capo calzaturiero</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo funzionale componenti della calzatura</p> |
| <p>Il ciclo di produzione delle calzature Caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura Comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica Tecniche di disegno su piano e su volume Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero Tecniche costruttive della forma e della calzata e di misurazione della forma del piede Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli</p> | <p>Le operazioni di assemblaggio e confezione dei prodotti</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di lavorazione dei componenti di calzature</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Normative in tema di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri Le norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature</p> | <p>Le operazioni di sviluppo delle forme per calzature</p> |
| <p>Principali tipologie di dispositivi ortopedici. Il ciclo di lavorazione: fasi, attività, tecnologie, macchinari e strumenti. Principali materiali utilizzati in ambito ortopedico e loro caratteristiche chimico-fisiche (plastici e polimerici, leghe metalliche, fibre di carbonio). Principali tecniche di lavorazione dispositivi ortopedici su misura. Principi di meccanica elettronica e biomeccanica. Principali tecniche di modellatura, trattamento a caldo e fresatura. Principali strumenti e tecniche di misurazione. Principali applicazioni della tecnologia CAD CAM. Tecniche e strumenti di igienizzazione e sanificazione componenti del dispositivo ortopedico. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi medici su misura. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di taglio dei componenti di calzature</p> |
| | <p>Le operazioni di composizione del dispositivo ortopedico su misura.</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento del dispositivo ortopedico su misura.</p> |
| | <p>Le operazioni di lavorazione delle componenti del dispositivo ortopedico su misura.</p> |
| | <p>Le operazioni di rifinitura del dispositivo ortopedico su misura.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Principi di comunicazione multimediale Caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based Concetti base di grafica tradizionale ed arti visive Funzionalità e specifiche dei software di grafica ed animazione computerizzata Tecniche di elaborazione di immagini e fotografie digitali Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial up, ecc.) Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc. Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.) Principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento di siti web L'inglese applicato all'informatica</p> | <p>Le operazioni di convalida del layout grafico del prodotto multimediale</p> |
| | <p>Le operazioni di ideazione grafica del prodotto multimediale</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione tecnica delle componenti grafiche del prodotto multimediale</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo del layout grafico del prodotto multimediale</p> |
| <p>Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie La macchina da stampa digitale, offset, e flessografica Tecniche di impostazione di uno stampato Software di elaborazione testi (Word Processor,</p> | <p>Le operazioni di della tiratura</p> |
| | <p>Le operazioni di adeguamento del supporto di stampa</p> |
| | <p>Le operazioni di assestamento della macchina da stampa</p> |

| | |
|--|---|
| <p>ecc.) Software di elaborazione ed impaginazione grafica (Photoshop, Freehand, Page Maker, Q.Xpress, Adobe Page Maker, Adobe InDesign, ecc.) Tipologie e caratteristiche dei diversi supporti di stampa (cartacei e non) Elementi di colorimetria Composizione e modalità di essiccazione dell'inchiostro da stampa Problematiche di stampa: preparazione ed emulsione dell'inchiostro, soluzione di bagnatura, etc. Tecniche di controllo oggettivo e soggettivo della qualità dello stampato Tecniche di cartotecnica e legatoria degli stampati Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica</p> | |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei testi e delle immagini</p> |
| <p>Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie Regole ortotipografiche del testo Software di elaborazione grafica e di impaginazione (Photoshop, Page Maker, Q.Xpress, InDesign, ecc.) Software di elaborazione testi (Word Processor, ecc.) Software per la grafica vettoriale: Macromedia Free Hand, Illustrator, etc. Tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato Software per la creazione, la valutazione, il trattamento e la modifica degli impaginati: Acrobat Software di impostazione elettronica: Preps, etc Le regole e le metodologie della comunicazione grafica La classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, etc. Elementi di colorimetria I caratteri e la loro classificazione in famiglie Principi di funzionamento di uno scanner Metodologie di esecuzione di prove-colore Tecniche di formatura tradizionali e digitali</p> | <p>Le operazioni di fotoreproduzione e formatura (offset e flessografica)</p> <p>Le operazioni di gestione elettronica dell'immagine</p> <p>Le operazioni di rappresentazione grafica dell'idea progettuale</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Le fotounità e la sviluppatrice automatica Il Computer to film ed il Computer to plate Linearizzazione e controllo del flusso di pre-stampa: scansione, prove-colore, pellicole, forme di stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica</p> | <p>Le operazioni di trattamento e composizione del testo</p> |
| <p>Il ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione. Storia dell'arte e delle diverse tipologie di manufatti ceramici. Tecniche di disegno grafico libero e computerizzato Tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici, ecc. Caratteristiche costitutive, di trasformazione e di conservazione delle materie prime: terracotta, maioliche e terraglie, porcellane, gres, ecc. Tipologia e caratteristiche dei materiali utilizzati per la colorazione delle superfici Tecniche di lavorazione del materiale da plasmare: lavorazione a tornio, colaggio o manuale dell'argilla, ecc. Tecniche di smaltatura e decorazione del manufatto: a spruzzo, ad immersione, a pennello, ecc. Tecniche e metodi di cottura dei prodotti in ceramica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di produzione manufatti in ceramica</p> | <p>Le operazioni di essiccamento e cottura manufatto ceramico</p> <p>Le operazioni di modellazione impasti</p> <p>Le operazioni di smaltatura e decorazione manufatto ceramico</p> <p>Le operazioni di trattamento degli impasti</p> |
| <p>Materie prime ceramiche e loro utilizzo Gli smalti e gli additivi: funzioni e comportamenti, individuali e reciproci Diffettologia del prodotto ceramico: classificazione ed identificazione difetti, metodologie di identificazione cause, ecc. Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato, ecc.) Le impianti di produzione</p> | <p>Le operazioni di approntamento impianti ceramici</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Impianti di produzione Tecniche di lavorazione prodotti ceramici (smaltatura, pressatura, cottura, ecc.) Strumentazioni e macchinari di linea di produzione Strumenti ed utensili professionali Strumenti di controllo automatizzato (utilizzo PLC, ecc.) Norme di sicurezza ed antinfortunistica Normativa e regolamentazione in uso nel settore</p> | <p>Le operazioni di controllo qualità prodotti ceramici industriali</p> |
| | <p>Le operazioni di funzionamento impianti/linee produzione ceramica</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento materie prime ceramiche</p> |
| <p>Scienza e tecnologia dei prodotti ceramici Ciclo di ricerca e sviluppo prodotto ceramico Moda, architettura, tendenze Componenti tecniche ed economiche del ciclo di produzione ceramico Elementi chimici di base del prodotto ceramico (chimica dei silicati, ossidi, coloranti, reazioni in cottura, ecc.) Teoria del colore e scomposizione Tecniche e metodologie di progettazione e design ceramico Strumenti e tecniche di grafica (manuale e/o computerizzata) Strumenti e tecniche di stampa serigrafica Elementi di marketing in relazione al settore di riferimento Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato, ecc.) Programmi ed applicativi software di sviluppo grafico (photo shop, penter, ecc.) Norme di sicurezza ed antinfortunistica</p> | <p>Le operazioni di configurazione componenti costruttivi e soluzioni tecnologiche prodotto ceramico</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione linee di sviluppo design ceramico</p> |
| | <p>Le operazioni di rappresentazione plastica designer ceramico</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo grafico design ceramico</p> |
| | |

| | |
|---|---|
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento</p> <p>Archivi collezioni moda:modelli e materiali tessili</p> <p>Principi di anatomia umana</p> <p>Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda</p> <p>Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie</p> <p>Software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD-</p> <p>Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione</p> <p>Tipologia delle principali macchine di lavorazione,apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento</p> <p>Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative</p> <p>Principali tecniche di taglio e di cucito</p> <p>Inglese (francese) tecnico di settore</p> <p>Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili</p> <p>Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p> | <p>Le operazioni di fattura del capo-campione tessile-abbigliamento</p> |
| | <p>Le operazioni di impostazione della linea di sviluppo del capo-collezione</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo della forma e della struttura del capo-campione tessile-abbigliamento</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo grafico del capo-campione tessile-abbigliamento</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento dei filati pre-tessitura</p> <p>Le operazioni di approntamento delle macchine della tessitura e confezione capi in maglia</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Il ciclo di produzione della maglieria: fasi, attività e tecnologie</p> <p>Meccanismi e parametri di funzionamento delle principali macchine per la tessitura: rettilinee, circolari, per lavorazioni speciali e relative apparecchiature accessorie</p> <p>Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine per la confezione capi di maglieria e apparecchiature</p> <p>Tecnologie e processi per la nobilitazione, decorazione e manutenzione dei prodotti</p> <p>Tecniche di tessitura e di confezione dei capi in maglia</p> <p>Principali tipologie di prodotto in maglia</p> <p>Elementi identificativi del prodotto: intrecci, materiali, taglie, tabelle misure, particolari</p> <p>Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di fibre tessili e filati per la maglieria esterna e loro comportamento durante le lavorazioni e trattamenti</p> <p>Struttura della maglia e degli intrecci per i fusti e le rifiniture</p> <p>Principali metodi di taglio e confezione</p> <p>Procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro della produzione tessile</p> | |
| | <p>Le operazioni di confezione del capo maglieria</p> |
| | <p>Le operazioni di tessitura di teli e parti calate del capo maglieria</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento macchine della confezione</p> |
| | <p>Le operazioni di assemblaggio dei prodotti tessili</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Il ciclo di produzione della confezione tessile-abbigliamento: fasi, attività e tecnologie Tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature: macchine lineari e speciali, tagliacuce, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc. Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e apparecchiature Principali tipologie di prodotto: capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc. Elementi identificativi del prodotto: tipologia, taglie, tabelle, misure, parti del modello Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni Principali metodi di cucitura Principali tecniche di stesura taglio dei prodotti Procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro della produzione tessile</p> | |
| | <p>Le operazioni di stiro dei capi e dei prodotti tessili</p> |
| | <p>Le operazioni di taglio dei tessuti</p> |
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione tessile/abbigliamento moda Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili Elementi socio-culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito della moda Tecniche di comunicazione e di immagine Principi di anatomia umana Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda Tecniche di design e stilizzazione dei bozzetti Software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD- Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative</p> | |
| | <p>Le operazioni di impostazione collezione moda</p> |
| | <p>Le operazioni di rappresentazione grafica capi collezione moda</p> |
| | <p>Le operazioni di razionalizzazione dei parametri di progettazione dei capi collezione moda: messa a punto del campionario</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Principali tecniche di taglio e confezione Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p> | <p>Le operazioni di ricerca ideativa di capi collezione abbigliamento ed accessori</p> |
| <p>Ciclo di confezione di un capo Archivi collezioni moda:modelli e materiali tessili Principi di anatomia umana Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione Tipologia delle principali macchine di lavorazione,apparecchiature del taglio e della confezione Principali metodi di lavorazione prodotti tessili Tecniche di base ed avanzate di taglio Tecniche di base ed avanzate di cucito Tecniche di rifinitura prodotti tessili Elementi di ricamo e decorazione di prodotti tessili Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili Le norme ISO-9000 e vision 2000 alla lavorazione tessile-abbigliamento</p> | <p>Le operazioni di assemblaggio del capo-campione tessile-</p> <p>Le operazioni di rilevazione e controllo della composizione dei materiali tessili</p> <p>Le operazioni di finitura del capo-campione tessile-abbigliamento</p> <p>Le operazioni di taglio dei materiali tessili del capo-campione tessile-abbigliamento</p> |
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento Archivi collezioni moda:modelli e materiali tessili Principi di anatomia umana Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie</p> | <p>Le operazioni di configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche del capo campione</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative Principali elementi di diritto commerciale Tecniche di taglio e di cucito Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p> | <p>Le operazioni di controllo del sistema qualità di produzioni di capi tessili-abbigliamento</p> |
| | <p>Le operazioni di industrializzazione di capi tessili-abbigliamento</p> |
| | <p>Le operazioni di produzione di capi tessili-abbigliamento</p> |
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione capi in maglia Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie Software di progettazione tessuti e capi in maglia e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD-CAM Principali tecnologie di tessitura di capi in maglia: struttura rasata, coste, rovesciata, punzonati, trafori, trecce, ecc. Trattamenti dei finissaggi dei tessuti e dei filati Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione Tipologia delle principali macchine di tessitura e lavorazione capi in maglia: macchine rettilinee e circolari, puntino, ecc. Principali tecniche di taglio, rimagliatura, finitura di capi in maglieria Tecniche di programmazione elettronica di macchine rettilinee e circolari di maglieria Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alle lavorazioni maglieria</p> | <p>Le operazioni di configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche del capo campione maglieria</p> |
| | <p>Le operazioni di conformazione del tessuto maglia</p> |
| | <p>Le operazioni di fattura del capo campione maglieria</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo forma e struttura del capo campione di maglieria</p> |
| <p>Il ciclo della progettazione e produzione tessile/abbigliamento moda Caratteristiche merceologiche, morfologiche e di trattamenti dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali</p> | <p>Le operazioni di configurazione programma macchina</p> |

| | |
|---|---|
| <p>ed innovative</p> <p>Tipologia e funzionamento delle principali macchine di lavorazione tessile/abbigliamento</p> <p>Principali tecniche di manutenzione tecnologica</p> <p>Tecniche di interpretazione del disegno</p> <p>Principali tecniche e metodologie di creazione immagine grafica (scanner e tavola grafica)</p> <p>Software di programmazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale -sistemi CAD- Inglese (francese) tecnico di settore</p> <p>Principali tecniche di traduzione in comandi macchina del grafico</p> <p>Tecniche di traduzione dei programmi nei vari linguaggi operativi delle macchine</p> <p>Tecniche di costruzione di schede tecniche</p> <p>Tecniche di controllo qualità nella fase di tessitura</p> <p>Tecniche di budgeting e valutazione dei costi di produzione</p> | <p>Le operazioni di diagnosi fattibilità/qualità prodotto TA</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo grafico mappa di lavorazione prodotto TA</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo potenzialità tecnologiche</p> |
| <p>Elementi di analisi del lavoro e del fabbisogno professionale</p> <p>Elementi di andragogia, pedagogia e scienze della formazione</p> <p>Elementi di psicologia dei gruppi</p> <p>Fasi e caratteristiche del processo formativo</p> <p>Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento (in aula e in situazione, in e learning) a carattere individuale e collettivo</p> <p>Modelli e tecniche di progettazione formativa e di programmazione didattica</p> <p>Tipologia delle principali prove di valutazione dell'apprendimento</p> <p>Teorie e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione a supporto dei processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza</p> <p>Elementi e tecniche di base della negoziazione</p> <p>Struttura e sviluppo dell'attività di docenza</p> <p>Elementi relativi alle dinamiche socio relazionali caratteristiche nei gruppi in apprendimento</p> <p>Teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento</p> <p>Teorie e modelli relativi ai processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza</p> <p>Norme di sicurezza ed antinfortunistica</p> <p>Norme e regolamenti in uso nel settore di riferimento</p> | <p>Le operazioni di gestione delle dinamiche di gruppo in contesti di apprendimento</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione interventi formativi</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione didattica</p> |
| | <p>Le operazioni di sviluppo processi di apprendimento formazione</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Tecniche e strumenti di rilevazione e valutazione delle competenze e sviluppo delle risorse personali dell'individuo</p> <p>Metodologie per la conduzione di colloqui individuali e di gruppo con finalità orientative</p> <p>Tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali</p> <p>Caratteristiche delle professioni e dei contesti lavorativi in cui sono agite</p> <p>Principi di organizzazione aziendale: processi lavorativi, ruoli professionali, mansioni, ecc.</p> <p>Mercato del lavoro locale, trend produttivi ed occupazionali</p> <p>Offerta del sistema dell'istruzione e formazione professionale</p> <p>Elementi di base di economia e sociologia del lavoro</p> <p>Nozioni di legislazione vigente in materia di regolazione del mercato del lavoro, istruzione e formazione professionale</p> <p>Principali tipologie di contratti lavorativi e relative caratteristiche</p> <p>Regole e modalità per l'avvio e l'esercizio del lavoro autonomo-imprenditoriale</p> <p>Principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento</p> <p>Lingua inglese scritta e parlata</p> | <p>Le operazioni di diagnosi risorse personali e potenzialità dell'utente</p> |
| | <p>Le operazioni di informazione orientativa</p> |
| | <p>Le operazioni di orientamento allo sviluppo dell'espressività personale</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione di percorsi di sostegno lavorativo</p> |
| | <p>Le operazioni di analisi bisogni e potenzialità della persona.</p> |
| <p>Tecniche di sviluppo delle capacità tattili</p> | <p>Le operazioni di analisi del contesto ambientale/domestico/sociale.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Tecniche di sviluppo delle capacità tattili.</p> <p>Principali sistemi di letto-scrittura (Braille, Malossi).</p> <p>Principali modalità di adeguamento ambientale e realizzazione di mappe tattili.</p> <p>Principali ausili per la mobilità (bastone bianco lungo, ausili elettronici, cane guida, ecc.) e per l'autonomia personale (strutturati e non).</p> <p>Principali strumenti tecnologici per l'orientamento (GPS, bussole, ecc.).</p> <p>Principali patologie visive.</p> <p>Principali modelli di intervento con soggetti in età evolutiva, adulti e persone anziane.</p> <p>Caratteristiche fisiologiche dei sensi vicarianti.</p> <p>Principali tecniche di sviluppo dei sensi vicarianti.</p> <p>Tecniche e pratiche di deprivazione sensoriale.</p> <p>Strumenti e tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni: colloqui individuali, di gruppo, interviste, ecc.</p> <p>Il rapporto individuo-società: buone prassi di inclusione.</p> <p>Caratteristiche psicopedagogiche dei diversi modelli familiari.</p> <p>Strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, ecc.</p> <p>Principali tecniche di analisi della relazione d'aiuto.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | |
| | <p>Le operazioni di progettazione intervento educativo e ri-educativo.</p> |
| | <p>Progetto dell'intervento educativo e ri-educativo elaborato.</p> |
| <p>Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni.</p> <p>Tecniche e metodologie di analisi organizzativa.</p> <p>Metodologie di assessment.</p> <p>Metodi di rilevazione del fabbisogno formativo.</p> <p>Tecniche di analisi delle competenze.</p> <p>Metodi e strumenti di selezione del personale.</p> <p>Tecniche di gestione del colloquio.</p> <p>Tecniche di valutazione delle prestazioni e del potenziale.</p> <p>Metodologia della formazione del personale.</p> | <p>Le operazioni di gestione delle risorse umane.</p> |
| | <p>Le operazioni di programmazione delle risorse umane.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente. Gestione delle relazioni interpersonali. Principi di project management. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disciplina contrattuale. Principi di base di diritto del lavoro. Lingua inglese a livello elementare. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di rappresentazione del sistema professionale.</p> |
| <p>Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Elementi di storia del museo, delle collezioni e del patrimonio culturale del territorio Nozioni di manutenzione e conservazione preventiva Elementi di base per il controllo dell'efficienza dell'impiantistica Tecniche elementari per la manutenzione delle attrezzature in uso Tecniche di base della comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Elementi di contabilità elementare Programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione patrimonio culturale Elementi di base della normativa nazionale, regionale ed europea di settore Fondamenti di lingua straniera inerenti al settore di riferimento Tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali Normative sulla sicurezza relative al settore di riferimento (L 626/94 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.)</p> | <p>Le operazioni di sviluppo delle risorse umane.</p> |
| | <p>Le operazioni di approntamento degli spazi museali</p> |
| | <p>Le operazioni di assistenza utente culturale</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di custodia e sorveglianza patrimonio museale</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Le operazioni di gestione dei flussi informativi e di accesso al museo</p> |
| <p>Gli elementi costitutivi del sistema biblioteca Metodologie e tecniche di ricerca e consultazione bibliografica Metodologie di strutturazione ed utilizzo delle bibliografie Biblioteconomia La dimensione comunicativa (faccia a faccia, telefonica, diretta ed indiretta) e le forme di ascolto La qualità nell'orientamento all'utente Metodi e tecniche di catalogazione Il Servizio Bibliotecario Nazionale Programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione del patrimonio documentario Elementi di almeno una lingua straniera, preferibilmente inglese, inerenti al settore di riferimento Tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali Normativa nazionale, regionale ed europea di settore Normativa sull'editoria e sul copyright Normative sulla sicurezza relative al settore di riferimento (L 626/94 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.) Metodologie di indagini statistiche qualitative e quantitative</p> | <p>Le operazioni di assistenza orientativa dell'utenza ai</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di gestione dei flussi di prestito e/o consultazione dei documenti e delle raccolte bibliotecarie</p> |
| <p>Le operazioni di gestione del processo di acquisizione dei documenti e delle raccolte bibliotecarie</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>Le operazioni di trattamento dei documenti e delle raccolte bibliotecarie</p> |
| <p>Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Storia del museo e delle collezioni, museologia e museografia Tecniche di base della comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Tecniche e strumenti della ricerca sociale Elementi di base di statistica Tecniche e strumenti di marketing Elementi di contabilità elementare, rendicontazione, gestione del budget Normativa nazionale, regionale ed europea di settore Elementi di diritto amministrativo Elementi di pedagogia e teorie dell'apprendimento Elementari tecniche editoriali, di riproduzione fotografica, digitalizzazione Elementi di almeno una lingua straniera, preferibilmente inglese, inerenti al settore di riferimento Normative sulla sicurezza relative al settore di riferimento (L 626/94 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.) Elementi di informatica di base e degli elementari strumenti multimediali Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento</p> | <p>Le operazioni di composizione dei contenuti educativo-didattici</p> <p>Le operazioni di pianificazione interventi educativo-didattici</p> <p>Le operazioni di progettazione degli interventi educativo-didattici</p> <p>Le operazioni di sviluppo delle attività educativo-didattiche</p> |
| | <p>Le operazioni di analisi delle potenzialità del sistema culturale</p> <p>Le operazioni di analisi valutativa dell'evento culturale</p> |

