

**TABELLA DELLE CORRISPONDENZE DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO
(AREA TECNICO-PROFESSIONALE)**

TECNICO AGRICOLO

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Articolazione:

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici, e tecnologici che influiscono sull'evoluzione di bisogni e sull'innovazione dei processi e dei servizi</p> <p>Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche</p> <p>Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio</p> | <p>Scegliere l'indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| <p>lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.</p> <p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p> | <p>prevenzione</p> | | | |
| <p>.Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.</p> | <p>Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni</p> <p>Pianificare e organizzare le fasi di lavoro , sorvegliando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento (*)</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|-----------------------------|---|---|
| | Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte (*) | | | |
| Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing. | <p>Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato (*)</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale</p> | Corrispondente | | |
| Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. | <p>Valutare le scelte di investimento, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi</p> <p>Effettuare le operazioni amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza da sviluppare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa relativa alla bonifica, alle trasformazioni e al riordino fondiario. - Normativa tributaria - Pianificazione e gestione del territorio, - Associazioni di produttori; integrazioni orizzontali e verticali, filiere e distretti | ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|----------------------------|--|---|
| | l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione | | | |
| Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico. | Assente | Assente | Competenza da sviluppare integralmente <ul style="list-style-type: none"> - valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing. - attività integrative delle aziende agrarie: agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico. - caratteristiche sociologiche degli ambienti rurali e delle situazioni territoriali - tendenze di sviluppo e le possibili azioni di stimolo e di sostegno | AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI SOCIOLOGIA RURALE E STORIA DELL'AGRICOLTURA |
| Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini. | Assente | Assente | Competenza da sviluppare integralmente <ul style="list-style-type: none"> - pianificazione paesistica - elaborazione di progetti compatibili con gli equilibri ambientali - ideazione di interventi sistematici particolari e straordinari per la salvaguardia dei soprassuoli | AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|----------------------------|---|---|
| Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica. | Assente | Assente | Competenza da sviluppare integralmente <ul style="list-style-type: none"> - Enti con competenze amministrative territoriali. - Elementi di gestione del territorio extraurbano - Sistemi agricoli e agroforestazione - criteri sistematori per la soluzione di problemi idrogeologici | ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRIOTRIALE VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE |

TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo: Enogastronomia

Articolazione: Servizi di sala e di vendita

Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. | <p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p> | Corrispondente | | |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti | Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | | | | |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | <p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: competenze professionali in L2 e L3 | Inglese e seconda lingua straniera |
| <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.</p> | Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale | Scienza e cultura dell'alimentazione. |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e | Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|----------------------------|---|------------------------------------|
| <p>tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p> | <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p> | | | |
| <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> | <p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p> | Corrispondente | | |
| <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> | <p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p> | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| | Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento | | | |
| Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele | Corrispondente | | |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. | Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento | Corrispondente | | |
| Seconda lingua straniera | | Assente | Intera competenza | seconda lingua straniera |

TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Accoglienza turistica

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|------------------------------------|--|--|
| <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enogastronomia e ristorazione | <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|-----------------------------|---|------------------------------------|
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | Curare l'allestimento del servizio di accoglienza, informazione e promozione. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: • Seconda lingua se non affrontata | SECONDA LINGUA |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente | Corrispondente | | |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. | Corrispondente | | |
| Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. | Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| | <p>fidelizzazione del cliente.</p> <p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento.</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> | | | |
| <p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> | <p>Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p> <p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento.</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Adeguare la produzione e la</p> | <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. | bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente | | | |
| Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. | Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente | Corrispondente | | |
| Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. | Organizzare convegni ed eventi-tipo, curandone gli aspetti logistici, economici e le modalità di attuazione. | Corrispondente | | |

TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Diploma Ordinamento IP:

