



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



REPERTORIO PROVINCIALE(*)

DELLE FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

DEI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE

E DI DIPLOMA PROFESSIONALE

(ai sensi del Capo III, art. 7 comma 1, lett. c), del Decreto del presidente della provincia 5 agosto 2011, n. 11-69/Leg)

Aggiornato all'anno 2017

(*) Fonti

Deliberazione della Giunta provinciale n. 1681 del 03 agosto 2012
Deliberazione della Giunta Provinciale n. 228 del 21 febbraio 2014
Deliberazione della Giunta Provinciale n. 1507 del 04 settembre 2014
Deliberazione della Giunta Provinciale n. 458 del 31 marzo 2016
Deliberazione della Giunta Provinciale n. 661 del 05 maggio 2017

INDICE DELLE FIGURE

FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO DEI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE

OPERATORE AGRICOLO	4
LAVORAZIONI ZOOTECHNICHE.....	10
PRODUZIONI VEGETALI.....	11
ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE.....	12
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	14
TRASFORMAZIONI VEGETALI	19
TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA	20
LAVORAZIONE CARNI.....	21
OPERATORE MECCANICO.....	22
LAVORAZIONI MECCANICHE	27
LAVORAZIONI DI CARPENTERIA METALLICA.....	29
OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE	31
OPERATORE ELETTRICO	38
OPERATORE ELETTRONICO	44
ELETTRONICA.....	53
MECCATRONICA.....	55
OPERATORE MECCATRONICO.....	56
OPERATORE EDILE.....	63
COSTRUZIONI EDILI	70
CARPENTERIA EDILE IN LEGNO	71
OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI.....	72
OPERATORE DEL LEGNO	78
OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO	84
OPERATORE GRAFICO MULTIMEDIALE	90
OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA	98
OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OSPITALITA'	104
ACCONCIATORE.....	112
ESTETISTA.....	118
OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA	125
OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA.....	132

FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO DEI PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE

TECNICO AGRICOLO	139
LAVORAZIONI ZOOTECHNICHE.....	145
PRODUZIONI VEGETALI.....	147
ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE.....	149
TECNICO IMPRENDITORE AGRICOLO	152
LAVORAZIONI ZOOTECHNICHE.....	159
PRODUZIONI VEGETALI.....	161
ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE.....	163
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE.....	166
TRASFORMAZIONE VEGETALE	172
TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA	173
LAVORAZIONE CARNI.....	174
TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE.....	175
TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI.....	180
TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE.....	184

TECNICO ELETTRICO	190
TECNICO EDILE	195
TECNICO EDILE DI CARPENTERIA DEL LEGNO	199
TECNICO DI IMPIANTI TERMICI	205
TECNICO DEL LEGNO	210
TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO E DEL PRODOTTO MODA.....	216
TECNICO GRAFICO MULTIMEDIALE	223
TECNICO DELLA MODELLAZIONE E FABBRICAZIONE DIGITALE	230
TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA.....	236
GASTRONOMIA E ARTE BIANCA.....	240
PANIFICAZIONE E PASTICCERIA.....	242
TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E OSPITALITA'	244
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	250
TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI.....	256
TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA.....	262
TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE.....	266
TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO	270
TECNICO OPERATORE SOCIO SANITARIO ^(*)	274

^(*)La Figura professionale di Tecnico Operatore Socio Sanitario è correlata alla figura nazionale e provinciale di Operatore Socio Sanitario e valida ai sensi dell'Accordo intervenuto il 22 febbraio 2001 in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero della Salute, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e le regioni /province autonome, recepito con Legge 8 gennaio 2002 n. 1 "Conversioni in legge, con modificazioni, del D.L. 12 novembre 2001, n., 402, recante disposizioni urgenti in materia di personale sanitario" con il quale si sono confermate le disposizioni di cui al predetto Accordo del 22 febbraio 2001; e ai sensi della deliberazione della Giunta provinciale n. 1643 del 30 giugno 2000 e s.m.i.

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO AGRO-ALIMENTARE	
Denominazione della figura	OPERATORE AGRICOLO
Indirizzi della figura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allevamento Animali 2. Coltivazioni Arboree, erbacee, ortofloricole 3. Silvicultura, salvaguardia dell'ambiente
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): <ol style="list-style-type: none"> 6 . Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati. 6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia. 6.4.3 Allevatori e agricoltori.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): <ol style="list-style-type: none"> 01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia. 01.1 Coltivazione di colture agricole non permanenti. 01.13 Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi. 01.19 Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti. 01.29 Coltivazione di altre colture permanenti.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore agricolo Indirizzo allevamento animali Indirizzo coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole
INDIRIZZI PROVINCIALI DELLA FIGURA	Indirizzo lavorazioni zootecniche Indirizzo produzioni vegetali Indirizzo ortoflorovivaismo e verde
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'allevamento di animali, alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura e verde, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale, nonché nell'esecuzione di operazioni nella trasformazione di prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: COLTIVAZIONI AGRICOLE, ALLEVAMENTO ANIMALI	<ol style="list-style-type: none"> A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Gestione dell'azienda C. Utilizzo e manutenzione macchine, attrezzi, impianti e strutture D. Trasformazione prodotti agricoli

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione.</p> <p>2. Predisporre e avere cura degli spazi di lavoro in generale, al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. GESTIONE DELL'AZIENDA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Operazioni connesse alla scelta dell'indirizzo produttivo e alla gestione dell'azienda. 	<p>3. Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda.</p> <p>4. Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore.</p>
<p>C. UTILIZZO E MANUTENZIONE MACCHINE, ATTREZZI, IMPIANTI E STRUTTURE</p> <p><i>Attività:</i></p> <p>Preparazione e utilizzo delle macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture.</p> <p>Cura e manutenzione ordinaria delle macchine e degli attrezzi.</p> <p>Predisposizione e cura degli alloggi, ricoveri.</p>	<p>5. Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, flori-colturale, forestale.</p> <p>6. Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture, nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi.</p>
<p>D. TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione artigianale di prodotti agricoli - Confezionamento e conservazione di prodotti agricoli - Stoccaggio di prodotti agricoli - Vendita di prodotti primari dell'azienda 	<p>7. Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze. (*)</p> <p>8. Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti. (*)</p> <p>9. Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti. (*)</p>

(*) La competenza e i suoi elementi trovano poi coniugazione per tipologia di trasformazione e di prodotti primari dell'azienda specifici dei singoli indirizzi della figura.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità di pianificazione dei tempi e modalità d'intervento in funzione delle fasi di sviluppo dei processi - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore - Adottare metodi e procedure per il monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di monitoraggio - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare metodiche e tecniche operative in grado di dare redditività e valore nei singoli processi ai beni economici e ai fattori produttivi - Individuare la tipologia d'intervento in relazione al prodotto che si vuole ottenere - Utilizzare indicazioni e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Utilizzare metodi di reportistica per descrivere i risultati ottenuti sia sul piano tecnico che gestionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Beni economici e fattori di produzione - Elementi di diritto agrario - Elementi di ecologia di riferimento per il settore - Elementi di economia agraria - Elementi di estimo agrario - Fasi e tecniche nelle produzioni - Indirizzi di produzione del settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del settore - Strumenti informatici specifici - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione - Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure per l'implementazione dei flussi informativi a supporto della gestione amministrativo-contabile - Effettuare operazioni contabili di base attinenti all'attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Programmi di contabilità

COMPETENZA N.5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare la funzionalità d'uso di macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture sulla base delle indicazioni di appoggio - Applicare procedure e tecniche di approntamento macchine, strumenti, impianti e strutture - 	<ul style="list-style-type: none"> - Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi - Tecniche di approntamento - Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare lavori di cura e manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture - Utilizzare metodiche per verificare il funzionamento delle macchine, strumenti e impianti - Applicare procedure e tecniche di pulizia e di ordinaria riparazione - Applicare procedure e metodiche per l'alloggiamento di macchine e attrezzi 	<ul style="list-style-type: none"> - Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture - Elementi di idraulica legati al settore - Elementi di meccanica legati al settore - Forme di alloggiamento - Forme di ricoveri

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda - Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e quelli trasformati, ricorrendo anche a semplici esami di analisi chimica e microbiologica 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato - Applicare metodiche e tecniche di confezionamento - Applicare metodiche e tecniche di conservazione - Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti. - Caratteristiche merceologiche dei prodotti - Forme e tecniche per la conservazione - Forme e tecniche per il confezionamento - Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene - Norme, criteri e parametri di qualità - Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche e tecniche di stoccaggio dei prodotti - Applicare tecniche di vendita dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di stoccaggio - Tecniche di vendita

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Denominazione dell'indirizzo 1	LAVORAZIONI ZOOTECNICHE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – lavorazioni zootecniche - sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla esecuzione di operazioni relative all'allevamento, alla cura e all'alimentazione del bestiame

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
E. ALLEVAMENTO ANIMALI <i>Attività:</i> – Allevamento	1. Programmare ed eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica nel rispetto del consumatore, dell'ambiente e del benessere animale.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - - Applicare tecniche e metodiche di allevamento - Applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto - Scegliere il riproduttore - Elaborare piani accoppiamento - 	<ul style="list-style-type: none"> - - Caratteristiche dei foraggi e mangimi - Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento - Esigenze nutritive degli animali nei vari stadi fisiologici - Forme di riproduzione e di fecondazione - Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e concentrati - Metodi di assistenza al parto - Metodi di profilassi - Tecniche e pratiche per la produzione nel rispetto del benessere animale e della salute del consumatore - Trattamento e conservazione degli alimenti - Principi di miglioramento genetico e selezione