Conoscenze disciplinari relative al patrimonio culturale e alla sua organizzazione
Metodologie della ricerca sociale
Storia del territorio e dei beni artistici locali
Elementi di base di una lingua straniera
Management e marketing dei beni culturali
Tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro
Tecniche e strumenti delle relazioni pubbliche
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche
Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione
Legislazione di settore

Le operazioni di configurazione dell'evento culturale

Le operazioni di progettazione del sistema culturale

La relazione con il cliente

Le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc.

Geografia turistica del territorio

Storia del territorio e dei beni artistici locali

Elementi di base di una lingua straniera:

grammatica, sintassi, terminologia tecnica

Elementi di base dell'ambiente windows e delle

relative applicazioni software: fogli elettronici,

programmi di videoscrittura ecc

Principali software per la gestione dei flussi

informativi

Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni

sui principali motori di ricerca, posta elettronica

Tecniche di comunicazione e relazione con il

cliente

Tecniche di promozione e vendita

Tecniche di archiviazione e classificazione

manuale e digitale delle informazioni

La qualità del servizio nelle imprese turistiche:

comportamenti professionali, indicatori, ecc.

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente

di lavoro nelle strutture di promozione e

ricezione turistica

| |
|--|
| |
|--|

| |
|---|
| Le operazioni di acquisizione e archiviazione informazioni turistiche |
|---|

| |
|--|
| Le operazioni di promozione del servizio turistico |
|--|

| |
|---|
| Le operazioni di pratiche amministrative di soggiorno |
|---|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|---------------------------------------|
| Le operazioni di animazione turistica |
|---------------------------------------|

Le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc.

Geografia turistica del territorio

Elementi di base di una lingua straniera: grammatica, sintassi, terminologia adatta per intrattenere una conversazione, forme convenzionali per gestire dialoghi

Tecniche di comunicazione, e relazione con il cliente

Tecniche di base e metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente

Fondamenti di psicologia di particolari categorie sociali: bambini, adolescenti, anziani, disabili, ecc

Principali elementi di animazione ludico, ricreativa e sportive

Tecniche di animazione

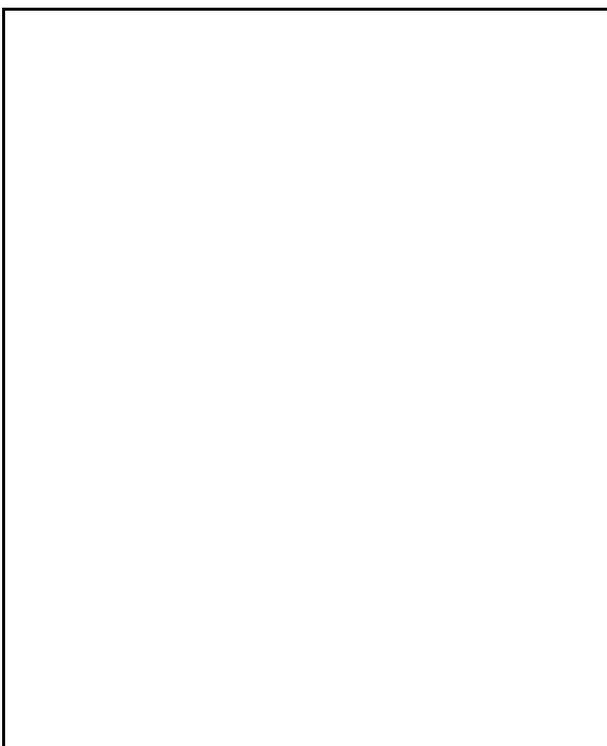
I giochi di animazione e socializzazione

Le principali attività sportive

Elementi di base di informatica e strumenti informatici a supporto delle attività di animazione

La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.

Norme antinfortunistiche e per la sicurezza



Le operazioni di configurazione dei servizi di animazione e del tempo libero

Le operazioni di informazione e relazione con il cliente

Le operazioni di progettazione dell'evento di animazione e tempo libero

Le operazioni di accoglienza cliente e customer satisfaction

| | |
|--|---|
| <p>Due lingue straniere parlate e scritte</p> <p>Le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc</p> <p>Principali software per la gestione dei flussi informativi</p> <p>Procedure amministrativo-contabili</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente</p> <p>Tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e del lavoro dei propri collaboratori</p> <p>La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.</p> <p>Disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica</p> <p>Tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità</p> <p>Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Principali normative regolanti il rapporto di lavoro e le differenti tipologie contrattuali</p> | |
| | Le operazioni di gestione dei flussi informativi |
| | Le operazioni di pianificazione delle attività di ricevimento |
| | Le operazioni di tenuta conforme degli alloggi e delle camere |
| <p>Il mercato del turismo e le sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Le tecniche di analisi e di ricerca di mercato</p> <p>Le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro</p> <p>Le norme di diritto nazionale, comunitario e del turismo</p> <p>Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Elementi di base di statistica ed economia</p> <p>Le politiche e le strategie turistiche</p> <p>Le tecniche comunicative relazionali</p> | Le operazioni di configurazione della domanda turistica |
| | Le operazioni di configurazione dei servizi turistici |

| | |
|---|---|
| <p>Le tecniche comunicative relazionali Tecniche di comunicazione pubblicitaria Tecniche di promozione e vendita Elementi di geografia turistica Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica Due lingue straniere parlate e scritte</p> | <p>Le operazioni di posizionamento dell'offerta turistica</p> |
| <p>Strumenti per la gestione organizzativa di eventi Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico Tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro Discipline e strumenti di comunicazione Tecniche di organizzazione e programmazione di eventi aggregativi Tecniche di analisi commerciale, organizzativa Tecniche di comunicazione pubblicitaria Principali tecniche di comunicazione interpersonale Tecniche per la promozione di un evento Tecniche di organizzazione aziendale Principi di amministrazione e contabilità Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica Due lingue straniere parlate e scritte Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro Principali normative regolanti il rapporto di lavoro e le differenti tipologie contrattuali Tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e di coordinamento del lavoro dei propri collaboratori/fornitori Normative e regolamenti di sicurezza pubblica e antinfortunistica relative agli ambiti di lavoro del turismo fieristico-congressuale</p> | <p>Le operazioni di promozione turistica</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di gestione contabile evento fieristico-congressuale</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione della rete dei servizi fieristico-congressuali</p> |
| | <p>Le operazioni di pianificazione dell'evento fieristico-congressuale</p> |
| | <p>Le operazioni di progettazione dell'evento fieristico-congressuale</p> |
| | <p>Le operazioni di assistenza consulenziale cliente</p> |

Elementi di diritto privato, tributario, commerciale
Elementi di valutazione degli strumenti finanziari
Normative, da applicare nell'attività di riferimento (antiriciclaggio, privacy, D Lgs 231/2001, ...)
Principi di etica professionale e responsabilità sociale
Principali procedure contabili e amministrative
Principali strumenti finanziari
Strumenti e tecniche di promozione e vendita di servizi/prodotti finanziari creditizi assicurativi
Principali tecniche di comunicazione
Sistemi di gestione (database clienti, catalogo prodotti/servizi, ecc).
Fondamenti di organizzazione aziendale
Nozioni di base di una lingua straniera
Fondamenti di disciplina

| |
|--|
| |
| Le operazioni di configurazione dell'offerta di prodotti/servizi finanziari creditizi assicurativi |
| Le operazioni di transazione dei prodotti/servizi finanziari creditizi assicurativi |
| Le operazioni di trattamento delle operazioni amministrativo/contrattuali |
| Le operazioni di analisi del sistema aziendale |

| | |
|---|---|
| <p>Le organizzazioni come sistema: struttura, processi, ruoli e funzioni</p> <p>Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale</p> <p>I principali processi produttivi aziendali</p> <p>Strategie di comunicazione d'impresa</p> <p>Elementi di controllo statistico dei processi</p> <p>Normativa UNI EN ISO 9000-Vision 2000</p> <p>Metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità</p> <p>I sistemi di certificazione e gli organismi nazionali ed internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto</p> <p>Elementi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione</p> <p>La gestione per progetti</p> <p>Tecniche di soluzione dei problemi</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro</p> | |
| | <p>Le operazioni di configurazione del sistema qualità</p> |
| | <p>Le operazioni di gestione del sistema qualità</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dei dati del sistema qualità</p> |
| <p>Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico</p> <p>Architettura delle applicazioni informatiche: componenti , relazioni, collegamenti</p> <p>Funzioni e linguaggi dei data base relazionali</p> | <p>Le operazioni di convalida delle applicazioni informatiche</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Windows, Unix, Macintosh, Solaris ecc</p> <p>Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche</p> <p>Ambienti software di sviluppo: linguaggi di programmazione convenzionali e object oriented, tool e CASE di sviluppo</p> <p>Elementi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo</p> <p>Concetti base di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione</p> <p>Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software</p> <p>Strumenti e tecniche di testing e debugging delle applicazioni informatiche</p> <p>Concetti relativi alla sicurezza informatica</p> <p>Lingua inglese tecnica applicata all'informatica</p> | <p>Le operazioni di modellazione funzionale delle applicazioni informatiche</p> |
| <p>Elementi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo</p> <p>Concetti base di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione</p> <p>Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software</p> <p>Strumenti e tecniche di testing e debugging delle applicazioni informatiche</p> | <p>Le operazioni di progettazione tecnica delle applicazioni informatiche</p> |
| <p>Concetti relativi alla sicurezza informatica</p> <p>Lingua inglese tecnica applicata all'informatica</p> | <p>Le operazioni di sviluppo delle applicazioni informatiche</p> |
| <p>Principi di comunicazione multimediale.</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based.</p> <p>Principi di organizzazione: processi, ruoli e funzioni.</p> <p>Metodologie e strumenti di project management.</p> <p>Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.).</p> <p>Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni.</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial up, ecc.).</p> <p>Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc.</p> <p>Principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento di siti web.</p> <p>Principali concetti di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione (TCP/IP, http, ecc.).</p> <p>Metodologie e strumenti statistici per la rilevazione di accessi e fruizione dei siti.</p> <p>Lingua inglese tecnica.</p> <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | |
| <p>Principi di comunicazione multimediale.</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based.</p> <p>Principi di organizzazione: processi, ruoli e funzioni.</p> <p>Metodologie e strumenti di project management.</p> <p>Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.).</p> <p>Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni.</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial up, ecc.).</p> <p>Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc.</p> | <p>Le operazioni di convalida di prodotti multimediali</p> |
| <p>Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.).</p> <p>Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni.</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial up, ecc.).</p> <p>Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc.</p> | <p>Le operazioni di modellazione requisiti tecnici di sviluppo</p> |
| <p>Principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento di siti web.</p> <p>Principali concetti di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione (TCP/IP, http, ecc.).</p> <p>Metodologie e strumenti statistici per la rilevazione di accessi e fruizione dei siti.</p> <p>Lingua inglese tecnica.</p> | <p>Le operazioni di progettazione architetture di prodotti multimediali</p> |
| <p>Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> | <p>Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti multimediali</p> |
| | <p>Le operazioni di amministrazione dell'infrastruttura di rete</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico</p> <p>Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche</p> <p>Dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi</p> <p>Concetti relativi alla comunicazione in area LAN, WAN e MAN</p> <p>Funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Dos, Windows, Unix, Macintosh, ecc</p> <p>Elementi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso)</p> <p>Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software di rete</p> <p>Tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici</p> <p>Strumenti di system and network management per la gestione e il monitoraggio del traffico di rete</p> <p>Strumenti per la misura delle prestazioni ed il troubleshooting di rete</p> <p>Aspetti di sicurezza informatica: politiche di sicurezza, software antivirus in uso, firewall, firme digitali, modelli teorici di crittografia ecc</p> <p>La normativa sulla privacy (L 675/96 e successivi decreti attuativi) relativamente alla gestione delle informazioni digitali</p> <p>Lingua inglese tecnica in uso in ambito informatico</p> | |
| | <p>Le operazioni di conformazione dell'infrastruttura di rete</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento dell'architettura di rete</p> |
| <p>Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico</p> <p>Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche</p> | <p>Le operazioni di protezione del sistema informativo</p> <hr/> <p>Le operazioni di conformazione dei sistemi hardware e software di base</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi</p> <p>Caratteristiche e funzionalità dei principali software applicativi di gestione testi, elaborazione dati, redazione presentazioni, ecc</p> <p>Funzionamento dei principali sistemi operativi: Windows, Unix, Macintosh, ecc</p> <p>I servizi web</p> <p>Elementi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso)</p> <p>Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software</p> <p>Tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici</p> <p>Aspetti di sicurezza informatica: politiche di sicurezza, software antivirus in uso, ecc</p> <p>Lingua inglese tecnica in uso in ambito informatico</p> | <p>Le operazioni di diagnosi e prevenzione guasti</p> |
| | <p>Le operazioni di dimensionamento delle postazioni informatiche</p> |
| | <p>Le operazioni di integrazione delle soluzioni software</p> |
| <p>Le normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura</p> <p>Le disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche</p> <p>La struttura anatomica del capello e della cute</p> <p>Le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc)</p> <p>Tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello</p> <p>Tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici</p> <p>Il processo di deterzione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo</p> <p>Il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante</p> <p>Strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc)</p> <p>Le attrezzature, prodotti e procedure per la</p> | <p>Le operazioni di acconciatura estetica della capigliatura</p> |
| | <p>Le operazioni di diagnosi tricologica del capello</p> |

| | |
|---|--|
| <p>messa in piega e l'acconciatura Strumenti, tecniche e processo del taglio La scala dei colori e le tecniche di colorazione/ decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, meches, colpi di sole, ecc) Le tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura Tecniche e strumenti per il trattamento della barba</p> | <p>Le operazioni di taglio dei capelli</p> |
| <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche Le caratteristiche e le patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma La degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema-fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) Le caratteristiche dell'apparato muscolo- scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico Le tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Stili alimentari e di vita per il benessere e la salute Tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) Tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) Tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, presso terapia, ginnastica isometrica, ecc)</p> | <p>Le operazioni di trattamento chimico/cosmetologico del capello</p> |
| | |
| | <p>Le operazioni di diagnosi dell'inetetismo cutaneo ed anatomico</p> |
| | <p>Le operazioni di massaggio estetico dell'intera superficie del corpo</p> |
| | <p>Le operazioni di trattamento dermocosmetico del viso</p> |
| | <p>Le operazioni di detersione e trattamento estetico del corpo</p> |
| | <p>Le operazioni di allestimento degli spazi e delle attrezzature</p> |
| | <p>Le operazioni di assistenza del cliente</p> |

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento estetico ed acconciatura
Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche
Caratteristiche della cute e del capello
Terminologia tecnica per i processi di trattamento della cute e acconciatura del capello
Terminologia tecnica per i processi di trattamento e cura della pelle
Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti estetici e loro funzionamento
Tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Tipologie di trattamento estetico e di acconciatura

Le operazioni di trattamento estetico e di acconciatura

Le operazioni di trattamento preliminare dei prodotti cosmetici

Indicatori

Pulizia e igiene degli spazi di allevamento.