Settore: SERVIZI

Indirizzo: Servizi commerciali

Ambito/curvatura: Turismo

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Discipline da potenziare |
|---|---|--------------------------------|--|--|
| Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali | Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento | parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: - funzionamento dei mercati nazionale ed internazionali | Tecniche professionali dei servizi commerciali Diritto/Economia |
| Interagire nel sistema aziendale riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali | Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento | corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Discipline da potenziare |
|--|---|-----------------------------|---|--|
| Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi</p> <p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nozioni di contabilità generale - Gestione economica patrimoniale e finanziaria | Tecniche professionali dei servizi commerciali |
| Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi</p> <p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti giuridici e contabili di contratti di impresa e di lavoro. | Tecniche professionali dei servizi commerciali Diritto/Economia |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Discipline da potenziare |
|---|---|-----------------------------------|--|--|
| Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità | Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: - aspetto contabile della gestione di magazzino | Tecniche professionali dei servizi commerciali |
| Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction | Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente | Corrispondente | | |
| Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari | Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Discipline da potenziare |
|---|---|----------------------------|---|--------------------------|
| Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi | <p>Curare l'allestimento del servizio di accoglienza, informazione e promozione</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p> <p>Organizzare convegni ed eventi-tipo, curandone gli aspetti logistici, economici e le modalità di attuazione</p> | Corrispondente | | |
| Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati | Operare secondo di criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Discipline da potenziare |
|--|---|-----------------------------------|--|---------------------------------|
| Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici. | Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi | Corrispondente | | |
| Interagire nei contesti produttivi del settore utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate. | Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento | Corrispondente | | |
| Seconda lingua straniera (Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per le lingue) | | Assente | Intera competenza | 2^ lingua straniera |

TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi
 Indirizzo: Servizi commerciali
 Articolazione:
 Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|----------------------------|--|--|
| Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali | | Assente | Intera competenza: Mercato e mercati settoriali. Commercio internazionale e globalizzazione del mercato. Fattori e processi di crescita economica e sviluppo sostenibile. | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO/ECONOMIA |
| Interagire nel sistema aziendale riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali | Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile | Corrispondente | | |
| Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e | Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|-----------------------------------|--|---|
| software applicativi di settore | | | | |
| Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente | Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile | Corrispondente | | |
| Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità | Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile | Corrispondente | | |
| Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction | Curare le relazioni di front – office con clienti, fornitori e altri soggetti di riferimento per i diversi ambiti professionali | Corrispondente | | |
| Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari | Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati | <p>Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | Corrispondente | | |
| Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici. | Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile | Corrispondente | | |
| Seconda lingua straniera | | Assente | Intera competenza | 2 ^a LINGUA STRANIERA |

TECNICO COMMERCIALE E DELLE VENDITE

Diploma Ordinamento IP:

Settore: SERVIZI

Indirizzo: Servizi commerciali

Articolazione:

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|---|-----------------------------|---|--|
| Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali | Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: Regole di funzionamento dei mercati nazionale ed internazionale | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO/ECONOMIA |
| Interagire nel sistema aziendale riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali | Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato | Corrispondente | | |
| Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore | Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: Nozioni di contabilità generale Gestione economica patrimoniale e finanziaria | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|--|
| | aziendali, i vincoli di mercato | | | |
| Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente | Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: Aspetti giuridici e contabili di contratti di impresa e di lavoro. | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO/ECONOMIA |
| Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità | Predisporre l'organizzazione degli spazi /lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: Aspetti contabili della gestione di magazzino | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI |
| Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction | Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita | Corrispondente | | |
| Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari | Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato | Corrispondente | | |

| | | | | |
|---|---|----------------|-------------------|---|
| Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi | | Assente | Intera competenza | TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI |
| Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati | Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita | Corrispondente | | |
| Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici. | Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita | Corrispondente | | |
| Interagire nei contesti produttivi del settore utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate. | Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita | Corrispondente | | |
| Seconda lingua straniera | | Assente | Intera competenza | 2^ LINGUA STRANIERA |