Denominazione dell'indirizzo 2	PRODUZIONI VEGETALI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – produzioni vegetali – sono funzionali allo svolgimento di operazioni concernenti l'impianto, la coltivazione, la riproduzione e la manutenzione di piante arboree

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
F. PRODUZIONI VEGETALI <i>Attività:</i> Impianto, coltivazione e riproduzione	1. Programmare ed eseguire le pratiche colturali ed agronomiche in base ai periodi vegetativi, al rapporto quali-quantitativo delle produzioni, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture e nel rispetto del consumatore e dell'ambiente

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno - Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque - Applicare metodiche e tecniche di potatura, diradamento, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere strategie di intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazione ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie - Applicare tecniche e metodi di programmazione ed esecuzione di potatura sul bruno, di spollonatura, di scacchiatura, sfogliatura e dirado - Applicare tecniche e metodi di programmazione e gestione dell'irrigazione - Applicare tecniche e metodi di programmazione e gestione della fertilizzazione - Applicare tecniche e metodi di programmazione e gestione del filare e dell'interfilare - Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione di piante arboree - Scegliere le specie, varietà, consociazioni in funzione delle condizioni pedoclimatiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti - Elementi di fisiologia generale

Denominazione dell'indirizzo 3	ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – ortoflorovivaismo e verde– sono funzionali allo svolgimento di operazioni concernenti le produzioni ortoflorovivaistiche, la coltivazione di piante ornamentali e la manutenzione di aree verdi in generale. Nello specifico, di effettuare scelte operative in riferimento alle caratteristiche dell'ambiente di coltura, dei sistemi di coltivazione, dei ritmi climatici e vegetativi nonché delle tendenze del mercato di riferimento

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
G. ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE <i>Attività:</i> Impianto, coltivazione e riproduzione Creazione, cura e manutenzione aree verdi	1. Programmare ed eseguire le pratiche colturali ed agronomiche in base ai periodi vegetativi, al rapporto quali-quantitativo delle produzioni, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture e nel rispetto del consumatore e dell'ambiente
	2. Eseguire ordinarie attività vivaistiche per la propagazione di piante
	3. Svolgere operazioni e lavori per la creazione, la cura e la manutenzione di aree verdi

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno - Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque - Applicare metodiche e tecniche di potatura, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere strategie di intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazione ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie - Applicare tecniche e metodi di programmazione ed esecuzione di potatura sul bruno - Applicare tecniche e metodi di programmazione e 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti - Elementi di fisiologia generale

gestione dell'irrigazione - Applicare tecniche e metodi di programmazione e gestione della fertilizzazione - Applicare tecniche e metodi di programmazione e gestione del filare, dell'interfilare e nei parchi - Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione di piante arboree ed erbacee - Scegliere le specie, varietà, consociazioni in funzione delle condizioni pedoclimatiche	
---	--

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Applicare tecniche di propagazione gamica ed agamica delle piante - Gestire il ciclo di sviluppo della pianta	- Tecniche di produzione vivaistica - Normativa vigente sulla certificazione del materiale di propagazione

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Scegliere le specie arboree, arbustive ed erbacee - Applicare metodiche e tecniche di realizzazione, cura, manutenzione ordinaria e straordinaria di parchi, giardini, aree verdi	- Elementi del paesaggio, di parchi e giardini - Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi - Tecniche e procedure di impianto e di trapianto - Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione - Tecniche di cura, gestione e manutenzione di di parchi, giardini, aree verdi - Normative di settore

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO AGRO-ALIMENTARE	
Denominazione della figura	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati nelle lavorazioni alimentari. 7. Conduttori di impianti e operai semiqualeficati adetti a macchinari fissi e mobili. 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare.</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10. Industrie alimentari.</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore della trasformazione agroalimentare
INDIRIZZI PROVINCIALI DELLA FIGURA	Indirizzo trasformazioni vegetali Indirizzo trasformazione lattiero-casearia Indirizzo lavorazione carni
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'Operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Controllo qualità di processo C. Approvvigionamento materie prime e conservazione prodotti alimentari

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. - Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari. - Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari. - Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.</p> <p>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.</p> <p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p> <p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. CONTROLLO QUALITÀ' DI PROCESSO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo del processo. 	<p>5. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo.</p>
<p>C. APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento e stoccaggio materie prime, semilavorati. 	<p>6. Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio(schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione -

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare - Tipologie delle principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare -

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento - 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento -

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione alimentare - Adottare procedure operative di controllo di lavorazione - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare -

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare - Caratteristiche e criteri di qualità alimentare - Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare - Normativa di igiene alimentare - Tecniche di controllo e di analisi

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Denominazione dell'indirizzo 1	TRASFORMAZIONI VEGETALI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "trasformazioni vegetali" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la trasformazione di prodotti vegetali

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>D. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio 	<p>1. Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione dei prodotti vegetali - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione vegetale - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti vegetali - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti vegetali - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione vegetale - Adottare procedure operative di controllo di lavorazione - 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione vegetale - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti vegetali - Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Tecniche di controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione vegetale - Tecniche di conservazione dei prodotti vegetali - Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti vegetali - Tecniche di confezionamento dei prodotti vegetali - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore -

Denominazione dell'indirizzo 2	TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "trasformazione lattiero-casearia" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la trasformazione di prodotti lattiero-caseari

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
D. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio - Vendita 	1.. Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita dei prodotti lattiero-caseari, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione del latte e dei suoi derivati - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e dei suoi derivati - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti lattiero-caseari - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti lattiero-caseari - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti lattiero-caseari - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione del latte e dei suoi derivati - Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione - Applicare tecniche di vendita - 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione del latte - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento del latte e dei derivati - Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Tecniche di controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione lattiero-caseari - Tecniche di conservazione lattiero-caseari - Tecniche e metodi di stoccaggio lattiero-caseari - Tecniche di confezionamento lattiero-caseari - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore - Tecniche di vendita -

Denominazione dell'indirizzo 3	LAVORAZIONE CARNI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "lavorazione carni" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la lavorazione della carne e dei suoi derivati

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
D. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio - Vendita 	1.. Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita della carne e dei suoi derivati, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione della carne e dei suoi derivati - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione della carne e dei suoi derivati - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici della carne e dei suoi derivati - Applicare procedure e metodi di confezionamento della carne e dei suoi derivati - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio della carne e dei suoi derivati - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione della carne e dei suoi derivati - Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione - Applicare tecniche di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione della carne - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - 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 controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione della carne - Tecniche di conservazione della carne e dei suoi derivati - Tecniche e metodi di stoccaggio della carne e dei suoi derivati - Tecniche di confezionamento della carne e dei suoi derivati - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore - Tecniche di vendita
--	---

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE MECCANICO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati ed agricoltori. 6.2.1.4 Montatori di carpenteria metallica. 6.2.2.3 Attrezzisti di macchine utensili e affini. 6.2.3.3 Meccanici e montatori di macchinari industriali ed assimilati. 7. Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili. 7.2.7.1 Assemblatori in serie di parti di macchine.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 25. Fabbricazione di prodotti in metallo. 28. Fabbricazione di macchinari e di attrezzature.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore meccanico
INDIRIZZI PROVINCIALI DELLA FIGURA	Lavorazioni meccaniche Lavorazioni di carpenteria metallica
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore meccanico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alle lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici, al montaggio e all'adattamento in opera di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature, nel controllo e verifica di conformità delle lavorazioni assegnate, proprie della produzione meccanica.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE MECCANICA	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Controllo e verifiche di conformità delle lavorazioni e dei prodotti C. Lavorazione pezzi e complessivi meccanici D. Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici E. Adattamento in opera di particolari e gruppi meccanici

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.</p>
	<p>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.</p>
	<p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p>
	<p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. CONTROLLO E VERIFICHE DI CONFORMITA' DELLE LAVORAZIONI E DEI PRODOTTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Misurazione – Controllo – Diagnosi – Collaudo 	<p>5. Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni meccaniche - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) - Leggere i disegni costruttivi per l'esecuzione delle lavorazioni ed applicare le specifiche dei documenti tecnici - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e proprietà fisico-chimiche dei materiali meccanici - Elementi di informatica applicata - Elementi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica - Linguaggi di programmazione - Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc. - Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione) - Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore meccanico - Nozioni di elettrotecnica - Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione - Principali utensili e loro utilizzo - Tecniche e procedure di attrezzaggio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di monitoraggio e verifica dell'impostazione e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari indicate dal manuale d'uso - Utilizzare procedure per la verifica dei livelli di usura delle strumentazioni di lavorazione - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva - Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione - Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione - Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali - Utilizzare strumenti di misura e/o controllo per individuare difettosità - Applicare procedure e metodi di intervento per il recupero delle anomalie e difettosità riscontrate - Applicare procedure e tecniche di collaudo 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione - Principi di metrologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale - Tecniche e procedure di collaudo Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti -

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Denominazione dell'indirizzo 1	LAVORAZIONI MECCANICHE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "lavorazioni meccaniche" sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla lavorazione meccanica