Messa a dimora di piante da frutto.

Innesto.

Potatura.

Raccolta dei frutti.

Composizione del terreno.

Semina in campo e in ambiente protetto.

Effettuazione di interventi di irrigazione e drenaggio.

Raccolta dei prodotti.

Rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune.

Realizzazione di interventi di cura e/o di prevenzione.

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

Computo delle quantità alimentari della combinazione.

| |
|--|
| |
|--|

Osservazione sintomatologia.
Rilevazione malattie.
Realizzazione trattamenti di prevenzione e cura.

Descrizione delle specificità di ogni specie e razza.
Elaborazione stato segnaletico dell'animale.
Indicazione performance significative della razza.
Descrizione caratteristiche produttive e riproduttive degli animali.

Lettura dati e informazioni del mercato dei consumatori.
Lettura normative.
Dichiarazione stato animali.
Elaborazione del programma di produzione.

Potatura, scacchiatura e regolazione della carica di frutta.

Rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi.
Realizzazione trattamenti di prevenzione e cura.

Lettura dati ed informazioni del mercato dei consumatori.
Lettura normative.
Dichiarazione stato dei suoli.
Elaborazione del programma di produzione.

Aratura, zappatura, concimazione e semina.
Osservazioni meteorologiche.
Messa a dimora del portainnesto.
Innesto delle marze.
Legatura.

amministrazione e controllo centralino
acquisizione, registrazione e trasmissione di corrispondenza in entrata e in uscita
protocollo e archiviazione di dati e informazioni

predisposizione ed aggiornamento calendario degli appuntamenti
predisposizione di supporti organizzativi o tecnici per la realizzazione di riunioni ed eventi
prenotazione biglietti di viaggio e pernottamenti

stesura e diffusione di comunicazioni formali anche in lingua straniera
redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report

acquisizione, archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili
aggiornamento di schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc.
compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)

gestione delle relazioni con gli istituti di credito

elaborazione comparazioni tra dati previsionali ed a consuntivo
analisi scostamenti elementari e relative cause determinanti
elaborazione proposte di interventi migliorativi e correttivi degli aspetti di gestione aziendale

stesura di budget generale e settoriali
verifica e revisione delle voci di budget rispetto a scostamenti ed aggiornamenti

progettazione di procedure, strumenti e metodologie di rilevazione dei dati contabili
elaborazione ed implementazione di strumenti di controllo e rilevazione delle variazioni
selezione e progettazione di personalizzazioni ed aggiornamenti di applicativi informatici per
l'automazione delle procedure contabili

supporto alla formulazione del piano dei conti (struttura e criteri di codifica) in coerenza con
normative vigenti
elaborazione di procedure per la trattazione dei dati amministrativi e contabili
interazione con fornitori interni ed esterni per aggiornamento e personalizzazione degli applicativi
informatici di automazione delle procedure contabili

elaborazione e redazione del bilancio d'esercizio
calcolo di indici di bilancio e strutturazione di riclassificazioni
elaborazioni di proiezioni su specifiche voci di costo

organizzazione delle attività di rilevazione-registrazione dei dati e tenuta libri
monitoraggio della corretta gestione delle procedure
trattamento amministrativo-contabile di contratti aziendali (leasing, appalti, contratti di locazione,
ecc.)
elaborazione di reportistica di derivazione contabile

elaborazione di piano e scadenziario fiscale
calcolo e versamento dei debiti fiscali (IVA, imposte d'esercizio, ecc.) e dei contributi previdenziali
(Inail, Inps, ecc.)
lettura e controllo delle variabili stipendiali dei cedolini paga e dei modelli CUD e 770
iscrizione in contabilità di stipendi e costi del personale
supporto alla redazione e definizione della dichiarazione dei redditi

indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo

| |
|--|
| |
| <p>collaudo dell'autoveicolo revisione di eventuali anomalie delle componenti elettriche/elettroniche sostituite o riparate registrazione dati finali di collaudo dell'autoveicolo</p> |
| <p>riparazione delle parti elettriche/elettroniche guaste installazione di nuove componenti elettriche/elettroniche schermatura e rimappatura di componenti elettriche /elettroniche</p> |
| <p>esecuzione del check up degli apparati elettrici/elettronici del veicolo elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, personale)</p> |
| <p>indagine mirata al cliente su storia e stato dell'autoveicolo</p> |

| |
|---|
| |
| <p>esecuzione del check up del veicolo emissione di una diagnosi del guasto elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)</p> |
| <p>manutenzione dell'autoveicolo per garantirne l'efficienza rilevazione e registrazione livelli di emissione di gas tossici</p> |
| <p>riparazione del gruppo motore e/o di altre parti dell'autotelaio e degli impianti di accensione ed iniezione collaudo dell'autoveicolo</p> |
| |
| <p>indagine strutturata delle componenti da smontare/rimontare smontaggio/assemblaggio di componenti e parti accessorie della carrozzeria conservazione degli accessori e componenti smontati</p> |
| <p>esecuzione di un check up di carrozzeria e telaio del veicolo verifica entità del danno elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)</p> |

trazionamento, equilibratura e messa in squadra del telaio e della scocca dell'autoveicolo
ribattitura dei lamierati
verifica del bilanciamento ed allineamento del veicolo

pre-trattamento del veicolo da verniciare
verniciatura, essiccatura, e lucidatura delle parti riparate del veicolo
controllo qualità della superficie verniciata
trattamento dei rifiuti pericolosi liquidi e solidi

controllo qualità del conglomerato cementizio
verifica degli strumenti usurati/danneggiati
attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza

realizzazione e montaggio di componenti edilizi (d'interni o di copertura) in legno o materiali affini
esecuzione di lavorazioni di rifinitura, protezione e recupero di elementi edilizi lignei

lettura del progetto tecnico
realizzazione di opere in armatura metallica
allestimento di cassetture e elementi prefabbricati
posa e trattamento del calcestruzzo

allestimento e preparazione degli spazi logistici di cantiere
approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro
tracciamento dell'opera edile

studio tecnico del progetto architettonico

| |
|--|
| |
| elaborazione delle caratteristiche costruttive e progettuali specificazione delle funzionalità e delle condizioni tecniche di realizzazione dell'opera indagine delle soluzioni impiantistiche da realizzare |
| gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale simulazione tridimensionale dell'opera edile finitura e modellizzazione del prototipo di simulazione multimediale realizzato |
| disegno di particolari e complessivi dell'opera edile corredati delle specifiche geometriche elaborazione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi dell'opera edile realizzazione di rendering volumetrici, interni, esterni, ecc |
| |
| riparazione e/o ripristino degli strumenti usurati/danneggiati attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza |

esecuzione di livellamenti e pendenze
scavi e puntellature
demolitura e movimentazione materiali

tracciamento dell'opera edile
posa in opera di armature semplici
colata e compattazione del calcestruzzo
messa in opera di giunti di varia tipologia

allestimento degli spazi logisitici di cantiere
approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro

controllo degli strumenti usurati/danneggiati
attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza

posa in opera di un intonaco interno
rifinitura dell'opera muraria

lettura del progetto tecnico
realizzazione dei principali lavori in muratura per interni

allestimento degli spazi logistici di cantiere
approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro

preventivazione di spesa

| |
|--|
| |
| lettura del progetto tecnico elaborazione di varianti e modifiche al progetto originario scelta dei materiali e delle soluzioni tecniche da adottare tracciamento dell'opera edile |
| controllo qualità dell'opera edile realizzata controllo degli indici di pericolosità e rischio del cantiere edile elaborazione del piano operativo della sicurezza in relazione al piano generale verifica della congruenza tra piano operativo del cantiere e quello dei sub-appaltatori verifica del rispetto degli standard di sicurezza nel cantiere |
| redazione di un piano di tecnico operativo dei lavori organizzazione del personale diretto e dei subappaltatori elaborazione di un piano di approvvigionamento delle materie prime verifica periodica dello stato di avanzamento lavori |
| elaborazione del SGA integrato revisioni, controlli periodici monitoraggio della strategia e verifiche dei risultati segnalazioni criticità ed anomalie ambientali proposizioni modificative e aggiornamenti della strategia |

acquisizione di informazioni e acculturazione aziendale -processo produttivo, macchinari ed impianti, materie prime, ecc.-
ispezioni, ricognizioni, sopralluoghi e visite aziendali ed ambientali
redazione della relazione sul comportamento ambientale dell'azienda

seminari interni sul SGA
programmazione formativa relativa al SGA

partecipazione alla definizione di politiche/strategie ambientali concertate al territorio
programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari

studio documenti di programmazione pianificazione risorse agroforestali e del suolo

esecuzioni lavori del terreno d'intervento: movimentazione terra, ecc.
realizzazione interventi agroforestali e del suolo
coordinamento e gestione dei lavori

rilevazione stati patologici risorse agroforestali
elaborazione interventi manutentivi, preventivi, curativi, ecc. ad hoc
esecuzione trattamenti preventivi/curativi

studio e verifica dati ed indicatori di configurazione del suolo
verifica del terreno d'intervento
osservazione comportamento risorsa agroforestale
sistemazioni e adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità
verifica adeguatezza degli interventi

Organizzazione e coordinamento raccolta differenziata nei cassonetti, raccolta porta a porta, ecc.
Organizzazione e coordinamento trasporto RU.
Proposizione di azioni ed interventi strutturali ed infrastrutturali per lo smaltimento dei RU.
Coordinamento azioni di smaltimento RU.
Organizzazione e coordinamento di momenti di raccolta idee, opinioni, criticità, valutazioni, ecc.
Verifica ex-post attività del ciclo.

Elaborazione priorità e politiche di gestione del ciclo integrato RU.
Precisazione obiettivi e linee di intervento specifici.
Organizzazione gruppi di lavoro per la condivisione obiettivi.
Co-definizione piani di gestione integrata dei RU.

Impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio.
Programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari.

Organizzazione seminari tematici interni.
Coordinamento azioni di trasferimento educativo e divulgativo ambientale esterno.
Programmazione interventi formativo-educativi interni.

elaborazione dati di analisi di monitoraggio

| |
|---|
| |
| elaborazione interventi di manutenzione ordinaria formulazione proposte di interventi di manutenzione straordinaria formulazione proposte di interventi strutturali di impianto costruzione capitolato d'acquisto ed elaborazione budget |
| verifica dati di monitoraggio idrico verifica indicatori naturali di andamento di utilizzo, tutela e valorizzazione risorsa idrica elaborazione ipotesi comportamentali/funzionali della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse |
| sperimentazioni nuovi prodotti tecnologici indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di trattamento idrico e sistema idrico verifica condizioni di fattibilità funzionale e strutturale |
| separazione rifiuti urbani, rifiuti speciali |

| |
|---|
| |
| verifiche di funzionamento impianti manutenzione tecnologica ordinaria e straordinaria elaborazione indicazioni tecnologiche e strutturali al settore di impiantistica di riferimento |
| elaborazione dati ed informazioni di sistema elaborazione programma di trattamento rifiuti urbani bilanci di materia ed energia nella valutazione dei rendimenti impiantistici coordinamento risorse, attività e procedure verifiche impatto ambientale dell'impianto |
| elaborazione piani di trattamento e smaltimento attivazione trattamenti di frantumazione, selezione attivazione trattamenti di riciclaggio, di termoutilizzazione, di compostaggio |
| studio documenti di programmazione pianificazione risorse agroforestali e del suolo studio progetti di intervento agroforestale e del suolo elaborazione di adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità |

studio e verifica dati ed indicatori di configurazione del suolo
verifica del terreno d'intervento
osservazione comportamento risorsa agroforestale
sistemazioni e adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità
verifica adeguatezza degli interventi

rilevazione stati patologici risorse agroforestali
elaborazione interventi manutentivi, preventivi, curativi, ecc. ad hoc
esecuzione trattamenti preventivi/curativi

esecuzioni lavori del terreno d'intervento: movimentazione terra, ecc.
realizzazione interventi agroforestali e del suolo
coordinamento e gestione dei lavori

elaborazione dati di analisi di monitoraggio
osservazione comportamento funzionale e strutturale delle strutture/infrastrutture di utilizzo della
risorsa idrica
osservazione della risorsa idrica dei molteplici luoghi di trattamento
elaborazione/studio integrato e georeferenziato dei dati
archiviazione dati di monitoraggio idrico
elaborazione disegno di monitoraggio: ipotesi, tesi, criteri, tipologia di dati da analizzare, ecc.

elaborazione interventi di manutenzione ordinaria
formulazione proposte di interventi di manutenzione straordinaria
formulazione proposte di interventi strutturali di impianto
costruzione capitolato d'acquisto ed elaborazione budget

verifica dati di monitoraggio idrico
verifica indicatori naturali di andamento di utilizzo, tutela e valorizzazione risorsa idrica
elaborazione ipotesi comportamentali/funzionali della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse

sperimentazioni nuovi prodotti tecnologici
indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di trattamento idrico e sistema idrico
verifica condizioni di fattibilità funzionale e strutturale

mappatura del contesto
elaborazione di dati ambientali, antropici, di utilizzo del suolo, di abbondanza e distribuzione
faunistica in rapporto alle caratteristiche del territorio
definizione bisogni e risorse del territorio

organizzazione gruppi di lavoro per la realizzazione degli interventi
coordinamento degli interventi faunistici
monitoraggio e valutazione dello stato di avanzamento lavori

elaborazione di strategie, priorità, obiettivi e linee di intervento
predisposizione di un programma tecnico, economico finanziario e temporale di intervento dei lavori
da realizzare

collaborazione nella definizione di politiche e strategie concertate
partecipazione alla programmazione di sistemi di gestione integrata del territorio

analisi dei bisogni individuali e di gruppi/utenza

organizzazione di attività ricreative: feste, ludoteca, giochi di gruppo
realizzazione di interventi di animazione teatrale ed espressiva: linguaggio vocale, gestuale, musica, drammatizzazione, ecc.
predisposizione di laboratori manuali: creta, pittura, disegno, etc.

divulgazione delle informazioni relative alle attività socio-culturali offerte
conduzione e coordinamento delle attività di animazione
verifica e documentazione dei risultati e degli scostamenti
ricerca, studio ed aggiornamento della funzione di animazione

ricognizione dei fabbisogni culturali ed educativi dell'utenza e dei servizi offerti
"mappatura" dei rischi di marginalità e disagio presenti nell'area d'intervento
ricognizione delle priorità di intervento e messa in rete delle risorse disponibili
programmazione di interventi ludico-culturali e socio-educativi

analisi contesto/situazione teatro dell'interazione comunicativa
analisi caratteristiche soggetti comunicativi
monitoraggio andamento interazione/mediazione comunicativa

traduzione segnica dei messaggi verbali
traduzione verbale dei messaggi segnici

strutturazione registro linguistico per la mediazione della comunicazione
erogazione della mediazione comunicativa (ascolto, interpretazione, traslazione)
attuazione interventi adattativi/migliorativi dello stile della mediazione

osservazione ed ascolto della dimensione relazionale
rilevazione indicatori di disagio relazionale
attuazione interventi strategici di ripristino benessere relazionale

raccolta sistematica di informazioni circa la natura dei bisogni espressi dall'immigrato
elaborazione di percorsi di accompagnamento ed introduzione al sistema italiano dei servizi

traduzione linguistica nelle relazioni utente immigrato ed operatore italiano-immigrati
redazione in lingua straniera di materiali informativi, comunicati, avvisi, ecc.