TECNICO GRAFICO

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Articolazione: Industria

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|-----------------------------------|--|---|
| Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali. | <p>Predisporre e presidiare il workflow grafico</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</p> <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> | Parzialmente corrispondente | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • software dedicati dei processi gestionali delle produzioni non trattate nel percorso leFP | <p>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</p> <p>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</p> <p>TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE</p> |
| Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche. | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di</p> | Parzialmente corrispondente | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tecniche di gestione dei processi di produzione non trattati nel percorso leFP | <p>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</p> <p>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</p> <p>TECNICHE DI</p> |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|-----------------------------|---|--|
| | approvvigionamento | | | PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI |
| <p>Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione</p> <p>Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione</p> | Corrispondente | | |
| <p>Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.</p> | <p>Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> fattori di produzione delle linee di produzione non trattate nel | TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|-----------------------------|---|--|
| | fidelizzazione | | percorso leFP | MACCHINE E IMPIANTI TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI |
| Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa | Predisporre e presidiare il workflow grafico Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza: <ul style="list-style-type: none"> • criteri di efficacia, efficienza ed economicità • criteri di controllo della qualità di processo e di prodotto | TECNICHE DI GESTIONE- CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI |
| Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali. | Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione | Parzialmente corrispondente | elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • tecniche di progettazione di nuovi prodotti | LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|-------------------------------|---|---|
| | | | | TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI |
| Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica. | Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione | Corrispondente | | |

TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Articolazione: Artigianato

Opzione: Produzioni Tessili Sartoriali

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali. | <p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | Corrispondente | | |
| Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio. | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> | Corrispondente | | |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|--|
| Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa | <p>Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> | Corrispondente | | |
| Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali. | <p>Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di progettazione di prodotti tecnici: prototipazione | <p>PROGETTAZIONE TESSILE- ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME</p> <p>TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING</p> |
| Selezionare e gestire i processi della produzione tessile- sartoriale in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche. | <p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> | Corrispondente | | |

| | | | | |
|---|--|-----------------------|---|---|
| <p>Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi tessili-sartoriali, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Interpretare ed elaborare in modo innovativo forme e stili delle produzioni tradizionali del settore tessile-artigianale.</p> <p>Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio</p> | | <p>Assente</p> | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto • Fasi del processo progettuale e realizzazione del prototipo • Ruolo dell'artigianato in rapporto al mercato e alla committenza | <p>PROGETTAZIONE TESSILE-ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME</p> <p>TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING</p> |
| <p>Intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi produttivi tessili e sartoriali, mantenendone la visione sistemica.</p> | <p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

TECNICO DI CUCINA

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione: enogastronomia

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|------------------------------------|---|---|
| <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> | <p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> | <p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amministrazione dell'impresa turistico/ristorativa | <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|---|-----------------------------|--|---|
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | <p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> | Parzialmente corrispondente | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> competenze professionali in L2-L3 | PRIMA E SECONDA LINGUA STRANIERA |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> | Corrispondente | | |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | <p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Predisporre menù in riferimento</p> | Corrispondente | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| | <p>alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | | | |
| <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> | <p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative | Corrispondente | | |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. | Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento | Corrispondente | | |
| <i>seconda lingua straniera</i> | | Assente | intera competenza | SECONDA LINGUA STRANIERA |

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E DI BAR

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione: servizi di sala e di vendita

Opzione: non opzionato

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|------------------------------------|---|---|
| <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e</p> | <p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestione amministrativa e contabilità dell'impresa | <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> |

| | | | | |
|---|---|-----------------------------|--|---|
| di accoglienza turistico-alberghiera. | <p>momento della giornata</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> | | turistico/ristorativa | |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> | Parzialmente corrispondente | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> competenze professionali in L2 L3 | PRIMA E SECONDA LINGUA STRANIERA |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. | <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p> | Corrispondente | | |

| | | | | |
|---|--|------------------------------------|--|--|
| <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. | <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> |
| <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> | <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. | <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--------------------------|--|
| <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> | <p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p> <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> | <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p><i>seconda lingua straniera</i></p> | | <p>Assente</p> | <p>intera competenza</p> | <p>SECONDA LINGUA STRANIERA</p> |