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
C. LAVORAZIONE PEZZI E COMPLESSIVI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura disegni tecnici - Realizzazione di lavorazioni 	1. Eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali.
D. MONTAGGIO DI GRUPPI, SOTTOGRUPPI E PARTICOLARI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Montaggio - Assemblaggio 	2. Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali.
E. ADATTAMENTO IN OPERA DI PARTICOLARI E GRUPPI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Aggiustaggio 	3. Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere i disegni tecnici di particolari o complessivi - Applicare tecniche di lavorazione di pezzi meccanici e complessivi su macchine utensili 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC - Principali materiali e caratteristiche tecnologiche - Processi di lavorazione meccanica

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere il disegno di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici - Applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici - Applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici, impianti oleodinamici e elettropneumatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico - Processi di montaggio e assemblaggio - Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche e procedure per verificare la necessità di adattamenti in opera di particolari e gruppi meccanici - Utilizzare metodi per individuare gli interventi di adattamento in opera da realizzare - Applicare tecniche di adattamento in opera 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodiche e procedure di verifica - Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

Denominazione dell'indirizzo 2	LAVORAZIONI DI CARPENTERIA METALLICA
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "lavorazioni di carpenteria metallica" sostengono lo svolgimento di attività attinenti alle lavorazioni di carpenteria metallica

C. LAVORAZIONE PEZZI E COMPLESSIVI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Lettura disegni tecnici – Realizzazione di lavorazioni 	1. Eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali.
D. MONTAGGIO DI GRUPPI, SOTTOGRUPPI E PARTICOLARI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Montaggio – Assemblaggio 	2. Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali.
E. ADATTAMENTO IN OPERA DI PARTICOLARI E GRUPPI MECCANICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Aggiustaggio 	3. Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici.
F. TAGLIO, DEFORMAZIONE, SALDATURA, RIFINITURA, PEZZI E INSIEMI METALLICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Taglio – Deformazione e saldatura – Rifinitura – Assemblaggio 	4. Realizzare lavorazioni dei materiali metallici con macchine tradizionali e/o automatizzate nel rispetto delle procedure di sicurezza e di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere i disegni tecnici di particolari o complessivi - Applicare tecniche di lavorazione di pezzi meccanici e complessivi su macchine utensili 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC - Principali materiali e caratteristiche tecnologiche - Processi di lavorazione meccanica

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere il disegno di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici - Applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici - Applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici, impianti oleodinamici e elettropneumatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico - Processi di montaggio e assemblaggio - Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche e procedure per verificare la necessità di adattamenti in opera di particolari e gruppi meccanici - Utilizzare metodi per individuare gli interventi di adattamento in opera da realizzare - Applicare tecniche di adattamento in opera 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodiche e procedure di verifica - Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare l'assemblaggio di manufatti tipici della saldocarpenteria - Eseguire saldature di diversa tipologia - Utilizzare strumenti di misurazione - Applicare tecniche di realizzazione del taglio di materiali - Utilizzare strumenti, macchine tradizionali e/o automatizzate per il taglio e la deformazione - Applicare tecniche di deformazione dei materiali metallici - Applicare tecniche di rifinitura 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di lavorazione della saldocarpenteria: fasi, attività e tecnologie - Caratteristiche fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali metallici - Attrezzature e macchinari per la lavorazione di metalli: tipologie e meccanismi di funzionamento - Strumenti di misurazione dei materiali metallici - Tecniche di taglio metalli - Tecniche di attrezzeria meccanica - Tecniche di deformazione e saldatura metalli - Tecniche di rifinitura e assemblaggio metalli

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE
Indirizzi della figura	1. Riparazioni parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo 2. Riparazioni di carrozzeria
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.2.3.1 Meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 45.20.1 Riparazione meccaniche di autoveicoli. 45.20.3 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli. 45.20.4 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli. 45.40.3 Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici).
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore alla riparazione di veicoli a motore Indirizzo riparazione parti e sistemi meccanici e elettromeccanici del veicolo a motore
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore alla riparazione di veicoli a motore, interviene, a livello esecutivo, nel processo di riparazione di veicoli a motore con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere seconda dell'indirizzo, attività relative alle riparazioni e manutenzioni dei sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo e alle lavorazioni di carrozzeria con competenze nella manutenzione di gruppi, dispositivi, organi e impianti nonché nelle lavorazioni di riquadratura e risagomatura di lamierati e di verniciatura delle superfici. Collabora nella fase di accettazione e in quella di controllo/collaudo di efficienza e funzionalità in fase di riconsegna del veicolo.
Processo di lavoro caratterizzante la figura RIPARAZIONE DI MOTOVEICOLI	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Assistenza clienti C. Diagnosi tecnica e strumentale degli interventi sul veicolo a motore D. Riparazione e collaudo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchine. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali ecc.) e del sistema di relazioni.</p>
	<p>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.</p>
	<p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p>
	<p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. ASSISTENZA CLIENTE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accettazione del veicolo. – Definizione dello stato del veicolo. – Servizi al cliente per la riparazione e la manutenzione del veicolo. 	<p>5. Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore.</p>
<p>C. DIAGNOSI TECNICA E STRUMENTALE DEGLI INTERVENTI SUL MOTOVEICOLO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Esecuzione del check up sul veicolo. – Emissione diagnosi. – Definizione piano di intervento. 	<p>6. Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul motoveicolo e alla definizione del piano di lavoro.</p>
<p>D. RIPARAZIONE E COLLAUDO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ripristino delle parti e sistemi del veicolo. – Verifica dell'efficienza del veicolo e/o delle componenti oggetto di sostituzione/riparazione. – Riconsegna del veicolo. 	<p>7. Collaborare al ripristino e al controllo/collaudo della funzionalità/efficienza del veicolo a motore o delle parti riparate/sostituite, nel rispetto delle procedure e norme di sicurezza.</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>E. RIPARAZIONE E MANUTENZIONE PARTI MECCANICHE ED ELETTROMECCANICHE DEL VEICOLO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Riparazione dispositivi, organi, gruppi, sistemi. – Interventi di manutenzione e riparazione dispositivi,organi, gruppi, sistemi. – Esecuzione di manutenzioni periodiche. 	<p>8.Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche del settore - Processi e cicli di lavoro dell'autoriparazione - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchine per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine - Applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento macchine per le lavorazioni da eseguire 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del settore della riparazione di veicoli a motore - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali del settore della riparazione di veicoli a motore - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la riparazione di veicoli a motore

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione veicoli a motore - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche e tecniche di rilevazione informazioni per definire lo stato del veicolo a motore - Individuare sulla base delle informazioni rilevate le possibili cause di malfunzionamento - Utilizzare tecniche di informazione del cliente rispetto alla cura ed al corretto utilizzo del veicolo a motore 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di raccolta e organizzazione delle informazioni - Tecniche e strumenti di controllo funzionale

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e metodiche per eseguire il check up sul veicolo a motore - Leggere e interpretare dati e schede tecniche in esito al check up sul veicolo a motore - Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo a motore - Applicare metodiche e tecniche per la preventivazione costi e la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Manuali per preventivazione tempi e costi - Strumenti di misura e controllo - Tecniche e strumenti di diagnosi

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti per la riparazione e il controllo di parti e sistemi del veicolo a motore - Applicare tecniche e procedure di verifica delle conformità previste da normative e protocolli aziendali - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore - Norme di uso e manutenzione dei veicoli a motore - Procedure e tecniche di controllo e verifica - Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e manutenzione di dispositivi, circuiti, sistemi elettrici ed elettronici- Utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e manutenzione di organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura- Adottare tecniche e procedure standard, strumenti, materiali per la riparazione, manutenzione e revisione dei gruppi motore di un veicolo	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche principali degli oli- Dispositivi di comando e attuatori- Impianti di trasmissione e di frenata- Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi, motori a differente sistema di iniezione, gruppi- Principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante- Principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica- Sistemi di alimentazione, di accensione raffreddamento, carburazione e lubrificazione- Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

CONOSCENZE ESSENZIALI

- D.Lsg. 81/2008
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE ELETTRICO
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.3.7 Elettricisti nelle costruzioni civili ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 35.35 Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata. 35.12 Trasmissione di energia elettrica. 35.13 Distribuzione di energia elettrica. 43.21 Installazione di impianti elettrici.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore elettrico
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore elettrico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: REALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro. B. Installazione impianti elettrici. C. Verifica di funzionamento di impianti elettrici. D. Manutenzione ordinaria e straordinaria.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione e organizzazione delle fasi di lavoro. – Preparazione strumenti e attrezzature – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	1. Definire e pianificare fasi/ successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico.
	2. Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Posa canalizzazioni a parete e/o soffitto e condotte sbarre. – Posa canalizzazioni sotto traccia e scatole di derivazione. – Tiro e posa di cavi e sistemi elettrici. – Montaggio del quadro elettrico. – Cablaggio dell'impianto e del quadro elettrico. 	5. Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali.
	6. Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche.
<p>C. VERIFICA DI FUNZIONAMENTO DI IMPIANTI ELETTRICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica dell'impianto elettrico. – Compilazione rapporto di verifica. 	7. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con le specifiche progettuali.
<p>D. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ricerca guasti e anomalie. – Riparazione del malfunzionamento fuori e sotto tensione. – Sostituzione componenti difettosi. 	8. Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il progetto e la documentazione tecnica per predisporre le diverse fasi di attività - Consultare il progetto dell'impianto elettrico su software dedicato - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici - Principali terminologie tecniche di settore - Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti - Simbologia impianti elettrici - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione - Tipologie di impianti elettrici