erogazione di interventi formativi/informativi a sostegno dell'integrazione sociale
assistenza alla definizione di nuovi servizi o miglioramento dei servizi erogati in funzione di necessità specifiche dell'utenza immigrata

erogazione di interventi formativi/informativi su servizi territoriali e relative procedure e regolamenti
assistenza all'operatore dei Servizi nella codifica della domanda espressa

sanificazione e sanitizzazione

| |
|---|
| <p>lettura cartella clinica del paziente preparazione singole prestazioni passaggio strumenti di lavoro riassetto unità operativa segnalazione di situazioni evidenti di malessere fisico</p> |
| <p>ascolto richieste paziente erogazione informazioni di prima accoglienza e successive accoglienza paziente nella fase del pre-trattamento accompagnamento paziente al "riunito" preparazione paziente al trattamento odontoiatrico</p> |
| |
| <p>archiviazione radiografie, certificazioni dei dispositivi protesici, cartelle cliniche e panoramiche pazienti, ecc erogazione fatture pazienti fatturazione e schedulazione fornitori archiviazione foto o similari organizzazione agenda /appuntamenti raccolta e archiviazione autorizzazioni trattamento dati personali e/o sensibili</p> |
| <p>riordino e pulizia degli ambienti di vita e di cura dell'assistito</p> |
| <p>realizzazione di attività ludico-ricreative attuazione di interventi di stimolo alla partecipazione sociale sostegno e compagnia all'assistito assistenza informativa sullo stato di salute psico-fisica dell'assistito alla famiglia e ai servizi</p> |

| |
|---|
| |
| assistenza in igiene, funzioni fisiologiche e vestizione dell'utente supporto alla mobilità dell'utente: trasporto e/o deambulazione predisposizione e somministrazione alimenti prevenzione danni da immobilizzazione ed allettamento |
| esecuzione di misure non invasive di primo soccorso attuazione di procedure e prestazioni sanitarie di supporto prescritte nel piano di assistenza individuale segnalazione di dati ed informazioni significative stato di salute dell'assistito raccolta, stoccaggio e trasporto di rifiuti e materiale biologico sanitario |
| realizzazione del processo di sanificazione |
| ascolto richieste cliente erogazione informazioni di prima accoglienza e successive accoglienza cliente termale nella fase del pre-trattamento accompagnamento cliente ai trattamenti termali controllo cliente in trattamento attuazione interventi di primo soccorso |

| |
|--|
| |
| titolazione acque termali secondo prescrizione medica dosaggi e preparazione materiale naturale termale |
| lettura cartella clinica cliente preparazione cliente al trattamento termale inalazioni, nebulizzazioni/polverizzazioni, percorsi vascolari, applicazione fanghi, bagni, aerosol, ecc. |
| collaudo dell'impianto rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie verifica standard di conformità |
| stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi |

cablaggio
montaggio e installazione sistemi elettrici

ricerca di guasti ed anomalie dell'impianto
sostituzione di componenti difettosi

collaudo degli impianti installati
rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie
verifica degli standard di conformità

stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi

posatura tubature
montaggio di semplici apparecchiature termo-idrauliche e idrosanitarie

ricerca di guasti e anomalie sull'impianto
sostituzione dei componenti difettosi
esecuzione test e manutenzioni periodiche

Scelta della soluzione e del sistema di integrazione.
Elaborazione delle funzionalità del sistema domotico.
Definizione del fabbisogno e studio di fattibilità.
Realizzazione progetto grafico del sistema domotico.

Ricognizione delle esigenze del committente.
Osservazione delle caratteristiche strutturali dell'ambiente (ad es. stato dell'immobile, impianti preesistenti).
Trasmissione di informazioni al committente (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.).
Elaborazione scenari domotici personalizzati.

Manutenzione e regolazione periodica sistema domotico.
Verifica conformità standard di sicurezza.
Controllo efficienza energetica.
Elaborazione di documentazione secondo la normativa di legge.

Controllo delle operazioni di installazione del sistema domotico.
Integrazione di tecnologie e impianti tradizionali.
Cablaggio, montaggio e prova delle ripartizioni.
Verifica e collaudo del sistema domotico.

Esame delle modalità organizzative dell'azienda/cliente.

Trasferimento informazioni relative alla commessa al team di lavoro.
Ricognizione rispetto alle tecnologie disponibili e funzionali.
Costruzione di un set di tecnologie configurabili come architettura di sistema.
Elaborazione progetto tecnico di dettaglio.

| |
|---|
| <p>Costituzione help-desk. Coordinamento help-desk. Controllo e monitoraggio del sistema. Realizzazione di test prototipali, test e test ex ante in laboratorio o presso il cliente (on site). Organizzazione di team o tecnici singoli deputati alla manutenzione presso il cliente (on site).</p> |
| <p>Trasferimento del modello di sistema configurato al cliente. Produzione di manualistica per le singole componenti tecnologiche. Produzione di manualistica per il sistema. Distribuzione di materiale informativo e di segnalazione di componenti utili al funzionamento del sistema.</p> |
| |
| <p>approntamento degli spazi di magazzino rilevazione flussi e rotazione merci controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino</p> |
| <p>imballaggio, etichettatura, codifica e numerazione delle merci stivaggio, palettizzazione e containerizzazione della merce elaborazione della documentazione di accompagnamento al trasporto</p> |
| <p>rilevazione dello stato delle merci/prodotti da stoccare stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino movimentazione, carico e scarico delle merci in area deposito o transito</p> |
| <p>registrazione dei movimenti delle merci in entrata e uscita gestione delle informazioni circa il flusso previsto delle merci in entrata e in uscita aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (livelli delle scorte, giacenze di magazzino, ecc.)</p> |
| <p>organizzazione delle operazioni di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci e relativo</p> |

| |
|---|
| |
| <p>elaborazione dei dati informativi circa approvvigionamenti ed ordinato commerciale contabilizzazione delle giacenze e scorte di magazzino monitoraggio dei flussi distributivi mediante software di gestione dei trasporti</p> |
| <p>organizzazione missioni dei vettori di trasporto ed utilizzo dei centri di smistamento/distribuzione verifica delle prestazioni dei vettori di trasporto stima dei costi associati alla distribuzione fisica della merce</p> |
| <p>stesura dei cicli logistici: fasi, tempi e risorse redazione del programma di magazzino in relazione a dati di ordinato commerciale e di approvvigionamento calcolo dei costi e ricavi del ciclo logistico</p> |
| |
| <p>formulazione di condizioni e clausole di trasporto in relazione alle norme e alle convenzioni vigenti redazione dei documenti di trasporto e spedizione (lettera di vettura trasporto terrestre, lettera di vettura aerea, polizze di carico, ecc.) espletamento dei documenti doganali e pratiche intrastat</p> |

redazione del programma di ritiri, spedizioni e distribuzione
organizzazione di vettori, attrezzature e relative attività di trasporto
elaborazione dei piani di carico e delle relative unità
formulazione dei prezzi di trasporto e spedizione

organizzazione di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci in area deposito
verifica integrità e natura delle merci in arrivo ed in partenza
elaborazione dei dati informativi circa arrivo e partenza delle merci/colli

assolvimento degli obblighi connessi al regime fiscale nazionale ed internazionale
liquidazione IVA
recupero di accisa e carbon tax
espletamento delle operazioni di credito documentario

disposizione della merce sugli scaffali e dei prodotti a banco

registrazione delle merci in uscita
riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc.
invio di valori alla cassa centrale

ricevimento, controllo, stoccaggio della merce in area deposito
inventariato delle scorte
preparazione delle merci

erogazione informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.)
promozione dei prodotti
assistenza al cliente nell'evasione dei reclami

determinazione del profilo tipo e della consistenza della clientela potenziale attraverso lo studio di

descrizione del target clienti e del relativo bisogno/obiettivo
elaborazione caratteristiche del prodotto/servizio offerto: strutturazione mix di prodotti, etc.

elaborazione del piano operativo di vendita: obiettivi di ordini e fatturato
elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica di vendita e distribuzione
programmazione ed organizzazione rete vendite
budgeting delle attività di marketing/vendita previste

stima su andamento vendite e dei costi commerciali
calcolo del break event point in collaborazione con altre funzioni aziendali
elaborazione di una mappa di valutazione (value map) relativa a: mercato target e performance di prodotto/servizio
elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica prezzi da assumere

costruzione delle scale prezzi sulla base delle indicazioni aziendali

| |
|---|
| |
| <p>elaborazione del piano di approvvigionamento costruzione del layout merceologico realizzazione degli spazi espositivi realizzazione del piano promozionale</p> |
| <p>organizzazione del lavoro coordinamento del personale di reparto/punto vendita predisposizione del programma di formazione base, specialistica e di aggiornamento per i collaboratori valutazione dei propri collaboratori</p> |
| <p>controllo del grado di soddisfazione del cliente elaborazioni di dati ed informazioni circa i comportamenti del consumatore creazione della rete di relazioni locali con istituzioni, associazioni, scuole, ecc. realizzazione di eventi culturali, sociali, commerciali per il radicamento sul territorio</p> |
| <p>presentazione del prodotto/servizio elaborazione dell'offerta commerciale ed acquisizione dell'ordine articolazione delle modalità dimostrativo-espositive del prodotto fidelizzazione cliente</p> |

articolazione dei contatti propri del portafoglio clienti
programmazione delle visite da effettuare
programmazione interventi di assistenza cliente: livello di assortimenti, controllo e sostituzione prodotti in scadenza, aggiornamento prezzi, ecc.

indagine di massima sul mercato di riferimento: sistema di offerta-domanda
ricerca nuovi clienti
raccolta e trasmissione di informazioni analitiche
redazione di report previsione vendite in base allo storico del cliente

compilazione modulistica su dati vendita: inventari sui volumi di vendita, modelli e tabelle sui fatturati, ecc.
predisposizione report periodici sull'andamento delle attività di vendita: incrementi, scostamenti, ecc.

allestimento scenografie
montaggio e smontaggio scenografie
stivaggio scenografie
adattamento scenografie

studio della movimentazione da realizzare
predisposizione del materiale per la movimentazione
verifica della funzionalità della movimentazione
movimentazione della scenografia durante lo spettacolo

costruzione elementi scenografici e attrezzerie con l'utilizzo delle tecnologie, degli strumenti e dei materiali adeguati
recupero elementi scenografici già realizzati
assemblaggio degli elementi scenici

studio schede tecniche e specifiche progettuali
lettura disegno esecutivo della scenografia
elaborazione piano di lavoro

verifica dei materiali (registratori, diffusori ecc.) e adattamento degli stessi alle esigenze specifiche
montaggio e smontaggio delle apparecchiature
amplificazione del suono
posizionamento microfoni
impiego del mixer
comando apparecchiature durante lo spettacolo

Realizzazione dell' impianto elettrico di scena
predisposizione, cablaggio, montaggio/smontaggio e puntamento dei proiettori e dei riflettori
utilizzo console (PC o manuale) durante lo spettacolo

lettura disegni e schemi del piano luci
preparazione sequenza luci

lettura del copione tecnico
regolazione livelli delle apparecchiature
risoluzione di problemi tecnici

riordino spazi di ristorazione

ricezione cliente
presentazione menù
raccolta ordinazioni e determinazione tempi/sequenze di erogazione del servizio
registrazione e trasmissione reclami
riscossione conto

| |
|---|
| |
| controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. erogazione servizio ristorativo monitoraggio stato di avanzamento delle attività di erogazione del servizio |
| collaborazione nell'elaborazione della Carta dei Vini degustazione dei vini e controllo qualità mescita dei vini controllo igiene e funzionalità della cantina |
| |
| realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi |
| programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme controllo qualità materie prime e semilavorati preparazione degli impasti e delle creme |

predisposizione e supervisione del processo di lievitazione
informatura dei semilavorati
monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento

elaborazione ricette dolciarie
compilazione della carta dessert:pasticceria dolce, salata, gelateria

controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare
preparazione pietanze complesse e specialità culinarie
cottura, trasformazione e conservazione tecnologica dei prodotti alimentari

elaborazione ricette tipiche e tradizionali
elaborazione ricette per specialità culinarie complesse
elaborazione ricette dietetiche:macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane

budgeting del menù
confezionamento menù tipici ed innovativi
pianificazione della rotazione dei menù:settimanale, mensile, stagionale

guarnizione e decorazione piatti

allestimento sala e tavoli
presentazione del menù
acquisizione ordinazione
somministrazione dei piatti al tavolo

| |
|--|
| <p>allestimento dello spazio bar preparazione delle bevande e di snack somministrazione bevande e snack</p> |
| <p>preparazione di piatti semplici porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.</p> |
| <p>pulitura e preparazione degli alimenti conservazione degli alimenti</p> |
| <p>organizzazione del servizio di raccolta delle prenotazioni</p> |
| |
| <p>organizzazione degli spazi cura dell'ambientazione e degli allestimenti assetto e dotazione dei tavoli e dei banchetti</p> |
| <p>coordinamento delle attività di distribuzione pasti e bevande organizzazione delle modalità di ricezione/trasmisione delle ordinazioni controllo delle fasi di pulizia e riassetto tavoli</p> |

elaborazione della tipologia di intervento da approntare
budgeting dell'evento
programmazione dell'evento

elaborazione di modelli musivi per mosaici ex-novo legati all'urbanistica, all'architettura, alla produzione industriale
realizzazione di cartoni musivi per il rifacimento di mosaici antichi: copie romane, bizantine, medievali, etc.
riproduzione del modello musivo alle dimensioni e proporzioni reali
esecuzione e stampa del reticolo

incollaggio della tela o della rete
strappo del mosaico dalla sede provvisoria
allettamento o posatura del mosaico su supporto definitivo
rifinitura dell'elaborato musivo

cernita delle tessere: materiali e selezione cromatica
taglio e smussatura delle tessere
inserimento delle tessere sul supporto musivo

preparazione della malta provvisoria
predisposizione dei pannelli di ERACLIT per la costituzione del supporto provvisorio
preparazione dei collanti e dei supporti definitivi quali: cemento, resine, etc.

verifica del funzionamento delle attrezzature

| |
|---|
| |
| <p>schedatura essenziale, descrittiva e danni rilievo fotografico del bene da restaurare elaborazione della documentazione tecnica di analisi</p> |
| <p>esecuzione di rifiniture del bene restaurato imballaggio/preparazione alla consegna del bene restaurato</p> |
| <p>intervento di base di restauro del bene danneggiato/alterato verifica tecnico-qualitativa dell'intervento restaurativo correzione di eventuali irregolarità realizzative</p> |
| |
| <p>esecuzione di operazioni di deformazione e di saldatura dei materiali metallici controllo dei pezzi metallici lavorati</p> |

regolazione dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per le diverse fasi di lavorazione
preparazione e allestimento della postazione di lavoro
esecuzione di manutenzioni ordinarie
verifica dello stato e della funzionalità degli strumenti e delle attrezzature

esecuzione di lavorazioni di rifinitura dei metalli
assemblaggio di pezzi e di insiemi metallici
controllo della qualità del prodotto finito

misurazione dei metalli da tagliare
taglio dei metalli
rilevazione delle non conformità dei metalli tagliati

montaggio delle attrezzature per le specifiche lavorazioni

misurazione dei pezzi meccanici
segnalazione e registrazione delle non conformità
compilazione di eventuali schede di controllo qualità

pulizia di macchinari, attrezzature e strumenti di misurazione
segnalazione anomalie di funzionamento delle MU e relative attrezzature
rilevazione e ripristino utensili usurati

lettura del disegno tecnico e della documentazione di lavorazione
lavorazione del pezzo meccanico
carico e scarico dei pezzi

Studio tecnico del progetto

redazione delle schede materiali del pezzo meccanico
redazione delle schede tecniche di lavorazione del pezzo meccanico

gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale
simulazione tridimensionale del funzionamento del prodotto meccanico
pulizia e finitura del prototipo elaborato

disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche
costruzione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi meccanici

verifica dei parametri di funzionalità dei quadri elettrici e parti dell'impianto

| |
|--|
| |
| preparazione quadro elettrico cablaggio montaggio e installazione di sistemi elettrici ed elettronici studio delle equivalenze elettriche, meccaniche e funzionali delle apparecchiature e dei dispositivi consultazione manuali tecnici |
| verifiche finali dell'impianto rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento verifica standard di conformità verifiche di malfunzionamenti e guasti di impianto sostituzione di componenti difettosi |
| studio lay-out d'impianto studio schemi elettrici verifica funzionalità dei dispositivi ed apparecchiature verifica distinte di lavorazione |
| Montaggio delle attrezzature per le specifiche lavorazioni. |

| |
|---|
| |
| Misurazione dei pezzi meccanici. Segnalazione e registrazione delle non conformità. Compilazione di eventuali schede di controllo qualità. |
| Pulizia di macchinari, attrezzature e strumenti di misurazione. Segnalazione anomalie di funzionamento delle MU e relative attrezzature. Rilevazione e ripristino utensili usurati. |
| Lettura del disegno tecnico e della documentazione di lavorazione. Lavorazione del pezzo meccanico. Carico e scarico dei pezzi. |
| aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici |

| |
|--|
| |
| esecuzione delle prove di conformità dell' assemblato segnalazione di eventuali difetti di funzionamento collaudo dell'insieme assemblato |
| lettura di disegni tecnici e cicli di montaggio acquisizione dei pezzi necessari alle lavorazioni premontaggio e montaggio di particolari assemblaggio di insiemi meccanici anche con componenti idrauliche e pneumatiche |
| selezione delle attrezzature per le attività di montaggio ed assemblaggio pulizia e verifica funzionamento delle attrezzature in uso |
| |
| redazione del progetto del prodotto nella sua spazialità e in relazione al contesto documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del prodotto elaborazione delle specifiche di uso e manutenzione |
| assistenza alla realizzazione del prodotto prove di funzionamento e di rispetto delle specifiche progettuali riesame del progetto tecnico di dettaglio in relazione ai dati di produzione |
| elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi prodotti in area meccanica elaborazione dell'idea progettuale in fieri di adattamenti e migliorie di prodotti esistenti indagine del sistema di offerta dei principali competitor |

elaborazione tecnica delle macro-funzioni del prodotto in area meccanica
specificazione delle funzionalità del prodotto e delle sue eventuali componenti e relative connessioni

studio sistema automatizzato

controllo corretto avanzamento del prodotto nel ciclo
rilevazione cause di malfunzionamento e/o non conformità della macchina o del processo automatizzato
esecuzione interventi di riparazione o sostituzione
realizzazione di modifiche e personalizzazioni al programma software di gestione del sistema automatizzato
delibera della macchina e/o impianto automatizzato

montaggio della parte elettronica e di comando
verifica connessioni elettriche tra parte di comando e dispositivi installati
installazione del software di comando sul controllore della macchina
regolazione ed impostazione dei parametri di processo produttivo

rilevazione e decodifica di miglioramenti all'automazione del sistema
indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di automazione industriale
indicazioni sull'uso di componenti elettriche ed elettroniche atte al miglioramento del sistema

Elaborazione del piano di produzione.
Redazione di documenti tecnici per il dimensionamento di attrezzature e macchinari.
Verifica delle soluzioni tecniche.
Parametrazione del ciclo di fonderia.