TECNICO ELETTRICO

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|------------------------------------|---|--|
| <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p> | <p>Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema Internazionale unità di misura • Misure di grandezze geometriche, meccaniche e tecnologiche • Cenni di teoria dell'errore • Utilizzo del micrometro • Utilizzo del comparatore • Elementi di meccanica e macchine • Processo siderurgico integrale • Ghisa e acciaio • Classificazione e denominazione degli acciai • Trattamenti termici • Tolleranze dimensionali e geometriche • Elementi di meccanica e macchine | <p>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</p> |
| <p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e</p> | <p>corrispondente</p> | | |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|--|---|
| Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza | consapevoli di prevenzione | | | |
| Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione. | Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali | corrispondente | | |
| Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. | Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali • Principali prove di laboratorio sui materiali • Processo siderurgico integrale • principali leghe metalliche • Richiami delle leggi fisiche dei liquidi • Pompe idrauliche • Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO • Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti | Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta | Parzialmente Corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione • Sistema Internazionale unità di misura • Misure di grandezze | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--|--|
| <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.</p> | | | <p>geometriche, meccaniche e tecnologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenni di teoria dell'errore • misure e tolleranze . • strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico | |
| <p>Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici..</p> | <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> <p>Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste</p> | <p>Recepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |

TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|---|-----------------------------|---|---|
| <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p> | <p>Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</p> <p>Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di meccanica e macchine • Richiami delle leggi fisiche dei liquidi • Pompe idrauliche • Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO • Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| <p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | corrispondente | | |
| <p>Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali</p> | <p>Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuali dei componenti meccanici. • Direttive e protocolli delle prove di laboratorio unificate | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|--|---|
| cura la manutenzione. | | | <ul style="list-style-type: none"> • Documentazione tecnica della strumentazione elettromeccanica | |
| Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. | <p>Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</p> <p>Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito</p> <p>Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione</p> <p>Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione</p> | Parzialmente corrispondente | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali • Principali prove di laboratorio sui materiali • Processo siderurgico integrale • principali leghe metalliche | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti</p> <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.</p> | <p>Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità</p> <p>Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina</p> | Parzialmente Corrispondente | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione • misure e tolleranze . • strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase | Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e | Corrispondente | | |

| | | | | |
|--|--|---------------------|------------------------------------|--|
| <p>di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici..</p> | <p>manutenzioni</p> <p>Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità</p> | | | |
| <p>Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste</p> | | <p>Non presente</p> | <p>da sviluppare integralmente</p> | |

TECNICO DI IMPIANTI TERMICI

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

NOTA: Il tecnico leFP può essere inserito nel percorso Industria e Artigianato, Manutenzione e assistenza tecnica, non opzionato e opzionato - Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili. La presenta tabella è valida in ambedue i casi

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|--|----------------------------|---|------------------------------------|
| <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili*</p> | <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto</p> | <p>corrispondente</p> | | |
| <p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza*</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>corrispondente</p> | | |
| <p>Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali</p> | <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> | <p>corrispondente</p> | | |

| | | | | |
|--|---|------------------------------------|--|---|
| <p>cura la manutenzione.</p> <p>Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.</p> | <p>Dimensionare impianti termo-idraulici</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche elettriche di dispositivi elettronici • disegni e schemi di impianti elettrici • Schemi logici e funzionali di apparati, sistemi e impianti • Struttura e componenti degli impianti elettrici • Caratteristiche tecniche di componenti e apparati elettrici • I semiconduttori • La giunzione pn e il drogaggio • I diodi • I transistor ed il transistor bipolare • Il BJT come porta logica • Cenni all'amplificatore a BJT • L'amplificatore operazionale • AO ad anello aperto e ad anello chiuso • Circuiti con AO: • Elettronica digitale: • Macchine elettriche | <p>TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI (OPZIONATO)</p> <p>TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE E APPLICAZIONI (NON OPZIONATO)</p> |
| <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti</p> <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.*</p> | <p>Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumentazione elettrica ed elettronica di base • Principi di funzionamento della strumentazione elettrica e caratteristiche degli strumenti di misura, analogici e digitali • Misure elettriche di parametri e caratteristiche di componenti passivi e dispositivi attivi • Misure sui segnali elettrici periodici e non | <p>TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI (OPZIONATO)</p> <p>TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE E APPLICAZIONI (NON OPZIONATO)</p> |

| | | | | |
|---|--|----------------|--|--|
| | | | • Taratura e azzeramento degli strumenti di misura e controllo | |
| <p>Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.*</p> | <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> <p>Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p> | corrispondente | | |
| <p>Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste</p> | <p>Recepire i bisogni del cliente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> | corrispondente | | |

TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|--|------------------------------------|---|--|
| <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p> | <p>Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione</p> | <p>Parzialmente corrispondente</p> | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di meccanica e macchine • Richiami delle leggi fisiche dei liquidi • Pompe idrauliche • Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO • Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici | <p>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</p> |
| <p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p> | <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> | <p>corrispondente</p> | | |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|---|
| Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione | Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni | corrispondente | | |
| Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. | Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali • Principali prove di laboratorio sui materiali • Processo siderurgico integrale • principali leghe metalliche | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse. | Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino | Parzialmente Corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione • misure e tolleranze . • strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico - | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione . Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di | Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni | Corrispondente | | |

| | | | | |
|--|--|--------------|--------------------|--|
| organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici. | | | | |
| Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste | | Non presente | Da sviluppare in V | |

TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: manutenzione dei mezzi di trasporto

| Competenze Diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze Diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|---|---|-----------------------------|---|---|
| Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti. | Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche tecniche di componenti e apparati elettrici. • Principi di funzionamento e costituzione di dispositivi e apparati elettronici, discreti e integrati, analogici e digitali. • Principi di elettrotecnica e di elettronica applicati a circuiti, reti elettriche e dispositivi elettronici di interesse. | TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI |
| Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche. | Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione | corrispondente | | |
| Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione. | Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista | corrispondente | | |

| | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|--|
| Comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto | Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro | | | |
| Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. | Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi | Parzialmente corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali • Principali prove di laboratorio sui materiali • Processo siderurgico integrale • principali leghe metalliche | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI |
| Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto | Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro | Parzialmente Corrispondente | Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> • strumenti di misura, monitoraggio e controllo • prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione • misure e tolleranze . | TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI |
| Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione . Garantire e certificare la messa a | Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la | Corrispondente | | |

| | | | | |
|---|---|----------------|--|--|
| punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed assistenza tecnica degli utenti. | documentazione prevista Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore | | | |
| Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste | Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento | Corrispondente | | |
| Seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, di cui cura la manutenzione nel contesto d'uso . | Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali | Corrispondente | | |

TECNICO DEL LEGNO

Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Aicolazione: Industria

Opzione: arredi e forniture d'interni

| Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012) | Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010) | Corrispondenza degli esiti | Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP | Ambiti disciplinari di riferimento |
|--|---|----------------------------|--|--|
| Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali. | Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali | corrispondente | | |
| Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio. | Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione | corrispondente | | |
| <p>Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.</p> <p>Valorizzare, sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio per la progettazione di nuovi prodotti e arredi</p> | | assente | <p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tradizioni ed evoluzione della produzione del mobile in Italia e in • Europa anche in rapporto al mercato e alla committenza. • Metodi, tecniche e materiali delle produzioni del mobile dalla rivoluzione industriale ai giorni | STORIA E STILI DELL'ARREDAMENTO |

| | | | | |
|--|--|----------------|---|--|
| Riconoscerei caratteri formali e stilistici di mobili e arredi delle diverse epoche. | | assente | nostri. <ul style="list-style-type: none"> • Peculiarità dell'artigianato del mobile nel contesto della storia delle • arti applicate • Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto | |
| Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa. | Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista | Corrispondente | | |
| Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche. | <p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | Corrispondente | | |
| Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali. | <p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> | Corrispondente | | |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--|--|
| <p>Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.</p> | <p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Coordinare le diverse fasi del processo produttivo, della finitura e del montaggio di arredi e forniture d'interni, assumendo una visione sistemica.</p> | <p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> | <p>Corrispondente</p> | | |
| <p>Applicare specifiche tecnologie per la realizzazione e la finitura dei prodotti.</p> | <p>Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo</p> <p>Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista</p> | <p>Corrispondente</p> | | |