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature per le diverse fasi di attività sulla base del progetto e della documentazione tecnica - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinta dei materiali - Modalità di taratura degli strumenti di controllo delle grandezze elettriche - Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di impianti elettrici - Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo - Tipologie e caratteristiche del materiale per le reti elettriche - Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di impianti elettrici

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di tracciatura e scanalatura - Individuare il posizionamento di scatole e cassette di derivazione da incasso - Applicare tecniche di posizionamento e fissaggio - Utilizzare tecniche di sorpasso tra le canalizzazioni e di raccordo con i quadri elettrici - Applicare procedure di giunzione dei canali metallici 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni - Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni - Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i cavi mediante targhette - Applicare metodi di separazione di cavi di potenza e di segnale - Utilizzare tecniche di lavorazione della lamiera e delle parti in plastica di un quadro elettrico - Applicare metodi di collegamento dei cavi alle apparecchiature e ai quadri elettrici - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale - 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei conduttori elettrici - Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali - Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) - Modalità di cablaggio - Schemi elettrici - Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto - Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico - Tipologie di isolamento

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare strumenti di misura - Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto elettrico - Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza - Applicare tecniche di compilazione dei moduli di verifica funzionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un impianto elettrico - Normativa CEI di settore - Strumenti di misura e controllo - Tecniche di verifica di impianti elettrici

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le informazioni necessarie nella documentazione dell'impianto e nel registro di manutenzione dell'impianto elettrico - Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento - Utilizzare tecniche di diagnosi delle anomalie - Individuare componenti difettosi e/o guasti - Applicare procedure di ripristino di funzionamento - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) - Registri di manutenzione - Tecniche di manutenzione - Tecniche di messa in sicurezza dell'impianto elettrico - Tecniche di misurazione di tensione e segnali

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE ELETTRONICO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.2.4.3 Riparatori di apparecchi radio, televisivi ed affini. 6.2.4.4 Installatori e riparatori di apparati telegrafici e telefonici.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 26.20.00 Fabbricazione di computer e unità periferiche. 33.20.02 Installazione di apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni, di apparecchi trasmettenti radiotelevisivi, di impianti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. 43.21.02 Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione).
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore elettronico
INDIRIZZI PROVINCIALI DELLA FIGURA	Indirizzo Elettronica Indirizzo Meccatronica
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore elettronico, interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'installazione e manutenzione di sistemi elettronici e alle reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche; provvede inoltre alla verifica e alla manutenzione dell'impianto.

<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</p> <p>INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SISTEMI E RETI ELETTRONICHE</p>	<ul style="list-style-type: none">A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoroB. Posa di canalizzazioni, quadri e cavi per la realizzazione dei sistemi e delle reti elettronicheC. Installazione di sistemi elettroniciD. Assemblaggio di personal computerE. Verifica di funzionamento di sistemi e reti elettronicheF. Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti
--	--

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione materiali, strumenti e attrezzature. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto del sistema/rete elettronica.</p> <hr/> <p>2. Approntare materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso.</p> <hr/> <p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p> <hr/> <p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. POSA DI CANALIZZAZIONI, QUADRI E CAVI PER LA REALIZZAZIONE DEI SISTEMI E DELLE RETI ELETTRONICHE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Posa delle canalizzazioni e dei quadri. – Stesura dei cavi. 	<p>5. Predisporre e cablare le canalizzazioni, i quadri e i cavi seguendo le specifiche progettuali.</p>
<p>C. INSTALLAZIONE DI SISTEMI E APPARECCHI ELETTRONICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Installazione e cablaggio di apparecchiature elettroniche e informatiche. – Programmazione, configurazione, regolazione e taratura delle apparecchiature di rete. – Installazione di antenne 	<p>6. Installare sistemi e apparecchi elettronici per la ricezione e la comunicazione di segnali audio-video seguendo le specifiche progettuali.</p> <hr/> <p>7. Installare e configurare reti informatiche seguendo le specifiche progettuali.</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>D. ASSEMBLAGGIO APPARECCHI ELETTRONICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Assemblaggio delle componenti hardware. – Installazione del software di sistema e applicativo. – Configurazione software del personal computer. 	<p>8. Assemblare e configurare apparecchi elettronici in base alla documentazione tecnica di riferimento e alle esigenze del cliente.</p>
<p>E. VERIFICA DI FUNZIONAMENTO DI SISTEMI E APPARECCHI ELETTRONICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scelta degli strumenti di misurazione. – Verifica del sistema/rete elettronica/apparecchio elettronico. – Compilazione rapporto di verifica. 	<p>9. Effettuare le verifiche di funzionamento del sistema o della rete in coerenza con le specifiche progettuali, predisponendo la documentazione di verifica.</p>
<p>F. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI SISTEMI E RETI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti e apparecchi elettronici – Riparazione del malfunzionamento. 	<p>10. Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il progetto e la documentazione tecnica per predisporre le diverse fasi di attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Schemi per la rappresentazione di sistemi/reti elettroniche - Simbologia impianti elettronici e di telecomunicazioni - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione - Tipologie di impianti elettronici

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base del progetto e della documentazione tecnica - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinta dei materiali - Modalità di taratura degli strumenti di controllo dei segnali - Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche - Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo - Tipologie e caratteristiche del materiale per sistemi/reti elettroniche - Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di sistemi/reti elettroniche

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di posa di canalizzazioni - Utilizzare tecniche di installazione quadri per le apparecchiature elettroniche o informatiche - Utilizzare tecniche di stesura dei cavi - Utilizzare dispositivi di protezione individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale - Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni - Modalità di cablaggio - Modalità di identificazione dei conduttori di potenza e di segnale - Tecniche di installazione dei quadri - Tecniche di posizionamento delle canalizzazioni e dei cavi

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche per l'installazione di apparecchiature elettroniche e informatiche - Utilizzare tecniche di installazione e puntamento di antenne - Applicare metodi di programmazione e taratura delle apparecchiature e delle centraline dei sistemi elettronici - Utilizzare procedure e strumenti per la misurazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche di un impianto di controllo - Caratteristiche tecniche di un impianto per la ricezione di segnali via etere - Principali tecnologie impiegate nella comunicazione telefonica e di trasmissione dati - Schemi di collegamento di sistemi elettronici - Tecniche di installazione, regolazione e taratura di apparecchiature elettroniche - Tecniche di programmazione delle centraline di comando e controllo dei sistemi elettronici - Nozioni sulle forze dinamiche - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di installazione sul quadro delle apparecchiature informatiche - Applicare metodi di configurazione di dispositivi e protocolli di rete - Applicare procedure per l'installazione di software per la gestione della rete e sistemi a tutela della sicurezza dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei principali sistemi operativi per i server - Caratteristiche tecniche e funzionali delle reti e delle apparecchiature informatiche - Nozioni di comunicazione dati - Nozioni di sicurezza dei sistemi informatici - Tecniche di configurazione dei server e dei dispositivi di indirizzamento della rete - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di assemblaggio dei componenti hardware di apparecchio elettronico - Applicare metodi di configurazione di un apparecchio elettronico - Utilizzare tecniche di installazione del sistema operativo e i software applicativi stand-alone - Applicare metodi di configurazione per la sicurezza del sistema a livello locale - Applicare metodi di test hardware e software 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei sistemi operativi installabili su apparecchio elettronico - Caratteristiche dei software applicativi e programmi di utilità - Caratteristiche tecniche e grado di compatibilità dei diversi componenti hardware costituenti un apparecchio elettronico - Gestione delle licenze software - Procedure per la gestione della sicurezza in locale e in rete - Sistemi e modalità di testing di un apparecchio elettronico - Tecniche e strumenti di assemblaggio di un apparecchio elettronico - Tecniche e metodi di configurazione - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare strumenti di misura - Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto, del sistema o della rete - Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi - Applicare tecniche di compilazione del rapporto di verifica funzionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un sistema, rete elettronica - Normativa CEI di settore - Strumenti di misura e controllo - Tecniche di verifica di sistemi e reti - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA N. 10	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le informazioni necessarie nella documentazione e nel registro di manutenzione del sistema o della rete - Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento di sistemi e reti - Utilizzare tecniche di diagnosi delle anomalie - Individuare componenti difettosi e/o guasti - Applicare procedure di ripristino di funzionamento - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) - Registri di manutenzione - Tecniche di manutenzione - Tecniche di messa in sicurezza del sistema/rete - Tecniche di misurazione di segnali - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
<p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

<ul style="list-style-type: none">- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza-	
---	--

Denominazione dell'indirizzo 1	ELETTRONICA
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "elettronica" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la verifica di funzionamento e la manutenzione di apparecchi elettronici.