Controllo qualitativo del ciclo di fonderia.
Verifica del getto e degli eventuali difetti.
Analisi degli scarti.
Elaborazione di eventuali proposte di revisione dei parametri.

Elaborazione del modello.
Scelta dei materiali.
Selezione di tecnologie e strumenti.
Elaborazione dei parametri tecnico-progettuali.

Esame della domanda del committente.
Studio di documentazione e schede tecniche.
Elaborazione proposte e soluzioni tecniche alternative.

elaborazione di documentazione tecnica relativa al processo produttivo
lettura dell'area di lavoro e delle condizioni di sicurezza

stesura dei cicli di lavorazione: fasi, operazioni e relativa successione
specificazione dei tempi di lavorazione delle singole fasi di produzione
collaborazione alla fase di elaborazione dei fabbisogni di risorse

selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto
selezione, adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica
interazione con la programmazione delle macchine utensili

lettura ed analisi di disegni meccanici, idraulici e pneumatici
studio dei documenti progettuali ed eventuali capitolati clienti

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| lettura e accettazione dell'idea progettuale |
| |
| verifica del terreno e campionamenti d'analisi esecuzione lavorazioni del terreno: movimentare terra, vangare, ecc esecuzione trattamenti del terreno: concimare, seminare, disinfestare, ecc. |
| realizzazione sesti d'impianto conformi all'impianto d'irrigazione edificazione laghetti, giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazioni ed altri eventuali opere edili previste dal progetto realizzazione l'impianto di irrigazione previsto nel progetto |
| selezione e acquisizione piante esecuzione operazioni e cure colturali: trapianti, piantagione, ancoraggi, irrigazione, concimazione, rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi realizzazione trattamenti di prevenzione e cura |
| |
| irrigazione, potatura, rasatura movimentazione pietre e sassi, manutenzione laghetti, fontane e panchine, ecc. |

| |
|--|
| <p>piantumazione delle piante e vegetali cesura e potatura innesti</p> |
| <p>rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune realizzazione di interventi di cura</p> |
| <p>concimazione irrigazione e drenaggio composizione del terreno</p> |
| |
| <p>riesame progetto tecnico di massima redazione progetto di dettaglio redazione schede tecnico-procedurali di dettaglio supervisione realizzazione del parco o del giardino</p> |
| <p>ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuova o di rivisitazione del verde elaborazione tecnica micro e macro componenti progettuali formulazioni tecniche condizioni di fattibilità</p> |
| <p>raccolta di informazioni e acculturazione usi, costumi e caratteristiche della committenza ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuova o di rivisitazione del verde elaborazione dell'idea progettuale in fieri di soluzioni paesaggistiche</p> |
| <p>disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche modificazioni nello sviluppo progettuale</p> |
| |
| <p>raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti</p> |

| |
|---|
| <p>realizzazione della miscela delle materie prime elaborazione semilavorati e lavorati alimentari realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie confezionamento dei prodotti</p> |
| <p>regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione esecuzione di cicli di prova esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.)</p> |
| <p>stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni</p> |
| |
| <p>impasto di carne -salatura, sgrassatura, ecc.- produzione di semilavorati a base di carne</p> |
| <p>posizionamento dell'animale per la macellazione macellazione dell'animale sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse</p> |
| <p>taglio di carne cottura, disosso, spillatura di tagli carnei</p> |
| <p>preparazione dei tagli e semilavorati carnei conservazione dei tagli e semilavorati carnei manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni</p> |
| |
| <p>collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido verifica della consistenza elastica e filante della cagliata filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta</p> |

preparazione dei fermenti lattici
miscelazione accorta dei fermenti -o caglio- con la materia prima
verifica degli stadi di fermentazione della cagliata
taglio della cagliata

controllo del processo di fermentazione
salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme
regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura
battitura della forma

prelevamento campioni d'analisi
preparazione del latte e dei suoi derivati
manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati

programmazione forni di cottura
supervisione del processo di cottura
verifica colore, consistenza, friabilità, sapore

controllo qualità materie prime in ingresso
programmazione delle miscele d'impasto
lavorazione impasti
controllo processo d'impasto

tiratura sfoglia
programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia
verifica consistenza ed elasticità sfoglia
formatura semilavorati

programmazione celle di lievitazione
supervisione del processo di lievitazione
verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati

assaggi delle uve

| |
|--|
| |
| controllo del processo di fermentazione regolazione della temperatura e dell'aerazione dell'ambiente di fermentazione rimontaggi travasi pulizia dei vini |
| pressatura uva pigiatura leggera delle uve diraspamento delle uve |
| miscelazione accorta elementi chimici e tannini assemblaggi e taglio dei vini |
| |
| assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari assaggio e prove di gusto e rispondenza |

| |
|---|
| <p>apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare elaborazione composizione alimentare finale registrazione dati e proceduralità tecniche di produzione</p> |
| <p>esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore elaborazione di idee alimentari nuove o innovative indagine del sistema di offerta dei principali competitor</p> |
| <p>elaborazione di miscele alimentari registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati verifica degli standard di qualità e nutrizionali</p> |
| <p>Monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare.</p> |
| |
| <p>Elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio. Elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e criticità. Realizzazione di azioni di miglioramento o di revisione.</p> |
| <p>Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere. Organizzazione dello scambio elettronico dei dati. Elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste. Applicazione degli schemi di tracciabilità.</p> |

Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera.
Acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare.
Rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari.

finitura del semilavorato ligneo d'arredo

presa visione delle schede tecniche di dettaglio del prodotto ligneo da realizzare
collaudo ex ante delle materie prime lignee da impiegare

ispezione preventiva dei macchinari e degli utensili
regolazione dei macchinari in base alle caratteristiche dei materiali impiegati e delle lavorazioni da effettuare
esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti ecc.)

predisposizione del materiale ligneo attraverso operazioni preliminari (taglio, foratura, ecc)
fabbricazione di pezzi unici e piccole serie attraverso lavorazioni specifiche (squadatura, tornitura)
montaggio ed incasso di singoli pezzi
applicazione di accessori e minuteria di ferramenta

studio dei documenti progettuali (disegni, schizzi, modelli, etc.)

| |
|--|
| |
| <p>predisposizione del materiale per l'assemblaggio assemblaggio di singoli pezzi (incollaggio, incasso) applicazione di ferramenta per il montaggio (cerniere, viti, etc.)</p> |
| <p>esecuzione di rifiniture varie(tinteggiatura, verniciatura o laccatura, etc.) applicazione di minuteria di ferramenta e parti esterne(maniglie, vetri, metalli) verifica della qualità del manufatto in termini estetico/funzionali</p> |
| <p>predisposizione delle materie prime, degli utensili e dei macchinari per la lavorazione esecuzione di lavorazioni preliminari (taglio e foratura piallatura e levigatura delle superfici, etc.) esecuzione di lavorazioni specifiche (tornitura, intaglio, intarsi, etc.)</p> |
| <p>Scelta sistema di fissaggio e movimentazione tendaggi.</p> |

| |
|---|
| |
| <p>Assemblaggio del rivestimento. Cucitura del rivestimento. Applicazione parti accessorie (zip, orli, ecc.). Stiro del tessuto. Montaggio materiali di tappezzeria.</p> |
| <p>Selezione materiale per l'imbottitura. Realizzazione della sagomatura. Riparazione piccoli difetti della struttura da rivestire. Incollaggio e/o cuscinatura. Riempimento e imbottitura.</p> |
| <p>Ricognizione materiali di tappezzeria. Misurazione materiale. Taglio del materiale. Verifica del materiale tagliato.</p> |
| |

studio dei disegni e documenti progettuali
elaborazione delle schede tecniche di lavorazione in collaborazione con la figura del tecnico progettista (se esistente)
elaborazione delle specifiche tecniche relative al controllo qualità in collaborazione con il responsabile della qualità (se esistente)

selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto
adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica

elaborazione di programmi di produzione in coerenza con i piani di ordinato
organizzazione dei centri di lavoro
attivazione delle procedure operative per il controllo qualità

stesura dei cicli di lavorazione e dei relativi tempi
predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni
verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne (make or buy)

lettura dell'idea stilistica

assistenza alla realizzazione della forma
assistenza alla realizzazione delle componenti della calzatura
assistenza alla realizzazione dell'assemblaggio
prove di funzionamento e di rispetto delle specifiche progettuali
riesame eventuale tecnicismo progettuale

documentazione delle qualità tecniche, morfologiche e di materiale del modello
redazione delle schede tecniche di lavorazione della calzatura

elaborazione tecnica disegni delle parti componenti la calzatura
elaborazione tecnica delle funzionalità delle parti costitutive

preparazione tomaie e delle soles per il montaggio

spaccatura della pelle
scarnitura del bordo
immasticiatura della pelle
uguagliatura, cardatura, smerigliatura delle soles
cuciture

realizzazione della forma di legno o plastica
rivestimento della forma e realizzazione della camicia
elaborazione di stampi e sagome in cartone

stenditura e inchiodatura pellami
applicazione sagome in cartone
taglio componenti della calzatura secondo le sagome
piazamento fustelle sul groppone (o altri materiali per fondi)
esecuzione tranciatura fondi

Acquisizione struttura di collegamento e componentistica.
Assemblaggio e raccordo componenti e struttura.
Regolazione e controllo funzionalità dispositivo.

Acquisizione delle specifiche tecnico-progettuali redatte dal tecnico ortopedico.
Stilizzazione sagoma.
Creazione del modello.

Esecuzione operazioni di trasformazione materiali plastici e polimerici.
Utilizzo leghe metalliche.
Realizzazione trattamenti a caldo.
Realizzazione componenti del dispositivo.

Creazione e modellatura del rivestimento.
Rifinitura estetica dispositivo.
Verifica del dispositivo finito.

| |
|--|
| <p>verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche rimozione eventuali non conformità alle specifiche progettuali</p> |
| <p>raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze comunicative della committenza redazione dell'ipotesi di architettura grafica elaborazione condizioni di fattibilità tecnica</p> |
| <p>elaborazione piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto selezione ambiente e linguaggi di sviluppo grafico redazione progetto di dettaglio della veste grafica del prodotto multimediale</p> |
| <p>acquisizione ed elaborazione immagini, testi, suoni, ecc realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici impaginazione degli elementi grafici</p> |
| <p>determinazione del numero di copie da stampare</p> |
| <p>predisposizione del supporto di stampa realizzazione di prove a colori fino al conseguimento del foglio-campione controllo qualità dello stampato-campione</p> |
| <p>montaggio della forma di stampa su stampanti offset e flessografiche montaggio e configurazione componenti hardware macchine da stampa digitali registrazione organi d'ingresso, posizionamento ed uscita macchine da stampa offset e flessografica registrazione del gruppo d'inchiostrazione, bagnatura e degli elementi di pressione macchine da stampa offset e flessografica calibrazione colori video/macchina per la stampa digitale</p> |

| |
|--|
| |
| scansione ed elaborazione testi ed immagini revisione ortotipografica e correzione a video del testo ritocco, scontorno, modifica immagini in bianco e nero e a colori impaginazione testi ed immagini |
| |
| Le operazioni di fotoreproduzione e formatura (offset e flessografica) |
| scansione ed acquisizione delle immagini realizzazione di disegni ed illustrazioni grafiche elaborazione delle immagini: scontorno, fotoritocco, colorazione, fotomontaggio realizzazione e calibrazione delle prove colori |
| studio degli obiettivi di comunicazione visiva dello stampato da realizzare esplicitazione grafica della tipologia di stampato da realizzare realizzazione delle soluzioni di equilibrio grafico-estetico |

elaborazione del testo
revisione ortotipografica del testo
impaginazione ad uso pubblicitario e/o editoriale

regolazione della temperatura dei forni
esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) dei forni
essiccamento e cottura dei manufatti

tornitura e/o foggatura dell'impasto
realizzazione di calchi e gessi

realizzazione della miscela di smalti e colori
smaltatura della superficie del manufatto
realizzazione grafica dei decori

trattamento preliminare delle materie prime
miscelazione delle materie prime
realizzazione dell'impasto

lettura scheda tecnica

| |
|---|
| <p>verifica caratteristiche strutturali di prodotto/semilavorato ceramico –asportazione smalto, rotture, cavillo, crepe/ritiri di smalto, ecc.</p> <p>verifica caratteristiche della stesura superficiale delle applicazioni –rigature, avvallamenti, rigonfiamenti, ecc.</p> <p>verifica caratteristiche cromatiche –alone, goccia, grumi, macchie, ecc.</p> <p>classificazione difettosità prodotti ceramici</p> |
| <p>verifica funzionamento linea di produzione (pressatura, smaltatura, cottura, macinazione, atomizzazione, essiccazione, ecc.)</p> <p>presidio parametri di processo: uniformità di pressatura, spessore, carico di rottura, espansione, ecc.</p> <p>rilevazione eventuali anomalie di funzionamento ed interventi di piccola ed ordinaria manutenzione</p> <p>verifica standard di conformità</p> <p>pulizia strumenti ed applicatori</p> <p>partecipazione al coordinamento risorse/attività/procedure</p> |
| <p>pesatura componenti/materie prime ceramiche: impasti, fritte e smalti, pigmenti, additivi, ecc.</p> <p>controllo e misurazione densità, peso, viscosità, granulosità, temperatura, umidità, ecc. (viscosimetro, ecc.)</p> <p>preparazione smalti, impasti, paste serigrafiche</p> |
| <p>recupero e narrazione evocativa percorso d’ideazione</p> <p>confezionamento cartella di proposta</p> <p>redazione schede tecniche di dettaglio</p> |
| <p>acquisizione richiesta e confronto committenza</p> <p>aggiornamento e ricerca nuove tendenze</p> <p>lettura artistica e creativa della realtà</p> <p>elaborazione idea tematica linea/collezione di sviluppo</p> |
| <p>realizzazione di prodotti/pezzi “simulati”</p> <p>modificazioni eventuali di progetti</p> <p>verifiche tecniche ed estetiche</p> |
| <p>disegno bozzetto/schizzo</p> <p>elaborazione grafica del modello e dell’ambientazione di prodotto ceramico</p> <p>modificazioni eventuali di progetto</p> |
| |

sviluppo taglie
redazione della scheda tecnica del capo campione -materiali, filati, tessuti e accessori- - e relative tabelle di misura

traduzione dell'idea progettuale

elaborazione delle funzionalità e caratteristiche del capo-campione e relative parti costituenti
documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo-campione
prove di vestibilità

disegno del modello e dei relativi particolari corredato delle specifiche geometriche
costruzione di modelli tridimensionali del figurino e relative parti costituenti

preparazione dei filati e avvolgimento su rocche –bobine adatte al tipo di macchine

regolazione delle macchine sulla base delle caratteristiche dei filati e degli intrecci impiegati e delle operazioni da effettuare
montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta
esecuzione di semplici operazioni ordinarie della macchina
segnalazione delle anomalie rilevate

| |
|--|
| |
| preparazione del telo: prefusto, vaporizzo e prestiro per la stabilità dimensionale realizzazione del taglio e della confezione del capo maglieria rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti collaudo e correzione dei difetti sul telo finito |
| realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli di maglia (aperti-tubolari) realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli e parti di un capo di maglieria calata realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di rifiniture del capo |
| montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta |
| rilevazione dei difetti sui semilavorati realizzazione delle cuciture congiunzioni di parti di materiali tessili mediante tecniche tradizionali ed innovative rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti |

| |
|--|
| |
| stiratura intermedia per l'assemblaggio finissaggio dei prodotti tessili stiratura del capo finito abbigliamento e imbusto del capo finito |
| rilevazione dei difetti su materiali tessili e semi-lavorati taglio materiali tessili segnalazione dei difetti rilevati |
| elaborazione dei capi in relazione allo stile e alle tendenze moda coordinamento ed integrazione degli abbinamenti dei tessuti, colori ed accessori creazione delle cartelle tessuti, filati, colori, accessori presidio delle relazioni con fornitori, tecnici della confezione, modellisti e tecnici della produzione |
| creazione e disegno dei figurini costruzione dei disegni in piano e varianti documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del prodotto |
| apporto di modifiche nella prototipazione dei capi campione prove di vestibilità e funzionalità dei capi campione ridefinizione delle specifiche progettuali in relazione ai dati di produzione |

esame delle informazioni sulle tendenze moda
indagine del sistema di offerta dei principali competitor
elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi capi d'abbigliamento ed accessori
adattamenti e migliorie di capi esistenti

realizzazione dell'assemblaggio del capo- campione (cuciture, termo-adesivazione e similari)

