DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021

 **Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP (SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

|  |
| --- |
| TECNICO DELLA LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE |

**Area Matematica e scientifica**

**Area Giuridica ed economica**

**Area Tecnico professionale**

**AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilità |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio
* Utilizzare il linguaggio scientifico
* Trattare e smaltire i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche
* Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche
* Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati
* Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l’interazione diretta e l’analisi strumentale
* Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un’osservazione
* Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale
* Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
* Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
* Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
* Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
 | * Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
* Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti
* Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti
* Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico
* Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile
* Principali inquinanti presenti nell’ambiente e loro origine
* Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli
* Allevamento dei bovini
* Allevamento pesci, avicoli, struzzi, suini, conigli equini, ovi-caprini
* Anatomia e fisiologia dell’apparato riproduttore.
* Caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi in relazione all’ambiente
* Composizione chimico-fisica dei prodotti animali.
* Controlli sanitari sul latte
* Cure al vitello.
* Ecologia applicata.
* Elementi di anatomia.
* Elementi di base dell’area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca
* Elementi di biologia.
* Elementi di ecologia.
* Elementi di fisiologia.
* Elementi di sistematica dei viventi.
* Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile
* Fasi del processo tecnologico e metodo della progettazione: elementi base
* Fecondazione e gravidanza.
* Impatto delle attività zootecniche sull’ambiente e gestione equilibrata e sostenibile
* Macellazione e controlli sanitari.
* Malattie soggette a profilassi obbligatoria.
* Normative relative al benessere animale; normative ambientali.
* Norme generali di igiene e profilassi.
* Parto e puerperio.
* Principali innovazioni scientifiche e tecnologiche del settore professionale
* Principali malattie degli animali; farmacologia di base.
* Principali modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali
* Principi di zoognostica.
* Strategie scientifiche connesse all’interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi degli specifici contesti professionali
* Complementi di matematica di settore
* Break Even Point
* problemi di scelta in condizione di certezza in una variabile
* Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione
* Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici
* Piattaforme software e applicazioni per l’elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
 |

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell’area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

**AREA GIURIDICA ED ECONOMICA**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**Utilizzare nel proprio ambito professionale i principali strumenti e modelli relativi all'economia, alla gestione aziendale e all'organizzazione dei processi lavorativi.Riconoscere gli aspetti caratteristici, le tendenze evolutive, i limiti e le potenzialità di crescita del sistema socio-economico e del settore professionale di riferimento, in rapporto all’ambiente, ai processi di innovazione scientifico-tecnologica e di sviluppo del capitale umanoUtilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali |

**4° ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| * Individuare i marchi di qualità agroalimentare
* Cogliere la fisionomia agricola di un'impresa ed attuare azioni idonee alla valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche.
 | * Caratteristiche del mercato dei prodotti agroalimentari e norme commerciali
* Normativa e tutela della qualità dei prodotti agroalimentari
* Tecniche di eco-management e marketing ambientale
 |

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell’area giuridica ed economica comune a tutti i percorsi

**AREA TECNICO PROFESSIONALE**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altriOperare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilitàApprontare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato attesoEffettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentareCollaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguiteCollaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all’individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territorialiIntervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeniIntervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell’offerta aziendaleUtilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Organizzare il proprio lavoro
* Rispettare i tempi di lavoro
* Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
* Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
* Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
* Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione della carne e dei suoi derivati
* Applicare i limiti dei regimi fiscali forfettari all’attività di trasformazione, manipolazione, conservazione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti
* Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione della carne e dei suoi derivati
* Applicare tecnologie di stoccaggio e conservazione della materia prima, dei semilavorati e dei semitrasformati
* Classificare la materia prima in base ai differenti parametri di qualità stabiliti e ai destini di lavorazione
* Elaborare un calendario delle operazioni di sanificazione di strumenti, macchine e ambienti di lavoro
* Identificare gli aspetti merceologici e normativi relativi alla vendita della carne e dei prodotti trasformati
* Identificare pregi e difetti sensoriali dei prodotti
* Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore.
* Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti
* Individuare i fattori produttivi e ambientali che hanno influenza sulle caratteristiche della materia prima
* Operare in conformità alle procedure di controllo del processo di lavorazione
* Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici della carne e dei suoi derivati
* Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento
* Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione della carne e dei suoi derivati
* Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
* Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
* Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
* Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni
* Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
 | * Principali terminologie tecniche di settore/processo
* Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore
* Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore
* Nozioni di primo soccorso
* Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
* Analisi sensoriale dei prodotti
* Aspetti qualitativi della materia prima e destinazioni
* Attività autonome/imprenditoriali di settore in Trentino: modalità e opportunità di avvio
* Bilancio d'esercizio e documenti collegati.
* Ciclo di produzione della carne
* Ciclo di trasformazione della carne
* Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati
* Direttive e normative sulla qualità di settore
* Elementi di legislazione fiscale, sociale e del settore di riferimento
* Fasi di lavorazione e tecnologie
* Ingredienti, additivi e conservanti
* Principali nozioni di merceologia della carne e prodotti trasformati e normative di vendita
* Procedure e protocolli di autocontrollo dell’igiene alimentare
* Sostenibilità, tutela del consumatore e prevenzione
* Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento della carne e dei suoi derivati
* Tecniche di stoccaggio e conservazione della carne e dei suoi derivati
* Tecniche di confezionamento della carne e dei suoi derivati
* Tecniche di controllo e di analisi visive e strumentali
* Software specifico di settore
 |