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
E. VERIFICA DI FUNZIONAMENTO DI APPARECCHI ELETTRONICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Scelta degli strumenti di misurazione. - Verifica dell'apparecchio elettronico. 	1. Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di apparecchi elettronici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino
F. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI APPARECCHI ELETTRONICI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria di apparecchi elettronici - Riparazione del malfunzionamento. 	2. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'apparecchio elettronico in coerenza con le specifiche progettuali, predisponendo la documentazione di verifica

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare strumenti di misura - Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'apparecchio elettronico, del sistema o della rete - Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi - Applicare tecniche di compilazione del rapporto di verifica funzionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un apparecchio elettronico - Normativa CEI di settore - Strumenti di misura e controllo - Tecniche di verifica di sistemi e reti - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

COMPETENZA N. 2

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Individuare le informazioni necessarie nella documentazione e nel registro di manutenzione dell'apparecchio elettronico- Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento di sistemi e reti- Utilizzare tecniche di diagnosi delle anomalie- Individuare componenti difettosi e/o guasti- Applicare procedure di ripristino di funzionamento- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)- Registri di manutenzione- Tecniche di manutenzione- Tecniche di messa in sicurezza dell'apparecchio elettronico- Tecniche di misurazione di segnali- Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento

Denominazione dell'indirizzo 2	MECCATRONICA
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "meccatronica" sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla produzione e manutenzione elettromeccanica.

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
G. PRODUZIONE ELETTROMECCANICA <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Assemblaggio - Montaggio - Manutenzione 	1. Effettuare attività di assemblaggio, installazione e manutenzione integrando funzionalmente componenti di varia tipologia

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere disegni tecnici basati su diversi metodi di rappresentazione - Applicare tecniche di assemblaggio - Applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti di diversa tipologia - Applicare tecniche di manutenzione ordinaria - Individuare anomalie e problemi di funzionamento - Applicare tecniche di collaudo 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborati grafici specifici del settore - Norme e convenzioni relative agli elaborati grafici - Rappresentazioni grafiche funzionali al controllo dei sistemi - Schemi per la rappresentazione di sistemi - Processi di montaggio ed assemblaggio in riferimento ai diversi componenti (meccanici, elettrici, elettronici) - Materiali di settore: caratteristiche e proprietà - Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio - Strumenti di misura e collaudo - Tecnologie e parametri dei principali metodi di assemblaggio e montaggio - Simbologie, grandezze e unità di misura di riferimento - Tecniche di manutenzione

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE MECCATRONICO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.2.3.3 Meccanici e montatori di macchinari industriali e assimilati 6.2.4.1 Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettronici industriali 6.2.4.2 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali e di misura
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 26 Fabbricazione di computer e prodotti di elettronica e ottica; apparecchi elettromedicali, apparecchi di misurazione e di orologi 26.20.00 Fabbricazione di computer e unità periferiche. 28 Fabbricazione di macchinari ed apparecchiature nca 29.31 Fabbricazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche per autoveicoli e loro motori 33 Riparazione, manutenzione ed installazione di macchine ed apparecchiature 33.20.02 Installazione di apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni, di apparecchi trasmettenti radiotelevisivi, di impianti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. 43.21.02 Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione).
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	In via di definizione
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore mecatronico interviene, a livello esecutivo in contesti artigianali ed industriali, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, strumenti e informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla produzione, riparazione, manutenzione e collaudo di prodotti mecatronici e/o macchinari industriali dotati di sistemi elettrici, elettronici, meccanici, pneumatici ed oleodinamici. Effettua, seguendo le specifiche progettuali, attività connesse alla installazione, manutenzione, montaggio e riparazione di apparati e apparecchiature elettriche, elettromeccaniche ed elettroniche e di apparecchiature informatiche.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SISTEMI MECCATRONICI	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Produzione e assemblaggio di prodotti mecatronici C. Installazione di sistemi mecatronici ed elettronici D. Controlli e collaudi di sistemi mecatronici ed elettronici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO <i>Attività:</i> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. - Preparazione materiali, strumenti e attrezzature. - Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature. - Predisposizione e cura degli spazi di lavoro.	1. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto.
	2. Approntare materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
B. PRODUZIONE E ASSEMBLAGGIO DI PRODOTTI MECCATRONICI <i>Attività:</i> - Lettura disegni tecnici - Preparazione materiali, strumenti e attrezzature. - Assemblaggio e programmazione delle componenti	5. Utilizzare, strumenti e tecnologie specifiche per la produzione di componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore.
	6. Produrre prodotti meccatronici secondo le indicazioni ricevute e lo schema assegnato.
	7. Effettuare attività di assemblaggio, integrando funzionalmente componenti di varia tipologia secondo le specifiche progettuali.
C. INSTALLAZIONE DI SISTEMI MECCATRONICI. <i>Attività:</i> - Installazione delle componenti hardware. - Installazione del software di sistema e applicativo.	8. Installare prodotti meccatronici in base alla documentazione tecnica di riferimento e alle esigenze del cliente.
	9. Installare e utilizzare applicativi di programmazione e/o supervisione atti alla gestione di un sistema meccatronico.
D. CONTROLLI E COLLAUDI DI SISTEMI MECCATRONICI ED ELETTRONICI <i>Attività:</i> - Verifica dell'efficienza del sistema meccatronico e/o delle componenti oggetto di sostituzione/riparazione. - Definizione piano di intervento.	10. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa di settore per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici.
	11. Individuare i componenti che costituiscono il sistema meccatronico ed i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio e nella sostituzione dei componenti e delle parti.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene - Utilizzare il progetto e la documentazione tecnica per predisporre le diverse fasi di attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Schemi per la rappresentazione di componenti ed assiemi meccanici, impianti elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici - Simbologia degli schemi e disegni per la rappresentazione di componenti ed assiemi meccanici, impianti elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione - Tipologie dei più comuni sistemi meccanici, impianti elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti e attrezzature - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base del progetto e della documentazione tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinta dei materiali - Modalità di taratura degli strumenti di controllo dei segnali - Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per la realizzazione di sistemi e prodotti mecatronici - Tipologia delle principali attrezzature di misura e di controllo - Tipologie delle principali attrezzature e strumenti per la realizzazione di sistemi e prodotti mecatronici - Tipologie e caratteristiche dei materiali

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare strumenti, procedure, protocolli e tecniche di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore. - Descrivere e/o effettuare misurazioni e controlli di grandezze elettriche. - Individuare e utilizzare gli strumenti di misura . - Valutare la tipologia dei possibili errori, il loro controllo e valutare la precisione di una misurazione. - Verificare la taratura di uno strumento di misura meccanico, elettrico/elettronico, pneumatico o oleodinamico 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di metrologia. - Misure meccaniche elettriche, elettroniche, pneumatiche ed oleodinamiche - Normativa di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore - Principali strumenti di misura nell'ambito mecatronico. - Tecniche di misura di settore: principali errori e cause di errore

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i singoli componenti del complessivo. - Applicare metodi di configurazione di dispositivi - Leggere e interpretare disegni di complessivi meccanici, di impianti elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici. - Preassemblare sottosistemi, meccanici, elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici, seguendo schemi, disegni ed istruzioni / procedure, e verificarne la correttezza; - Verificare la corretta funzionalità di componenti, meccanici, elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici, prima di utilizzarli nelle attività di montaggio. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Componentistica, cablaggi, cavi e connettori: preparazione e verifica. - Funzionalità dei motori e degli azionamenti elettrici e metodi di verifica del loro funzionamento. - Principali elementi di un gruppo FRLM, valvole distributrici e i principali attuatori. - Principali tipologie di collegamento filettato e collegamenti smontabili. - Principali tipologie di sensori e metodi di verifica del loro funzionamento - Rappresentazioni grafiche in proiezioni ortogonali ed assonometrie dei principali organi meccanici - Schemi di automazione in logica cablata. - Schemi di circuiti elettrici ed elettronici - Tecniche e fasi di soluzione di semplici malfunzionamenti

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di configurazione di dispositivi - Applicare metodi di configurazione per la sicurezza del sistema a livello locale - Applicare tecniche e metodi di configurazione di un apparecchio mecatronico - Assemblare un prodotto mecatronico con componenti meccanici, elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici. - Eseguire e registrare le misure per verificare il corretto assemblaggio e funzionamento del sistema - Interpretare disegni di complessivi meccanici, di impianti elettrici, elettronici, pneumatici ed oleodinamici al fine di procedere al loro 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi meccanici per la trasmissione del moto negli assi di movimentazione delle macchine automatiche. - Funzionalità dei motori e degli azionamenti elettrici. Montaggio e controllo - Metodi di configurazione di dispositivi - Misure e strumenti di misura connesse alle fasi di assemblaggio, avviamento, taratura e controllo. Montaggio e controllo - Movimentazioni di tipo pneumatico e oleodinamico: cilindri, motori, valvole, sensori, tubi e raccordi. Montaggio e controllo - Principali macchine utensili utilizzate dall'industria - Principali metodi di lavorazione dei materiali al fine di

<p>assemblaggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretare le istruzioni di montaggio, a corredo della documentazione di natura grafica, ed applicarle per procedere all'assemblaggio di un prodotto mecatronico - Intervenire per risolvere anomalie evidenziate durante l'assemblaggio, eventualmente ricorrendo al supporto di personale specializzato. - Realizzare le tarature meccaniche, elettriche/elettroniche, pneumatiche ed oleodinamiche, e le parametrizzazioni HW/FW/SW specificate nelle istruzioni di montaggio; 	<p>poter apportare modifiche atte al corretto funzionamento dei componenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappresentazioni grafiche in proiezioni ortogonali ed assonometrie dei principali organi meccanici. - Riduttori, motori, motoriduttori, sistemi di misura del moto e della posizione. Montaggio e controllo; - Sistemi di misura del moto e della posizione. - Tecniche di utilizzo di strumenti e attrezzature per l'assemblaggio degli apparecchi tipici del settore - Tecniche e fasi di soluzione di semplici problemi mecatronici.
--	--