verifica della composizione dei materiali tessili da sottoporre a lavorazione
controllo dei materiali tessili in lavorazione
indicazione di provvedimenti da adottare durante le diverse fasi di lavorazione dei tessuti sulla base della loro composizione

rifinitura del capo-campione in tutti i dettagli e accessori previsti
finissaggio, stiratura e collaudo del capo-campione

esecuzione del piazzamento delle sagome del modello dei materiali tessili stesi
ottimizzazione del consumo dei materiali tessili e degli scarti
taglio dei pezzi per la realizzazione del capo-campione

elaborazione delle schede tecniche di lavorazione del capo campione da riprodurre in collaborazione con le figure del campionario

| |
|---|
| <p>attivazione delle procedure operative per il controllo qualità controllo prove di rispondenza dei capi prodotti agli standard qualitativi controllo tempi di lavorazione e delle singole fasi del processo di produzione dei capi tessili- abbigliamento</p> |
| <p>pianificazione del processo di lavorazione stesura dei cicli di lavorazione e relativi tempi predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne</p> |
| <p>elaborazione di programmi di produzione in coerenza con i piani di ordinato organizzazione dei centri di lavoro</p> |
| |
| <p>redazione della scheda tecnica del capo-campione -materiali, filati, tessuti e accessori- - e relative tabelle di misura redazione delle schede tecniche di lavorazione del capo-campione: tabella incrementi, tabella sistemi sviluppo, ecc. ed analisi di tempi e metodi</p> |
| <p>rappresentazione della grafica del punto e del disegno maglieristico prove filati, intrecci e rese programmazione del lavoro per la campionatura</p> |
| <p>realizzazione e/o assistenza alla tessitura di teli diritti e sagomati e parti calate del capo-campione maglieria per la costruzione del prototipo realizzazione e/o assistenza alla confezione del capo-campione maglieria apporto delle modifiche necessarie a risolvere variazioni di lavorazione prove di vestibilità e tenuta del capo-campione maglieria</p> |
| <p>elaborazione delle funzionalità e caratteristiche del capo-campione e relative parti costituenti documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo-campione</p> |
| |
| <p>associazione ai punti di rappresentazione grafica dei comandi macchina adattamento del programma macchina alla resa del prodotto TA creazione di campioni/unità di prodotto ridefinizione del programma</p> |

esame ed analisi delle componenti del prodotto tessile (filati)
analisi condizioni di fattibilità
controllo parametri costi/qualità del capo da produrre

creazione immagine tramite scanner
realizzazione ricalco mediante tavola grafica
rifinitura di dettaglio dell'immagine grafica

analisi del fabbisogno del prodotto
creazione di simulazioni e variantature
elaborazione delle possibili varianti tecniche e di produzione, dei loro costi e delle loro rese
gestione delle variazioni in sede di realizzazione del prodotto

osservazione delle dinamiche di gruppo
ascolto attivo
interventi adeguati al supporto dei processi di apprendimento

lettura ed interpretazione dell'analisi dei fabbisogni formativi
negoziare con il sistema cliente
elaborazione di documenti progettuali

elaborazione del programma didattico
elaborazione dei materiali didattici e strumenti per la valutazione degli apprendimenti

attivazione e governo delle attività didattiche
interventi di docenza
somministrazione strumenti di valutazione

raccolta sistematica di informazioni circa la natura dei bisogni espressi dal soggetto utente
predisposizione e somministrazione di questionari e reattivi per la rilevazione delle caratteristiche personali e professionali dell'utente
stesura del profilo psico-attitudinale di natura professionale dell'utente

erogazione di interventi informativi, individuali e/o di gruppo, concernenti il sistema formazione/lavoro
sostegno all'utente nelle attività di ricerca del lavoro ed acquisizione di informazioni pertinenti

erogazione di interventi volti al potenziamento delle abilità comunicative dell'utente
realizzazione di attività di sviluppo della percezione e conoscenza del Sé
attuazione di interventi-stimolo per lo sviluppo di capacità decisionali e di problem solving

costruzione del percorso formativo/professionale dell'utente a supporto dell'inserimento lavorativo
elaborazione del programma di azioni di orientamento ed accompagnamento da realizzare

Raccolta informazioni relative a bisogni e condizioni psico-fisiche della persona.

Indagine e sopralluogo contesto ambientale (domestico e territoriale).
Raccolta informazioni sul sistema di reti relazionali (familiare e sociale).
Rilevazione criticità e potenzialità dei contesti di riferimento.

| |
|---|
| |
| Identificazione obiettivi dell'intervento educativo e ri-educativo. Pianificazione percorsi da realizzare sulla persona, sul contesto ambientale e sul sistema di relazioni. |
| Attuazione interventi di recupero e autonomia della persona. Attuazione interventi di integrazione sociale e ambientale della persona. Monitoraggio esiti dell'intervento educativo e ri-educativo. |
| |
| Coordinamento delle comunicazioni interne. Supporto nelle relazioni sindacali. Esame e verifica rapporti di lavoro. Verifica dell'impiego e della destinazione del personale. |
| Ricerca fonti di reclutamento. Preselezione e selezione del personale. Allocazione/acquisizione del personale. Elaborazione di piani di accoglienza/inserimento del personale. |

Mappatura dei processi lavorativi.
Ricognizione e rilevazione dei fabbisogni aziendali.
Esame dei requisiti di accesso al ruolo.
Descrizione dei profili professionali.

Presa in carico delle richieste di miglioramento espresse dal personale.
Ricognizione fabbisogni formativi.
Elaborazione sistemi/piani di valutazione delle prestazioni e del potenziale.
Predisposizione di percorsi formativi e di addestramento specifici.
Stima percorsi di avanzamento professionale.

strutturazione degli spazi culturali e/o espositivi

accoglienza degli utenti, ascolto dei fabbisogni ed erogazione di informazioni
affiancamento all'utente nella fruizione di servizi museali
elaborazione di proposte per la risoluzione di problematiche nella fruizione del servizio

vigilanza degli ambienti museali e mostre
controllo del funzionamento e dell'efficienza degli impianti di sicurezza e prevenzione
segnalazione di malfunzionamenti al personale specializzato
comunicazione di eventuali emergenze, manomissioni, usure, guasti

acquisizione, registrazione e trasmissione di corrispondenza in entrata ed in uscita
ricezione e smistamento di telefonate
vendita di biglietti e materiali del bookshop
redazione di report sui comportamenti degli utenti
prenotazione di visite, visite guidate

accoglienza degli utenti e ascolto dei fabbisogni dell'utente

registrazione dell'utente
registrazione e monitoraggio del flusso fisico di documenti e di raccolte bibliotecarie
sollecito dei prestiti scaduti ed analisi delle richieste inevase
organizzazione/ registrazioni di prestiti interbibliotecari e document delivery

acquisizione di richieste d'ordine ed attivazione della procedura d'ordine
testing e ricerca di fornitori
creazione di file e stampa d'ordine
acquisizioni di risorse a titolo gratuito o tramite scambio ai fini dell'incremento del patrimonio della struttura

catalogazione di documenti e raccolte bibliotecarie
collocazione e cura dei libri e dei materiali
promozione della lettura
valorizzazione delle raccolte

presentazione del patrimonio museale
produzione di testi, grafici, tabelle
elaborazione dei contenuti educativo-didattici
redazione locandine, brochure, pieghevoli, opuscoli informativi, ecc

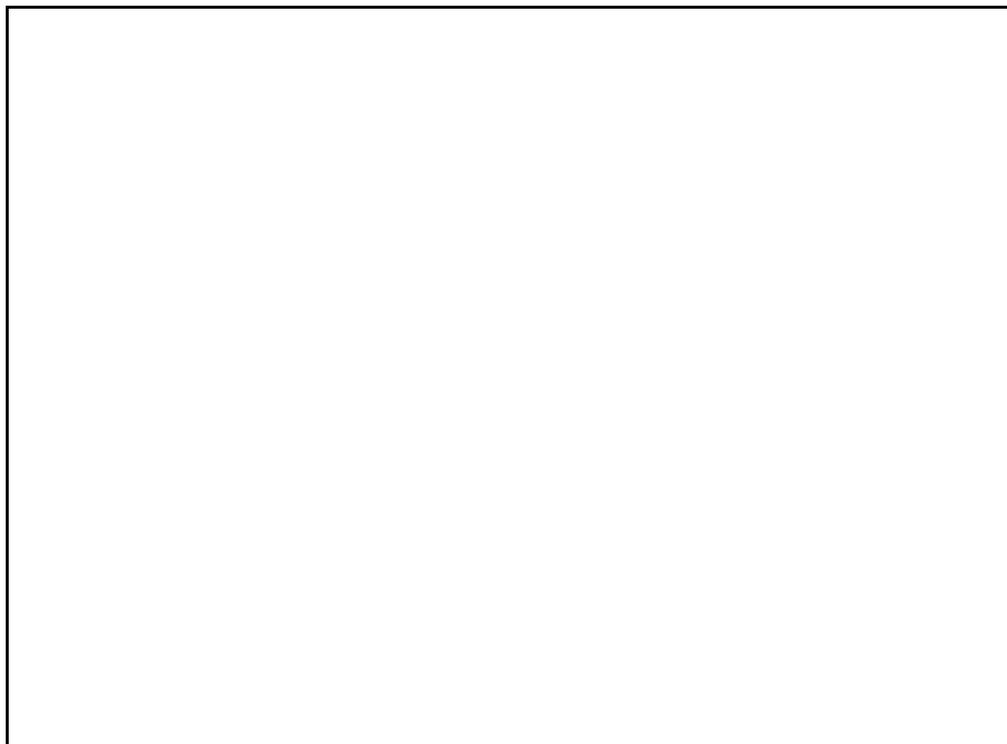
ricerca fonti di finanziamento e sponsorship
costruzione di partenariati pubblici e privati
coordinamento delle attività educativo -didattiche
programmazione dell' "agenda" degli interventi educativo - didattici

studio della documentazione e dei materiali inerenti il patrimonio museale e l'educazione al patrimonio
elaborazione degli elementi costitutivi il piano di attività educativo-didattiche inerenti le iniziative espositive
predisposizione e messa a punto di strumenti di valutazione

attuazione di interventi educativo - didattici
conduzione e governo di gruppi

studio delle caratteristiche sociali ed ambientali del territorio

verifica degli obiettivi e degli standard qualitativi dei servizi erogati
elaborazione di report di valutazione dell'evento culturale realizzato
elaborazione di proposte di azioni di miglioramento per lo sviluppo del potenziale culturale del territorio



strutturazione della tipologia di evento specifico: forma, contenuti, obiettivi
ricerca fonti di finanziamento e sponsorship ed elaborazione piano economico-finanziario
redazione del progetto esecutivo evento culturale
gestione dei rapporti interpersonali con attori pubblici e privati variamente coinvolti

elaborazione di piani di sviluppo del sistema culturale territoriale in rapporto agli elementi ambientali, territoriali e sociali
costruzione di reti e partenariati pubblici e privati
composizione del sistema dei finanziamenti potenziali

servizio al cliente durante l'intero soggiorno all'interno della struttura

| |
|---|
| |
| acquisizione e archiviazione delle informazioni cartacee, informatizzate, da banche dati organizzazione del materiale informativo in funzione della sua diffusione aggiornamento delle fonti da cui trarre informazioni |
| presentazione di itinerari, visite guidate, ecc. nel territorio attivazione di contatti esterni per accertarsi di disponibilità di soggiorno |
| evasione delle prenotazioni registrazione degli arrivi e delle partenze manutenzione degli spazi dedicati all'accoglienza |
| organizzazione di attività ricreative: feste, ludoteca, giochi di gruppo |

| |
|---|
| |
| <p>rilevazione di informazioni sulle iniziative e sui servizi offerti all'esterno e all'interno della struttura di ricezione indagine sulle strumentazioni, tecnologiche e non, a disposizione della struttura di ricezione sopralluogo di luoghi e strutture in cui realizzare possibili incontri e/o brevi escursioni</p> |
| <p>organizzazione delle cerimonie di benvenuto e di saluti assistenza reclami per disservizi predisposizione del momento di allontanamento del cliente dalla struttura</p> |
| <p>elaborazione di iniziative a seconda della tipologia dei clienti impostazione a rotazione delle attività di animazione in relazione alla permanenza dei clienti acquisizione dei materiali necessari a costruire scenografie e coreografie</p> |
| <p>assistenza reclami per disservizi -anche attraverso moduli preconfezionati-</p> |

| |
|---|
| |
| <p>rilevazione del flusso della clientela elaborazione dei dati informativi previsionali verifica e controllo delle attività di pagamento e incasso</p> |
| <p>coordinamento delle attività della hall e dei servizi di cassa e informativi verifica quotidiana della disponibilità ricettiva organizzazione delle presenze del personale in relazione a quelle degli ospiti predisposizione sistema di custodia valori, servizio chiavi ecc</p> |
| <p>elaborazione di un piano giornaliero/settimanale per il riassetto delle camere e degli spazi comuni organizzazione del personale di servizio incaricato ai piani controllo della qualità dei servizi lavanderia e guardaroba verifica adeguatezza ed efficienza dei servizi ai piani e spazi comuni</p> |
| |
| <p>studio del comportamento del consumatore attraverso sondaggi, interviste ecc. indagine sulle preferenze turistiche attuali: quanti turisti, per quanto tempo, quanto spendono ecc. esame delle esigenze del potenziale cliente</p> |
| <p>acquisizione di informazioni sulle infrastrutture, sui servizi disponibili, sulla posizione geografica, sui fattori naturali, culturali presenti realizzazione di indagini di mercato sui concorrenti, sui loro prodotti, sulle loro carenze e sui loro punti di forza acquisizione di informazioni sulla legislazione turistica</p> |

elaborazione linee guida per la realizzazione di un nuovo servizio turistico
redazione di un piano finanziario e di investimenti
verifica delle diverse soluzioni e scelta della migliore offerta in relazione alla domanda potenziale
costruzione di accordi con fornitori di alcuni servizi:biglietterie, strutture ricettive, ecc.

creazione di modalità di lancio di nuovi prodotti
elaborazione strategie di vendita e di promozione
attivazione di canali di promozione e delle relative modalità e frequenza
coordinamento delle iniziative promozionali e pubblicitarie

stesura del bilancio preventivo (affitto locali, attrezzature, hostess, interpreti, catering ecc) da sottoporre e concordare con il cliente
stipula di contratti di fornitura per i servizi selezionati (convenzioni con strutture ricettive, Enti Locali, servizi di trasporto, di promozione ecc)
realizzazione del resoconto amministrativo al termine dell'evento

coordinamento dei servizi offerti: ristorazione, intrattenimento, interpretariato ecc.
divulgazione e sponsorizzazione dell'evento
organizzazione delle attività post evento: sbobinatura, trascrizione interventi, traduzione atti congressuali ecc.

reclutamento ed organizzazione delle presenze del personale di assistenza in relazione alla tipologia di evento
elaborazione del piano di attività

raccolta e registrazione di dati ed informazioni circa i servizi erogati dai possibili fornitori: agenzie viaggio, alberghi, ristoranti, ecc.
aggiornamento del piano di disponibilità degli ambienti per conferenze, congressi, fiere ecc.
sopralluogo delle strutture in cui realizzare possibili eventi
elaborazione del "pacchetto evento"

analisi fabbisogni del cliente

| |
|---|
| |
| raccolta di informazioni sui servizi/prodotti, sulle loro carenze e punti di forza predisposizione offerta servizi/prodotti |
| presentazione del prodotto/servizio informazione sull'offerta dei prodotti/servizi vendita prodotti/servizi predisposizione offerte alternative presenti |
| stipula e gestione contrattuale del rapporto con il cliente monitoraggio stato di avanzamento/standard qualitativi di prodotti/servizi controllo della corretta gestione delle procedure amministrativo-contabili |
| acquisizione ed elaborazione di informazioni relative a processo e strutture di lavoro ed obiettivi |

| |
|---|
| |
| <p>sviluppo di struttura ed impianto del sistema qualità elaborazione ed aggiornamento della documentazione (manuale, procedure ed istruzioni) pianificazione delle attività di monitoraggio e gestione del sistema qualità</p> |
| <p>realizzazione delle attività di auditing interno relativamente a procedure e modalità di lavoro adottate rilevazione e gestione di varianze e non conformità agli standard definiti e delle relative azioni correttive e preventive verifica con la direzione dei risultati complessivi del sistema qualità aziendale e supporto all'avvio di piani di miglioramento pianificazione e realizzazione interventi di formazione ed informazione</p> |
| <p>selezione di risorse e supporti informatici da utilizzare acquisizione ed elaborazione dei dati su prodotto/servizio e/o processo emissione di report tecnici ed eventuali statistiche</p> |
| <p>collaudo dei componenti di programma (debugging) e dei blocchi funzionali (test di integrazione) esecuzione test valutativi di performance verifica compatibilità e integrazione delle applicazioni nell'ambiente di esercizio manutenzione correttiva ed evolutiva dei programmi applicativi rilasciati</p> |

raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze utenti
elaborazione del documento di specifica dei requisiti sulla base di funzionalità, vincoli e obiettivi

selezione del sistema di esercizio/ospitante (hardware e software)
selezione dell'ambiente operativo di sviluppo (Windows, Unix, ecc)
elaborazione documentale della struttura del programma in termini di interfaccia utente, moduli e base dati
redazione documentazione utente (manuale utente e manuale installazione e gestione)

codifica applicazioni: client-server, stand alone, web oriented ecc
utilizzo di Tool e CASE integrati di sviluppo
rimozione eventuali anomalie di funzionamento

predisposizione piani e procedure di collaudo e testing delle soluzioni web
rilevazione di anomalie di funzionamento delle soluzioni e relativi server
redazione report tecnici relativi ad usabilità ed accessibilità del prodotto sviluppato

selezione del linguaggio di sviluppo e server web
redazione del progetto di sviluppo
verifica funzionalità e coerenza di simulazioni e prototipi

progettazione dell'architettura funzionale rispondente alle esigenze espresse
elaborazione documentale del prodotto multimediale da sviluppare
elaborazione politiche di protezione informatica

rilevazione di profilo e caratteristiche clienti e utenti del prodotto/servizio multimediale
elaborazione dell'idea progettuale di soluzioni multimediali
redazione di preventivi di massima

monitoraggio stabilità e funzionalità della rete

| |
|--|
| |
| <p>configurazione, installazione e aggiornamento componenti hardware e software della rete rilevazione incompatibilità tra sistemi configurati/installati creazione di profili per "utenti tipo" o "gruppi di utenti"</p> |
| <p>rilevazione esigenze di rete (risorse elaborative e trasmissive del sistema) selezione dei mezzi (cavi elettrici, fibre ottiche, etere, ecc) per la trasmissione di segnali elettrici elaborazione progetto tecnico dell'architettura di rete</p> |
| <p>elaborazione politiche di protezione informatica implementazione di misure minime di sicurezza mediante tecnologie e sistemi di controllo (firma digitale, crittografia, antivirus, ecc) predisposizione/creazione di politiche di back up: RAID, nastri, dischi, ecc</p> |
| |
| <p>assemblaggio, installazione e collaudo di dispositivi hardware sostituzione di dispositivi hardware esistenti configurazione e ripristino sistemi operativi configurazione e verifica delle impostazioni di connettività dei PC client</p> |

rilevazione anomalie di funzionamento delle procedure informatiche in esercizio
risoluzione di semplici guasti e anomalie (troubleshooting di 1° livello)
apertura pratica guasti con fornitori di hardware/software/servizi
redazione report relativi agli interventi di assistenza tecnica effettuati

predisposizione profilo hardware e software delle postazioni informatiche
inventario "parco macchine" (hardware e software installati) e delle periferiche disponibili
creazione documentazione tecnica sulle prestazioni del sistema informatico (tipologia e frequenza guasti, potenza, velocità, ecc)

installazione, configurazione e testing dei principali prodotti software presenti nella realtà di riferimento
installazione degli aggiornamenti software
supporto tecnico agli utenti nell'utilizzo dei software applicativi

messa in piega temporanea (con spazzola e phon, ferri caldi, diffusore, casco, ecc.)