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Attuare le procedure assegnate per il piazzamento fisico e meccanico del sistema, con le relative operazioni di allineamento, messa in bolla, quadratura e relativo controllo; - Collegare il sistema ad eventuali reti informatiche. - Effettuare i collegamenti del sistema alle fonti di energia del cliente, nel rispetto delle normative di settore, sulla base di disegni / schemi e procedure. - Effettuare l'installazione di sistemi mecatronici presso il cliente finale. - Installare i dispositivi di sicurezza, verificandone sistematicamente il corretto funzionamento. - Operare in sicurezza anche con riferimento ai rischi propri dell'ambiente del cliente e ai rischi interferenziali 	<ul style="list-style-type: none"> - Contenuti e formati standard di documentazione tecnica di riferimento - Documenti di valutazione dei rischi interferenziali: loro interpretazione - Normative di settore - Principi e norme a cui devono uniformarsi i dispositivi di sicurezza. - Simbologia, grandezze e unità di misura di riferimento - Strumenti di misura e controllo - Strumenti per la movimentazione dei carichi e loro utilizzo in sicurezza - Tecniche e metodi di configurazione - Tecniche e strumenti di piazzamento di un apparecchio/sistema mecatronico - Tecniche e strumenti per il collegamento del sistema mecatronico alle fonti di energia del cliente - Tecniche per il collegamento a reti informatiche - Tecniche, strumenti e procedure per verificare il corretto funzionamento

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di installazione di software applicativi - Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto, del sistema o della rete 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei software applicativi e programmi di utilità - Tecniche di verifica di sistemi e reti - Tecniche e metodi di installazione e configurazione software

COMPETENZA 10	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare la documentazione tecnica per identificare natura e funzionamento dei componenti e dei sistemi meccatronici, ivi comprese le eventuali normative applicabili - Applicare i principi alla base della gestione del sistema qualità e della formalizzazione di non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di non conformità e del trattamento delle non conformità - Concetto di qualità - Documentazione propria dei sistemi qualità: procedure, istruzioni operative, modelli, raccolta dati, rapporti di non conformità - Principali enti di unificazione dei settori di standard industriali (ISO) e delle normative industriali (UNI), elettrotecnico, elettronico e telecomunicazioni (CEI) - Principali norme internazionali, europee ed italiane riferite al settore - Principi della Direttiva Macchine - Principi e norme a cui devono ispirarsi i sistemi qualità.

COMPETENZA 11	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare componenti difettosi e/o guasti - Individuare test e misurazioni per verificare la correttezza dell'ipotesi sulla causa del malfunzionamento. - Procedere in sicurezza nelle fasi di analisi dei guasti, verifica ed eliminazione degli stessi. - Sostituire il componente difettoso o modificare la configurazione del prodotto per eliminare, provvisoriamente o definitivamente, il malfunzionamento. - Utilizzare schemi, disegni, procedure e descrizioni di prodotto per effettuare, in occasione di malfunzionamenti, analisi di ricerca guasti ed elaborare ipotesi coerenti sulla causa del malfunzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi per la valutazione dell'affidabilità - Principali rischi per la sicurezza connessi alle attività di ricerca guasti ed eliminazione dei malfunzionamenti. - Procedure di registrazione stato apparecchiature - Procedure per la diagnostica - Tecniche di analisi dei guasti

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE EDILE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.2.1 Muratori in pietra, mattoni, refrattari. 6.1.2.2 Muratori in cemento armato. 6.1.2.3 Carpenterieri e falegnami nell'edilizia. 6.1.3.2 Pavimentatori e posatori di rivestimenti. 6.1.3.3 Intonacatori. 6.1.3.4 Installatori di impianti di isolamento e insonorizzazione.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 41 Costruzione di edifici. 41.20 Costruzione di edifici residenziali e non residenziali. 43 Lavori di costruzione specializzati. 43.12 Preparazione del cantiere edile. 43.31 Intonacatura. 43.33 Rivestimento di pavimenti e di muri.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore edile
INDIRIZZI PROVINCIALI DELLA FIGURA	Indirizzo Costruzioni edili Indirizzo Carpenteria edile in legno
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore edile interviene nel processo delle costruzioni edili, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione e finitura di opere edili, con competenze nell'allestimento del cantiere edile, nella pianificazione e controllo, verifica di conformità e adeguatezza del proprio lavoro.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: COSTRUZIONI EDILI	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Strutturazione del cantiere edile C. Lavorazioni in muratura D. Lavorazioni di carpenteria E. Lavorazioni di finitura F. Verifica e controllo

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.</p> <p>2. Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione e alle attività, sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso, nel rispetto delle norme di sicurezza.</p> <p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p> <p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. STRUTTURAZIONE DEL CANTIERE EDILE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Approntamento del cantiere. – Dismissione dell'area. 	<p>5. Effettuare le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore.</p>
<p>C. LAVORAZIONI IN MURATURA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Lettura degli elaborati tecnici. – Realizzazione di murature. – Realizzazione di sostegni di opere in muratura. – Realizzazione di coperture in muratura. 	<p>6. Eseguire opere in muratura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore.</p>
<p>D. LAVORAZIONI DI CARPENTERIA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione di elementi edilizi in metallo e in legno. – Montaggio di elementi prefabbricati. – Confezionamento, posa e trattamento del calcestruzzo. – Posizionamento e smontaggio di opere provvisori. 	<p>7. Eseguire lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, nel rispetto delle specifiche progettuali e degli standard di sicurezza di settore.</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>E. LAVORAZIONE DI FINITURA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Identificazione degli interventi. – Preparazione delle superfici con materiali idonei. – Realizzazione di intonaci. – Realizzazione di muratura a secco. – Posa in opera di pavimenti e rivestimenti. 	<p>8.Eeguire lavorazioni di finitura di opere edili, nel rispetto delle specifiche progettuali e degli standard di sicurezza specifici di settore.</p>
<p>F. VERIFICA E CONTROLLO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monitoraggio e controllo delle lavorazioni. – Verifica conformità agli standard di qualità e sicurezza. 	<p>9.Verificare, eseguendo misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni edili realizzate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione e le attività da eseguire - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore edile - Principali terminologie tecniche del settore - Processi, cicli di lavoro e ruoli del settore dell'edilizia - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione/attività sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale - Applicare le procedure di sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità d'uso dei dispositivi di protezione individuale del settore edile - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento/utilizzo delle attrezzature e dei macchinari per settore edile - Tipologia e principi di tecnologia dei materiali del settore edile

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione ed il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento - Schede tecniche di manutenzione programmata di attrezzature e macchinari

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative degli spazi di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Adottare comportamenti corretti in presenza di rischi, nell'utilizzo di attrezzature, nella movimentazione dei carichi e nell'utilizzo di opere provvisoriale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di montaggio delle opere provvisoriale - Applicare tecniche per la realizzazione di spazi e servizi del cantiere - Applicare tecniche per la realizzazione di misure di protezione degli scavi - Applicare tecniche per la dismissione degli spazi e dei servizi del cantiere - Approntare le condizioni di sicurezza del cantiere sulla base delle specifiche normative di settore e delle istruzioni tecniche del responsabile 	<ul style="list-style-type: none"> - Misure per la prevenzione e la sicurezza nei cantieri - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile - Rischi specifici e professionali del settore edile -
COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi degli elaborati tecnici - Applicare tecniche di tracciatura - Applicare tecniche di preparazione della malta - Applicare tecniche di costruzione di opere in muratura - Applicare tecniche per la realizzazione di opere di sostegno - Applicare tecniche di demolizione e smaltimento materiale di risulta - Applicare tecniche di costruzione di coperture piane e inclinate in muratura 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche degli inerti e dei leganti - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Nozioni tecniche di tracciatura - Processo di produzione degli impasti cementizi - Tecniche delle lavorazioni in muratura - Tecniche di realizzazione di puntellamenti - Tipologie di murature in laterizio - Tipologie e tecniche realizzative di coperture in muratura

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi degli elaborati tecnici - Verificare la compatibilità di materiali e interventi previsti - Applicare tecniche di taglio, piegamento, legatura e posa di armature metalliche - Applicare tecniche per l'allestimento e lo smontaggio di casseforme - Applicare tecniche di fabbricazione e montaggio di manufatti e strutture in legno - Applicare tecniche di montaggio di elementi prefabbricati in cemento armato e in calcestruzzo precompresso - Applicare tecniche di getto di calcestruzzo 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi edilizi strutturali: di fondazione, verticali, orizzontali, di collegamento e prefabbricati - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Nozioni di tecnologia dei materiali metallici in edilizia - Principali tecniche di lavorazione di carpenteria strutturale e di assemblaggio di elementi prefabbricati - Processo di produzione conglomerati cementizi - Tecniche di lavorazione dei materiali e delle strutture in metallo - Tecniche di lavorazione e montaggio dei manufatti e delle strutture in legno - Tipologie di casseforme

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche per la realizzazione di intonaci - Applicare tecniche di coibentazione e impermeabilizzazione per pavimentazioni - Applicare tecniche di messa in opera di pavimentazioni - Applicare tecniche di montaggio di elementi prefabbricati leggeri a secco 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Tecniche base di pavimentazione e rivestimento - Tecniche di impermeabilizzazione - Tecniche di preparazione e applicazione di intonacature - Tecniche di rivestimento murale e di fissaggio materiali di rivestimento a secco

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli strumenti per la misurazione e il controllo - Applicare tecniche di controllo di forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile in conformità alla regola d'arte/standard - Applicare tecniche di controllo di regolarità di posa degli elementi 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali norme delle lavorazioni edili a regola d'arte - Tipologie e utilizzo di strumenti per la misurazione e il controllo

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Denominazione dell'indirizzo 1	COSTRUZIONI EDILI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "costruzioni edili" sostengono lo svolgimento di attività attinenti l'esecuzione di opere in muratura per costruzioni edili.

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
G. REALIZZAZIONE OPERE IN MURATURA <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura degli elaborati tecnici - Realizzazione di elementi edilizi in muratura - Posizionamento e smontaggio di opere provvisoriale 	1. Eseguire opere in muratura, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza e di sostenibilità specifici di settore.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi costruttivi negli elaborati tecnici di progetto - Applicare tecniche di tracciamento - Applicare tecniche per la realizzazione di opere di sostegno - Applicare tecniche di demolizione, differenziazione e smaltimento materiale di risulta - Applicare tecniche di costruzione di chiusure verticali ed orizzontali 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Nozioni tecniche di tracciamento - Processo di produzione degli impasti cementizi - Tecniche delle lavorazioni in muratura - Tecniche di realizzazione di puntellamenti - Tecniche di demolizione - Tipologie di murature in laterizio - Tipologie e tecniche per la realizzazione di coperture - Norme e modalità di differenziazione e smaltimento di materiale di risulta

Denominazione dell'indirizzo 2	CARPENTERIA EDILE IN LEGNO
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "carpenteria edile in legno" sostengono lo svolgimento di attività attinenti l'esecuzione di opere di carpenteria in legno e relative lavorazioni di finitura.

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
H. REALIZZAZIONE OPERE DI CARPENTERIA IN LEGNO <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura degli elaborati tecnici - Realizzazione di elementi edilizi in legno - Montaggio di elementi prefabbricati - Posizionamento e smontaggio di opere provvisoriale 	1. Eseguire opere di carpenteria in legno, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza e di sostenibilità specifici di settore .

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi costruttivi negli elaborati tecnici di progetto - Applicare tecniche di tracciatura, taglio e assemblaggio degli elementi in legno che compongono il manufatto da realizzare - Ricavare dalle schede di lavoro e dai vari elaborati grafici i dati necessari alla realizzazione del manufatto - Realizzare gli elementi delle orditure in legno per la costruzione di pareti, solai e coperture sulla base di una scheda di lavoro - Applicare tecniche di assemblaggio dei componenti del manufatto, sulla base di un disegno assegnato - - 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri - Nozioni sulle tecniche di tracciatura - Nozioni sulle tecniche di tracciamento - Tecnica di taglio - Tecniche di assemblaggio - Tecniche di montaggio - Tecniche di realizzazione di puntellamenti - Tipologie di strutture verticali e orizzontali in legno - Tipologie e tecniche di realizzazione di coperture - Tecniche di demolizione e smontaggio - Norme e modalità di differenziazione e smaltimento di materiale di risulta - -

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.2.3.5 Meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 43 Lavori di costruzione specializzati. 43.2 Installazione di impianti elettrici, idraulici ed altri lavori di costruzione e installazione. 43.22 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore di impianti termo-idraulici
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore di impianti termo-idraulici interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: IMPIANTISTICA TERMO-IDRAULICA	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Installazione impianti termoidraulici C. Controllo impianti termo-idraulici D. Manutenzione impianti termo-idraulici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	1. Definire e pianificare fasi di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle operazioni da compiere, delle procedure previste, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Posatura tubature. – Montaggio di semplici apparecchiature termo-idrauliche e idrosanitarie. 	5. Effettuare la posa in opera degli impianti termoidraulici.
<p>C. CONTROLLO IMPIANTI TERMO-IDRAULICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Esecuzione prove di funzionamento. – Rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie. – Verifica degli standard di conformità. 	6. Collaudare gli impianti termoidraulici nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza.
<p>D. MANUTENZIONE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ricerca di guasti e anomalie. – Sostituzione dei componenti difettosi. = Esecuzione test e manutenzioni periodiche. 	7. Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare disegni tecnici e schemi costruttivi di un impianto termo-idraulico - Utilizzare i cataloghi tecnici per approntare la componentistica necessaria alle lavorazioni - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Capitolati, listini prezzi e tariffari di categoria, prontuario opere edili - Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc. - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro dell'installazione e manutenzione di impianti termo-idraulici - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e impianti termo-idraulici e loro componenti - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Tradurre schemi e disegni tecnici nei sistemi di distribuzione, trasporto e scarico di impianti termoidraulici - Applicare procedure e tecniche di montaggio di apparecchiature termiche - Applicare procedure e tecniche di posa in opera di collegamenti e di montaggio di apparecchiature idro-sanitarie 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc. - Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica - Norme di riferimento previste da UNI e CIG, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici - Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi - Tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico - Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie - Unità di montaggio, misura e collaudo

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure e metodiche di collaudo delle diverse componenti degli impianti termo-idraulici installati - Utilizzare tecniche di ripristino degli impianti in caso di malfunzionamento - Applicare metodiche di reportistica tecnica per la stesura delle dichiarazioni di conformità 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica - Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi - Tecniche e strumenti di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici - Unità di montaggio, misura e collaudo

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure e metodiche per la verifica del corretto funzionamento delle diverse componenti degli impianti termo-idraulici - Utilizzare strumenti di controllo e di diagnostica - Individuare eventuali anomalie e relative modalità di soluzione - Applicare procedure e metodiche per effettuare gli interventi di ripristino funzionale - Applicare metodiche di reportistica tecnica per il rilascio della documentazione di legge 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica - Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi - Tecniche e strumenti di controllo e di diagnostica - Unità di montaggio, misura e collaudo

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
<p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

<p>norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale</p> <ul style="list-style-type: none">- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	
--	--

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	
Denominazione della figura	OPERATORE DEL LEGNO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati ed agricoltori. 6.3.3.1 Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e di materiali simili. 6.5.2.2 Ebanisti, falegnami ed operatori artigianali specializzati di macchine per la lavorazione del legno. 7. Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili. 7.2.4.0 Operai addetti a macchinari in impianti per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 16 Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili). 16.2 Fabbricazione di prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio. 16.23 Fabbricazione di altri prodotti di carpenteria in legno e falegnameria per l'edilizia. 16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate). 16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia. 31 Fabbricazione di mobili. 31.1 Fabbricazione di mobili per uffici e negozi. 31.2 Fabbricazione di mobili per cucina. 31.09 Fabbricazione di altri mobili.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore del legno
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore del legno interviene nel processo di produzione di manufatti lignei, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione ed assemblaggio di componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie, con competenze nella pianificazione, organizzazione e controllo del proprio lavoro.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE DI MANUFATTI LIGNEI	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Realizzazione di componenti e manufatti lignei C. Assemblaggio e finitura delle lavorazioni lignee D. Controllo e verifiche di conformità delle lavorazioni e dei prodotti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<p>1. Definire e pianificare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte, materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.</p>
	<p>2. Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.</p>
	<p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p>
	<p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. REALIZZAZIONE DI COMPONENTI E MANUFATTI LIGNEI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Lettura disegni tecnici e modelli – Esecuzione di lavorazioni lignee 	<p>5. Eseguire la lavorazione di pezzi e/o componenti in legno secondo le specifiche indicate da disegni e modelli.</p>
<p>C. ASSEMBLAGGIO E FINITURA DELLE LAVORAZIONI LIGNEE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Assemblaggio di manufatti – Operazioni di finitura 	<p>6. Montare e assemblare manufatti lignei composti da più pezzi e particolari e/o accessori, sulla base delle specifiche di disegni e modelli.</p>
<p>D. CONTROLLO E VERIFICHE DI CONFORMITA' DELLE LAVORAZIONI E DEI PRODOTTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Misurazione – Controllo 	<p>7. Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale del settore lavorazione del legno - Principali terminologie tecniche di settore - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni del legno - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione del legno - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili da banco e portatili - Tipologie e caratteristiche di essenze legnose, semilavorati, difetti e malattie riscontrabili, principi e criteri di stagionatura

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Adottare comportamenti che limitino i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Istruzioni per l'uso delle principali sostanze nocive e tossiche utilizzate nella lavorazione del legno - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere il disegno tecnico e il modello del prodotto da realizzare - Identificare materiali lignei, essenze e derivati del legno in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne l'utilizzo - Impiegare metodiche e tecniche per rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto - Applicare procedure, metodiche e tecniche di preparazione e lavorazione del legno 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno - Metodologie di utilizzo dei diversi prodotti per i trattamenti superficiali - Principali tecniche di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, intaglio, incastro, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di assemblaggio e montaggio di manufatti - Applicare procedure, metodiche e tecniche per la posa in opera di manufatti - Applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti - Applicare prodotti e tecniche di verniciatura e lucidatura dei manufatti - Applicare tecniche di riparazione e manutenzione dei manufatti 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione - Principali tecniche di finitura dei manufatti - Tecniche di assemblaggio, collegamenti, incastri e unioni, incollaggio, giunzione e fissaggio - Tipologie e caratteristiche di collanti e ferramenta