analisi della tipologia e dello stato di salute del capello e del cuoio capelluto
indagine sulla percentuale canizie
esecuzione di test di sensibilità allergica
predisposizione della scheda cliente e definizione della tipologia d'intervento da effettuare

divisione in sezioni della capigliatura
esecuzione di tagli a mano libera (taglio geometrico, a strati progressivi, ecc.)
esecuzione di tagli scolpiti a rasoio ed a tondeuse

detersione dei capelli e massaggio drenante per l'ossigenazione del cuoio capelluto
predisposizione di impacchi, creme e lozioni per la ristrutturazione del capello
esecuzione della permanente e della contropermanente
realizzazione di tinture, riflessature, meches, colpi di sole, ecc.

analisi delle diverse tipologie di pelle
indagine sulle caratteristiche morfologiche e muscolo-scheletriche del cliente
definizione del programma di intervento e mantenimento personalizzato

esecuzione di massaggi manuali per finalità estetiche specifiche (modellanti, rassodanti, linfodrenanti anticellulite, ecc)
realizzazione di massaggi manuali con finalità di benessere (massaggi rigeneranti, antistress, ecc.)
esecuzione di massaggi strumentali con finalità estetiche (presso terapia, ginnastica isometrica, ecc)

predisposizione all'uso dei prodotti cosmetici
realizzazione del trucco da giorno, sera e per cerimonie

esecuzione della pulizia del viso e del corpo
realizzazione di maschere, impacchi e bendaggi, ecc.
depilazione del viso e del corpo
esecuzione di manicure/pedicure estetico e ricostruzione ungueale

organizzazione degli spazi di lavoro

erogazione di informazioni di prima accoglienza sui servizi offerti: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti
promozione dei prodotti di cosmesi
servizio al cliente nelle diverse fasi del trattamento

| |
|---|
| |
| <p>esecuzione di trattamenti base del capello: shampoo, applicazione del colore, ecc. esecuzione di semplici trattamenti estetici: maschere viso, manicure, depilazione, ecc.</p> |
| <p>predisposizione all'uso del prodotto cosmetico: dosaggi per l'applicazione, temperature, ecc. realizzazione di miscele di prodotti per la colorazione del capello</p> |

| |
|--|
| Risultato atteso |
| Animale correttamente pulito ed |
| Piante da frutto messe a dimora e trattate. |
| Piante da semina messe a dimora e trattate. |
| |
| Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante. |
| |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |

| |
|-------------------------------------|
| |
| |
| |
| Animali allevati e trattati secondo |
| |

Diagnosi, cure e allevamenti in salute.

Animale da allevamento riconosciuto.

Piano annuale o poliennale di
produzione animale.

Coltivazioni da frutta o semina mature.

Diagnosi, cure e coltivazioni in salute

Il piano annuale o poliennale di produzione.

Coltura estensiva attivata e innesto avvenuto.

Comunicazioni acquisite, archiviate e trasmesse

Riunioni ed eventi di lavoro configurati secondo i bisogni e le richieste esplicitate

Documenti redatti correttamente nei contenuti e nella forma grafica

Documenti contabili correttamente registrati ed archiviati

Strumenti bancari funzionali all'attività

Scostamenti di gestione rilevati ed analizzati

Budget definito nella struttura e nei contenuti

Sistema di contabilità generale ed analitica strutturato ed implementato

Sistema contabile aziendale strutturato

Bilancio d'esercizio redatto nel rispetto delle norme vigenti

Procedure amministrativo-contabili evase correttamente

Contribuzioni fiscali e previdenziali adempite

Qualità del servizio: soddisfazione del

| |
|---|
| |
| Veicolo riparato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza |
| Parti elettriche /elettroniche riparate secondo le specifiche delle case costruttrici |
| Guasto individuato e piano riparazioni /istallazioni strutturato |
| Qualità del servizio: soddisfazione del |

| |
|--|
| |
| Guasto individuato e piano riparazioni strutturato |
| Autoveicolo in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza |
| Autoveicolo riparato nel rispetto degli standard di sicurezza |
| |
| Componenti ed accessori della carrozzeria smontati e/o rimontati correttamente |
| Danno accertato e piano riparazioni strutturato |

| |
|--|
| <p>Veicolo in condizioni di sicura ed efficiente tenuta di strada</p> |
| <p>Veicolo verniciato secondo gli standard qualitativi definiti dalla casa automobilistica</p> |
| <p>Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza</p> |
| <p>Opera di carpenteria interna realizzata nel rispetto degli standard progettuali</p> |
| <p>Opera strutturale in conglomerato cementizio armato realizzata secondo le specifiche del progetto tecnico</p> |
| <p>Cantiere edile allestito nel rispetto delle disposizioni impartite</p> |
| <p>Progetto architettonico identificato</p> |

| |
|---|
| |
| Disegno dei particolari costruttivi dell'opera edile definito |
| Rappresentazione computerizzata del progetto architettonico ed esecutivo realizzata |
| Disegno tecnico dell'opera edile sviluppato in bi-tridimensione |
| |
| Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza |

| |
|--|
| Terreno predisposto per le pose in opera |
| Opera infrastrutturale realizzata secondo gli standard progettuali |
| Cantiere edile infrastrutture allestito nel rispetto delle norme di sicurezza dei cantieri |
| |
| Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza |
| Opera muraria rifinita secondo gli standard progettuali |
| Opera muraria realizzata secondo le specifiche del progetto tecnico |
| Cantiere edile allestito nel rispetto delle disposizioni impartite |
| Libri contabili redatti nel rispetto della |

| |
|--|
| |
| Progetto tecnico del cantiere edile operativamente specificato |
| Cantiere gestito nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza |
| Piano organizzativo elaborato e gestito nel rispetto degli standard e della tempistica definiti dal progetto |
| |
| Il Sistema di Gestione Ambientale Integrato |

Relazione sul comportamento
ambientale dell'organizzazione

Responsabilità ambientale condivisa
ed agita

Sostenibilità ambientale agita

Progetti di interventi agroforestali e

Interventi agroforestali e del suolo
eseguito secondo pianificazione

Risorse agroforestali in salute

Interventi agroforestali e del suolo
continuativamente monitorati

Coordinamento e gestione integrata
del ciclo dei RU.

Piano integrato del ciclo dei RU.

Sostenibilità ambientale agita.

Comportamento responsabile e
sostenibile degli utenti e degli
operatori.

Dati di monitoraggio idrico predisposti

| |
|---|
| |
| Ipotesi di piano di interventi manutentivi/ strutturali elaborata |
| Ciclo integrato dell'acqua rispondente ai requisiti di qualità |
| Proposte di miglioramento realizzabili |
| Rifiuti urbani selezionati ed accettati |

| |
|--|
| |
| Impianti di trattamento rifiuti urbani funzionanti e sostenibili |
| Piano e programma annuale di produzione dell'impianto |
| Rifiuti urbani trattati secondo logica integrata e sostenibile |
| |
| Progetti di interventi agroforestali e del suolo compresi |

Interventi agroforestali e del suolo
continuativamente monitorati

Risorse agroforestali in salute

Interventi agroforestali e del suolo
eseguito secondo pianificazione

Dati di monitoraggio idrico predisposti
ed analizzati

Ipotesi di piano di interventi
manutentivi/ strutturali elaborata

Ciclo integrato dell'acqua rispondente ai requisiti di qualità

Proposte di miglioramento realizzabili

Relazione sullo stato ambientale del territorio redatta

Piano di intervento coordinato secondo standard e tempi definiti

Interventi ambientali programmati secondo esigenze e criticità individuate

Sostenibilità ambientale agita

Azioni /interventi di animazione

Utenti stimolati nelle loro doti espressive, manuali e ludico-culturali

Attività di animazione sociale rispondenti alle esigenze educative ed assistenziali dell'area d'intervento

Interventi di prevenzione identificati e programmati in aderenza alle reali necessità del tessuto socio-culturale di riferimento

Morfologia dell'interazione comunicativa adeguatamente compresa

Messaggi correttamente tradotti

Scambio comunicativo efficacemente mediato

Relazione comunicativa efficacemente instaurata

Bisogni e risorse dell'immigrato circoscritte ed elaborate

Colloqui verbali e materiali tradotti ed interpretati

Azioni/interventi di mediazione ed interculturalità realizzati

Informazioni sui servizi offerti e sulla domanda veicolate correttamente

Spazi e ambienti allestiti in condizioni

Assistenza all'odontoiatra effettuata nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e di sicurezza

Assistenza paziente erogata secondo gli standard di servizio definiti

Procedure amministrative contabili e cliniche evase correttamente

Ambienti di vita e di cura dell'assistito

Utenti stimolati nelle capacità psicomotorie e relazionali

| |
|---|
| |
| Utente assistito in tutte le funzioni primarie nel rispetto dei canoni di riservatezza e rispetto della persona |
| Assistenza sanitaria prestata secondo i protocolli definiti |
| Spazi e ambienti allestiti in condizioni |
| Assistenza cliente erogata secondo gli standard di servizio definiti |

| |
|--|
| |
| Prodotti termali pronti all'uso e idonei per l'applicazione prevista |
| Prestazioni termali somministrate secondo prescrizione |
| |
| Impianto collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza |
| Piano di lavoro comprensivo di tempi, costi e modalità operative redatto |

Impianto elettrico civile ed industriale installato

Impianto in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza in esercizio

Impianto collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza

Piano di lavoro comprensivo di tempi, costi e modalità operative redatto

Impianto termo-idraulico installato

Impianto in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza in esercizio

Sistema domotico definito e progettato in tutte le sue componenti essenziali.

Scenario domotico delineato in coerenza con le richieste del committente e le caratteristiche dell'ambiente.

Sistema domotico funzionante e rispondente agli standard definiti.

Sistema domotico installato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed in coerenza con il progetto definito.

Contesto del cliente analizzato e

Soluzione tecnologica configurata secondo le esigenze del cliente e secondo le tecnologie disponibili.

Soluzione tecnologica monitorata e mantenuta secondo gli standard definiti con il cliente.

Soluzione tecnologica implementata presso il cliente.

Magazzino efficientemente organizzato negli spazi e nelle attrezzature

Merce imballata e spedita secondo il programma stabilito

Merce stoccata e pronta per essere trasferita

Movimenti delle merci correttamente registrati e dati di magazzino aggiornati

Processi di gestione merci

| |
|--|
| |
| Flussi informativi completi ed aggiornati |
| Merce distribuita secondo il piano di commercializzazione dei prodotti |
| Piano del ciclo logistico coerente con i vincoli produttivi, commerciali e strutturali |
| |
| Pratiche per il trasporto e la spedizione correttamente redatte ed espletate |

Servizi di trasporto definiti e strutturati

Merci organizzate in magazzino per il deposito e la spedizione

Documenti contabili e finanziari correttamente elaborati ed emessi

Merce esposta secondo i criteri

Vendite registrate e pagamenti riscossi

Merce stoccata e pronta per essere allestita in area vendita

Qualità del servizio: soddisfazione del cliente, prodotti venduti

Informazioni strutturate su fattori di

Offerta di prodotto/servizio definita nelle sue connotazioni essenziali

Obiettivi operativi rispondenti alle finalità strategico-commerciali prefissate

Prodotto/servizio posizionato in funzione delle condizioni specifiche di mercato individuate

Conto-economico gestito e

| |
|---|
| |
| Reparto/settore/punto vendita organizzato secondo criteri di funzionalità, servizio, economicità |
| Personale organizzato coerentemente con i fabbisogni di presidio del reparto/punto vendita |
| Interventi volti alla fidelizzazione e soddisfazione del cliente proposti e realizzati |
| |
| Trattativa commerciale eseguita e conclusa in vista degli obiettivi prefissati ed orientata alla fidelizzazione del cliente |

| |
|--|
| Piani di azione/vendita orientati al risultato ed allo sviluppo del portafoglio clienti |
| Contesto di riferimento (mercato/area) identificato in termini di limiti e potenzialità |
| Informazioni su dati vendita esplicitate in funzione delle diverse esigenze di monitoraggio/ previsione emerse |
| |
| Scenografie allestite (montate, smontate e stivate) nel rispetto di standard di sicurezza |
| Scenografia movimentata rispondente alle indicazioni progettuali |
| Elementi scenografici ed attrezzature realizzate coerentemente con le specifiche progettuali |
| Progetto scenografico compreso e identificato |
| |

Impianto fonico predisposto in
condizioni di sicurezza

Impianto illuminotecnico realizzato in
condizioni di sicurezza e rispondente
alle specifiche progettuali

Piano luci impostato

Impianto fonico strutturato

Spazio di ristorazione predisposto in

Servizio ristorativo reso accessibile e
fruibile in vista della massima
soddisfazione del cliente

| |
|--|
| |
| Servizio ristorativo adeguatamente erogato |
| Vini serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerta |
| |
| Prodotti finiti farciti e decorati in modo creativo e nel rispetto degli standard di qualità d'immagine prefissati |
| Impasti e creme preparati e lavorati nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico sanitarie |

| |
|--|
| <p>Semilavorati realizzati nel rispetto del corretto processo di lievitazione e cottura e con l'ausilio di tecnologie adeguate</p> |
| <p>Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi</p> |
| <p>Specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche ed alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato</p> |
| <p>Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati</p> |
| <p>Menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento</p> |
| <p>Specialità culinarie presentate in modo creativo e con senso estetico</p> |
| <p>Servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</p> |

Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme HACCP

Clienti seguiti in tutte le fasi del

Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Servizio di distribuzione pasti e bevande realizzato secondo criteri di efficienza ed efficacia

Modalità di erogazione del servizio funzionali alla ottimale realizzazione dello stesso

Modello musivo configurato nelle sue linee strutturali secondo le dimensioni e proporzioni progettate

Elaborato musivo installato e rifinito

Tessere selezionate, tagliate ed inserite in funzione delle finalità prospettiche, di luce e di comunicazione visiva prefissate

Supporto musivo adeguato alla collocazione finale ed alla tipologia di mosaico da realizzare

Ambiente operativo di restauro in

| |
|---|
| |
| Analisi tecniche di restauro realizzate e documentate |
| Interventi di rifinitura del bene effettuati e pronti per la consegna |
| Interventi di base di restauro attuati nel rispetto degli standard tecnici e qualitativi definiti |
| |
| Materiali metallici trasformati nelle dimensioni e proporzioni previste |

Macchinari, attrezzature ed utensili funzionanti, a norma ed efficienti

Pezzi ed insiemi metallici rifiniti e assemblati in conformità alle specifiche tecniche

Metalli tagliati secondo la scheda di lavoro in conformità allo schizzo e/o disegno

Macchine predisposte e registrate per

Pezzo lavorato rispondente agli standard di qualità previsti

Macchine utensili funzionali e pulite

| |
|---|
| Pezzo lavorato secondo le specifiche progettuali |
| Prodotto meccanico identificato |
| |
| Distinta base redatta |
| Prototipo virtuale realizzato |
| Disegno tecnico di dettaglio realizzato in bi-tridimensione |
| Impianto automatizzato funzionante |

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| Apparecchiatura elettrico-elettronica installata |
|--|

| |
|---|
| Impianto verificato e in esercizio nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza |
|---|

| |
|--|
| Funzionalità e caratteristiche d'impianto adeguatamente comprese |
|--|

| |
|---------------------------------------|
| Macchine predisposte e registrate per |
|---------------------------------------|

| |
|---|
| |
| Pezzo lavorato rispondente agli standard di qualità previsti. |
| Macchine utensili funzionali e pulite |
| Pezzo lavorato secondo le specifiche progettuali. |
| Particolari e gruppi meccanici adattati |

| |
|--|
| |
| Prodotto rispondente agli standard qualitativi previsti |
| Prodotto montato ed assemblato sulla base delle specifiche progettuali |
| Attrezzature predisposte per le attività di montaggio |
| |
| Progetto tecnico di massima redatto |
| Progetto tecnico riesaminato ed approvato |
| Studio di fattibilità del prodotto meccanico realizzato |

Requisiti funzionali di prodotto
identificati

Programma software di automazione

Macchina e/o impianto settati e
collaudati

Macchina e/o impianto automatizzato ed impostato

Proposte di miglioramento realizzabili

Ciclo di fonderia definito e strutturato coerentemente alle specifiche tecniche progettuali.

Ciclo di fonderia controllato e ottimizzato in base agli standard qualitativi di produzione.

Specifiche tecnico-progettuali del getto definite.

Tipologia di getto prefigurata nei suoi aspetti essenziali.

Processo produttivo configurato

Ciclo di lavorazione definito e
strutturato coerentemente con le
specifiche progettuali

Macchinari e strumentazioni tecniche
individuati e disponibili per la
lavorazione

Analisi tecniche realizzate

| |
|-------------------------------------|
| Progetto del verde riadattato e |
| |
| Terreno ospitale per le piantagioni |
| Parchi e giardini allestiti |
| Piante a dimora e in salute |
| |
| Aree verdi allestite e curate |

| |
|--|
| Pianta messa a dimora e trattata |
| Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante |
| Terreno preparato per la piantumazione |
| |
| Progetto definitivo della soluzione paesaggistica ideata |
| Progetto tecnico di massima redatto |
| Studio di fattibilità della soluzione paesaggistica |
| Disegno tecnico realizzato in bi-tridimensione |
| |
| Prodotto finito rispondente ai parametri di qualità |

| |
|---|
| Prodotti confezionati |
| Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza |
| Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione |
| |
| Prodotti a base di carne confezionati |
| Tagli di carne pronti per la trasformazione |
| Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati |
| Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti |
| |
| Prodotti caseari freschi o filanti realizzati |

| |
|--|
| Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari |
| Prodotti caseari stagionati |
| Latte e derivati trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti |
| |
| Prodotti di panificazione finiti |
| Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza |
| Prodotti di pasticceria e/o panificio formati secondo ricetta |
| Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta |
| Uve e prodotti vinicoli secondo |

| |
|---|
| |
| Vini e prodotti vinicoli per la degustazione a tavola |
| Uva lavorata pronta per la trasformazione in vino |
| Processi di vinificazione secondo standard stabiliti |
| |
| Prototipo alimentare prodotto |

| |
|---|
| Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta |
| Studio di realizzabilità del prodotto alimentare |
| Formulazione alimentare realizzata |
| Procedure e standard di qualità agro- |
| |
| Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti. |
| Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste |

Processi produttivi agro-alimentari individuati, compresi ed analizzati.

Manufatto in legno finito rispondente

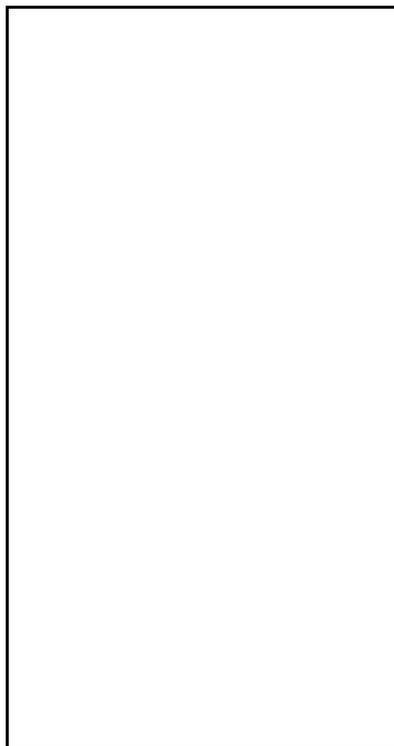
Materie prime lignee selezionate in funzione degli standard tecnici e produttivi prefissati

Macchinari e utensili allestiti in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza

Semilavorati lignei rispondenti alle specifiche tecnico-funzionali del disegno tecnico o del prototipo

Manufatto da realizzare identificato in

| |
|--|
| |
| Manufatto ligneo d'arredo realizzato e pronto per la finitura |
| Manufatto ligneo d'arredo finito rispondente alle specifiche del disegno tecnico o del modello |
| Semilavorati lignei rispondenti alle specifiche progettuali e tecniche |
| Sistemi di fissaggio e movimentazione |



Materiali cuciti e confezionati secondo quanto stabilito o richiesto dal cliente.

Imbottiti (divano, sedia, poltrona, ecc.) realizzati in coerenza con gli standard definiti.

Materiali tagliati nel rispetto delle caratteristiche del materiale e in coerenza con i parametri dimensionali e funzionali definiti.



Distinta base del manufatto ligneo
d'arredo da produrre

Macchinari e strumentazioni tecniche
individuati e predisposti in funzione
delle lavorazioni da espletare

Programma di produzione redatto in
vista degli standard di quantità e
qualità prefissati

Processo produttivo definito
coerentemente con le specifiche
progettuali

Modelli e soluzioni multiple di

Calzatura campione assemblata e rifinita

Scheda tecnica del modello calzaturiero redatta

Requisiti funzionali del modello di calzatura identificati

Prodotti calzaturieri finiti

Componenti per calzature lavorati e finiti per il montaggio

Forma per calzature finita

Componenti della calzatura tagliati secondo modello

Dispositivo ortopedico assemblato in tutte le sue componenti strutturali e funzionali.

Prototipo realizzato nelle dimensioni e proporzioni previste.

Componenti del dispositivo realizzate in base alle specifiche tecniche definite.

Dispositivo ortopedico rifinito e completato nel rispetto delle specifiche progettuali.

Layout grafico multimediale
correttamente in esercizio

Architettura grafica dell'applicazione
multimediale realizzata e documentata

Piano di lavorazione e progetto
tecnico di layout grafico redatto e
documentato

Layout grafico del prodotto
multimediale implementato

Stampati rispondenti agli standard di

Foglio-campione dotato del più alto
grado di coerenza tonale e cromatica
con l'originale

Macchina da stampa tarata in vista
degli obiettivi di qualità prefissati

| |
|--|
| |
| Testi ed immagini elaborati ed impaginati |
| |
| Pre-matrici e matrici di stampa realizzate attraverso tecniche tradizionali o moderne tecnologie digitali |
| Immagini acquisite ed elaborate in funzione degli obiettivi di comunicazione visiva e delle esigenze di stampa |
| Modello/griglia d'impaginazione rispondente alla strategia grafica individuata |

Testo ed immagini impaginati in funzione degli obiettivi di comunicazione visiva e delle esigenze di stampa

Manufatto solido, uniforme, essiccato

Manufatto formato e modellato nelle dimensioni e proporzioni progettate

Oggetto rispondente alle specifiche del disegno tecnico

Impasti di consistenza, malleabilità, elasticità idonei alla preparazione del prodotto

Impianto/linea attrezzato, regolato ed

| |
|--|
| Prodotti ceramici e/o semilavorati rispondenti a standard di qualità assegnati |
| Impianto/linea funzionante nel rispetto degli standard di sicurezza, qualità ed efficienza |
| Compositi/impasti ceramici secondo scheda tecnica |
| |
| Cartella tecnica design prodotto ceramico redatta |
| Linea/collezione design ceramico definita |
| Rappresentazione plastica di design ceramico realizzata |
| Progetto di design ceramico sviluppato ed ambientato graficamente secondo gli input progettuali definiti |
| |

Taglie del capo-campione sviluppate secondo i parametri di qualità definiti

Studio di realizzabilità del modello del capo- collezione

Requisiti funzionali e strutturali del capo-campione individuati

Cartamodello realizzato, a mano o a computer, secondo gli input stilistici definiti

Filati trattati e preparati per la

Macchine della tessitura e confezione prodotti di maglieria pulite, funzionanti ed impostate secondo le diverse tipologie di lavorazione da eseguire

| |
|---|
| |
| Capo in maglieria assemblato secondo il modello di riferimento/scheda tecnica e/o ordini di lavoro |
| Teli in maglia smacchinati, di peso, morbidezza, spessore, gradazione secondo la struttura definita dalla scheda tecnica e/o ordini di lavoro |
| Macchine della confezione pulite, |
| Capo assemblato e rifinito secondo il modello di riferimento/scheda tecnica |

| |
|---|
| |
| Semilavorati e/o capo finito stirati e imbustati |
| Materiali tessili tagliati secondo la scheda tecnica e gli ordini di lavoro |
| |
| Collezione moda impostata |
| Disegno capi collezione moda rappresentati su carta e/o sistemi cad |
| Capi collezione moda creati e compiuti |

Studio di fattibilità capi collezione
moda

Capo-campione assemblato secondo il

Composizione dei materiali tessili e
loro possibili comportamenti durante
le diverse fasi di lavorazione e
successivi trattamenti identificati

Capo-campione tessile-abbigliamento
confezionato e rifinito nei particolari

Materiali tessili tagliati secondo il
modello di riferimento/scheda tecnica

Distinta base del capo campione
redatta

| |
|---|
| Capi tessili-abbigliamento rispondenti agli standard di qualità e prodotti secondo i tempi previsti |
| Processo produttivo definito coerentemente con le specifiche progettuali |
| Programma di produzione redatto |
| |
| Distinta base del capo campione maglieria redatta |
| Struttura del tessuto maglieria e degli intrecci ideata |
| Capo-campione maglieria confezionato e rifinito |
| Requisiti funzionali e strutturali del capo-campione maglieria circoscritti |
| |
| Programma macchina configurato come da specifiche tecniche di lavorazione |

Prodotto TA realizzabile e rispondente ai requisiti di tecnici di progetto e di qualità

Rappresentazione grafica dalla proposta stilistica realizzata

Soluzioni/ipotesi tecniche di lavorazione/produzione adeguate alle richieste/ipotesi di progetto

Interventi di gestione delle dinamiche di gruppo adeguati e contestualizzati

Progetto formativo elaborato

Programma didattico sviluppato e materiali didattici, strumenti per la valutazione degli apprendimenti elaborati

Interventi di sviluppo e di sostegno ai processi di apprendimento rispondenti agli obiettivi del programma ed alle esigenze dell'utenza

Documento di stesura del profilo di competenze e risorse personali dell'utente rilevate, elaborato e redatto

Informazione erogata in maniera funzionale al fabbisogno espresso dall'utente

Interventi di sviluppo di capacità personali strutturati ed erogati

Percorso di sostegno lavorativo rispondente ai fabbisogni formativo/professionali rilevati

Finalità dell'intervento educativo e ri-

Report di analisi del contesto ambientale/domestico/sociale redatto.

| |
|---|
| |
| Progetto dell'intervento educativo e ri-educativo elaborato. |
| Intervento educativo e ri-educativo erogato e monitorato secondo le modalità previste |
| |
| Comunicazioni e adempimenti burocratici gestiti e verificati |
| Risorse umane reclutate e allocate. |

Processi e sistema professionale individuati.

Fabbisogni formativi e ipotesi di sviluppo professionale delineati.

Spazi museali ed espositivi

Informazioni sull'accesso ai servizi culturali e loro fruizione organizzate e trasferite all'utente nel rispetto delle regole e delle procedure definite

Patrimonio museale custodito e sorvegliato nel rispetto delle procedure e del regolamento museale

Informazioni ed accessi ai musei
gestiti nel rispetto dei protocolli
prestabiliti dal regolamento museale

Informazioni sui documenti, sulle

Flusso di prestito/consultazione
registrato monitorato secondo le
procedure definite

Procedure d'acquisto correttamente
evase

Documenti e raccolte ordinate nel rispetto dei protocolli definiti e agevolmente consultabili e opportunamente valorizzati

Contenuti educativo didattici elaborati e redatti secondo le regole di comunicazione didattica e promozionale

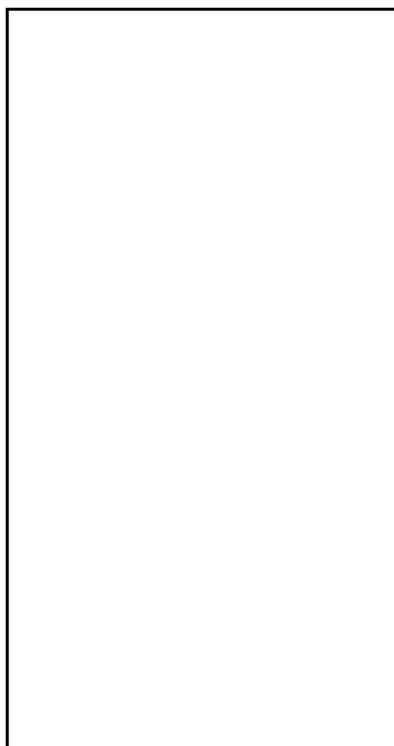
Programma per la realizzazione degli interventi educativo-didattici redatto

Piano di attività educativo-didattiche elaborato

Interventi educativo didattici rispondenti agli obiettivi e alle esigenze dell'utenza erogati

Patrimonio culturale del territorio

Evento culturale studiato nella sua rispondenza tecnica e funzionale agli orientamenti definiti



Progetto esecutivo evento culturale
strutturato

Piano di sviluppo del sistema culturale
territoriale elaborato

Qualità del servizio: soddisfazione del

| |
|--|
| |
| Informazioni sull'offerta turistica del territorio organizzate e archiviate secondo criteri di fruibilità e disponibilità di aggiornamento |
| Proposte informative rispondenti alle esigenze del turista |
| Pratiche amministrative di soggiorno evase |
| Attività di animazione turistica |

| |
|--|
| |
| Servizi di animazione e del tempo libero delineati |
| Attività di informazione trasferite correttamente e rispondenti alle esigenze delle diverse tipologie di cliente |
| Attività di animazione e tempo libero rispondenti alle esigenze del turista progettate |
| La soddisfazione e la fidelizzazione del |

| |
|--|
| |
| Flussi informativi completi e aggiornati |
| Attività di ricevimento predisposte |
| Alloggi e camere amministrate secondo criteri di efficienza, efficacia e qualità |
| |
| Target di riferimento di clienti individuato |
| Informazioni strutturate sull'offerta turistica e sulla concorrenza |

| |
|---|
| Sistemi di offerta turistica -clienti, fornitori, servizi, qualità ecc.- elaborati |
| Programmi attuativi di promozione turistica predisposti |
| |
| Piano economico redatto in fase preventiva e consuntiva nel rispetto del contratto stipulato con il cliente |
| Piani di lavoro realizzati secondo criteri di efficienza, efficacia e qualità |
| Programma per la realizzazione dell'evento completato |
| Progetto di massima dell'evento redatto |
| Informazioni organizzate e trasferite al |

| |
|--|
| |
| Offerta di servizi/ prodotti definita nelle sue connotazioni essenziali |
| Promozione e/o vendita dei servizi/prodotti eseguita e conclusa in relazione agli obiettivi prefissati |
| Adempimenti amministrativo/contrattuali garantiti nel rispetto dei protocolli previsti |
| Elementi organizzativi, gestionali e |

| |
|--|
| |
| Sistema qualità aziendale strutturato e definito |
| Sistema qualità aziendale applicato ed implementato |
| Dati su prodotto/servizio e/o processo elaborati e strutturati |
| |
| Applicazione informatica collaudata e rilasciata |

| |
|--|
| Documento di specifica dei requisiti redatto |
| Progetto di sviluppo tecnico redatto |
| Applicazione informatica implementata |
| |
| Prodotto multimediale correttamente in esercizio |
| Specifiche di sviluppo tecnico strutturate |
| Documento di specifica architetture redatto |
| Studio di fattibilità del prodotto multimediale realizzato |
| Infrastruttura della rete monitorata e |

| |
|--|
| |
| Infrastruttura di rete implementata |
| Progetto tecnico dell'architettura di rete redatto |
| Sicurezza del sistema informativo assicurata |
| |
| Sistemi hardware e software di base installati, configurati e collaudati |

Anomalie e guasti tecnici circoscritti e risolti

Postazioni informatiche strutturate e documentate

Soluzioni software installate, configurate e collaudate

Messa in piega ed acconciatura dei

Capello e cuoio capelluto analizzati dal punto di vista strutturale e funzionale

| |
|--|
| <p>Taglio dei capelli conforme alla morfologia viso-corpo ed alle specificità stilistiche concordate con il cliente</p> |
| <p>Capelli puliti e sottoposti a trattamenti chimici e cosmetici secondo procedure e tecniche diversificate per tipologia di capello ed obiettivo stilistico</p> |
| |
| <p>Inestetismo rappresentato nel complesso delle probabili cause e dei possibili rimedi</p> |
| <p>Viso, corpo, mani, piedi massaggiati correttamente in vista degli obiettivi estetici e di benessere prefissati</p> |
| <p>Maquillage appropriato rispetto a caratteristiche somatiche ed a tipologia di evento</p> |
| <p>Viso, corpo, mani e piedi purificati e perfezionati dal punto vista estetico</p> |
| <p>Postazione di lavoro attrezzata,</p> |
| <p>Qualità del servizio: soddisfazione del cliente</p> |



Acconciature e trattamenti estetici
rispondenti alle richieste del cliente

Prodotti pronti all'uso ed idonei per
l'applicazione prevista