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione, su materiali, strumenti e macchinari - Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali - Utilizzare strumenti di misura e/o controllo per individuare difettosità - Applicare procedure e metodi di intervento per il recupero delle anomalie e difettosità riscontrate 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali norme delle lavorazioni del legno a regola d'arte - Principali strumenti di misura e controllo - Principali terminologie tecniche - Quadro normativo di riferimento e normative tecniche per le lavorazioni del legno - Tecniche e procedure di individuazione e valutazione del funzionamento

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
<p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso

<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- Segnali di divieto e prescrizioni correlate
---	---

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	
Denominazione della figura	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professioni (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 14 Confezione di articoli di abbigliamento, confezione di articoli in pelle e pelliccia. 14.1 Confezione di articoli di abbigliamento, escluso abbigliamento in pelliccia.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore dell'abbigliamento
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore dell'abbigliamento, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione tessile e abbigliamento con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE TESSILE E ABBIGLIAMENTO	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Realizzazione figurini e modelli C. Esecuzione taglio D. Assemblaggio e confezionamento prodotto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato - Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari - Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari - Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. REALIZZAZIONE FIGURINI E MODELLI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione figurini e modelli 	5. Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma.
<p>C. ESECUZIONE TAGLIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi dei tessuti - Manutenzione dei tessuti - Taglio dei tessuti 	6. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni.
	7. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite.
<p>D. ASSEMBLAGGIO E CONFEZIONAMENTO PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cucitura - Rifinitura - Stiratura - Confezionamento - Controllo qualità e conformità 	8. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro della trasformazione tessile/abbigliamento - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari - Applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento macchinari per le lavorazioni da eseguire 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per il taglio, la confezione, lo stiro e il finissaggio del capo finito - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione tessile- abbigliamento - Tipologie dei principali macchinari e apparecchiature del taglio e della confezione

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare differenti tecniche per disegnare e colorare figurini di capi d'abbigliamento, in modo da rappresentare le caratteristiche del tessuto e le linee dell'abito - Individuare le caratteristiche merceologiche dei tessuti - Applicare tecniche di rappresentazione di figure umane proporzionate nei particolari esecutivi - Identificare i principali stili della moda - Applicare tecniche per la realizzazione del cartamodello di un capo d'abbigliamento in taglia - Verificare la corrispondenza tra il figurino e il modello tecnico 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili - Disegno di moda - Elementi di chimica e di fisica correlati alle lavorazioni - Elementi di geometria piana correlati alle lavorazioni - Elementi di storia dell'arte correlati alle lavorazioni - Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici - Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica - Tecniche, procedure e regole per il ricavo di cartamodelli - Tipi di accessori

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Verificare le etichette di composizione e manutenzione ai fini della predisposizione del tessuto al taglio - Identificare eventuali specificità/anomalie dei tessuti - Applicare tecniche e prodotti per la rimozione delle difettosità 	<ul style="list-style-type: none"> - Composizione, proprietà e caratteristiche dei prodotti di manutenzione - Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili - Marchi di garanzia e regole di fabbricazione - Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche - Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili - Tecniche e operazioni di manutenzione

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere gli strumenti di taglio più idonei in base alle caratteristiche ed alla tipologia di tessuto - Applicare le principali tecniche base di taglio ai diversi tipi di materiale tessile 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi di materiali tessili - Elementi di chimica e di fisica, correlati alle lavorazioni - Elementi identificativi del capo d'abbigliamento - Principali tecniche di taglio dei diversi prodotti tessili - Strumenti di taglio

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile - Applicare tecniche di rifinitura e di stiratura del capo di abbigliamento - Verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione - Utilizzare con padronanza gli strumenti e le tecniche di base della confezione - Verificare la corrispondenza fra figurino e capo finito 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e tecniche di stiratura - Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/ assemblaggio - Principali metodi di cucitura - Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile - Procedure e tecniche di controllo - Strumenti e tecniche di confezionamento - Strumenti e tecniche di rifinitura

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	
Denominazione della figura	OPERATORE GRAFICO MULTIMEDIALE
Indirizzi della figura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stampa e allestimento. 2. Multimedia.
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.3.4.1 Compositori tipografici. 6.3.4.2 Tipografi impressori. 6.3.4.3 Stampatori offset e alla rotativa. 6.3.4.6 Rilegatori ed assimilati. 6.3.4.7 Fototipografi e fototecnici.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 18 Stampa e riproduzione di supporti registrati. 18.13 Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media. 18.14 Legatoria e servizi connessi. 58 Attività editoriali. 58.11 Edizione di libri. 58.13 Edizione di quotidiani. 58.14 Edizione di riviste e periodici. 58.29 Edizione di altri software.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore grafico Indirizzo Stampa - Allestimento Indirizzo Multimedia
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	<p>L'operatore grafico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico, seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale. Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati; possiede, a seconda degli indirizzi, competenze per la gestione della stampa e dell'allestimento e competenze per la produzione multimediale.</p>

Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE GRAFICA	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Realizzazione del prodotto grafico C. Pubblicazione del prodotto grafico D. Gestione della produzione di stampati, allestimento e copertinatura E. Produzione fotografica, video e elaborazione contributi multimediali
---	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, e attrezzature, macchinari. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni.</p>
	<p>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso.</p>
	<p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p>
	<p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO GRAFICO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione degli elementi grafici. – Progettazione di pieghevoli, manifesti e volantini. – Impaginazione. 	<p>5. Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione.</p>
<p>C. PUBBLICAZIONE DEL PRODOTTO GRAFICO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione del finished layout del progetto grafico. – Digitalizzazione degli elaborati sui supporti e nei formati opportuni. 	<p>6. Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti.</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>D. GESTIONE DELLA PRODUZIONE DI STAMPATI, ALLESTIMENTO E COPERTINATURA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Esecuzione della formatura. – Verifica e correzione delle anomalie. – Esecuzione del set up della macchina da stampa. – Realizzazione di stampati per la pubblicazione. – Preparazione ed esecuzione delle diverse tipologie di piega delle segnature. – Raccolta e cucitura. – Rifilo dello stampato. – Preparazione di copertine. 	<p>7. Realizzare un prodotto stampa semplice, completo di cucitura e rifilo, utilizzando macchine per la stampa e strumenti per la finitura.</p>
<p>E. PRODUZIONE FOTOGRAFICA E VIDEO ED ELABORAZIONE CONTRIBUTI MULTIMEDIALI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selezione della sequenza da fotografare/filmare – Realizzazione sequenza fotografica – Realizzazione riprese video – Archiviazione del materiale fotografico/video – Elaborazione file grafici – Rifinitura grafica per prodotti multimediali – Adattamento contributi audio video – Adattamento a supporti web 	<p>8. Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio e le istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro della lavorazione grafica - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni di appoggio - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche delle forme di stampa - Periferiche di input/output - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica - Sistemi di stampa - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica - Tipologie dei principali strumenti del grafico

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento - Tecnologia e formati dei supporti digitali

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti manuali e software per realizzare schizzi e bozze - Applicare tecniche di consultazione banche dati di materiali per la grafica - Applicare tecniche di impaginazione degli stampati - Applicare tecniche di collazione di bozze - Utilizzare software per l'impaginazione - Utilizzare software per elaborazione grafica 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di suddivisione dello spazio - Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso - Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò - Regole di composizione e impaginazione - Software di impaginazione - Software per l'elaborazione di immagini

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di adattamento e trasferimento del prodotto al supporto - Applicare metodi di controllo degli standard qualitativi su supporto - Verificare l'impatto grafico-comunicativo del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Formati dei file per la grafica - Supporti di pubblicazione e archiviazione - Tecniche di pubblicazione - Tipologia e classificazione degli stampati

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodologie e procedure per la formatura delle prove di stampa - Applicare tecniche di stampa - Applicare tecniche di cucitura e rifilo degli stampati 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di densitometria e spettrofotometria applicata agli stampati - Principali macchine da stampa - Principali matrici di stampa - Trattamento dei colori e degli inchiostri

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di fotografia e registrazioni immagini - Utilizzare la macchina fotografica e la video camera digitale - Utilizzare software e tecniche per la creazione ed elaborazione di immagini e di grafici animati - Utilizzare software e strumentazioni di base per il montaggio di applicazioni multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> - Software per l'elaborazione di prodotti grafici multimediali - Tecniche base di ripresa video - Tecniche di trattamento audio e video digitali - Tecniche fotografiche digitali -

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

<p>salvaguardia/sostenibilità ambientale</p> <ul style="list-style-type: none">- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza-	
--	--

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT	
Denominazione della figura	OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi. 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati. 5.2.2.4 Baristi e assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 55.10 Alberghi e strutture simili. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale. 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore della ristorazione Indirizzo preparazione pasti
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore di gastronomia e arte bianca interviene, a livello esecutivo, nel processo di gastronomia e arte bianca con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: GASTRONOMIA E ARTE BIANCA	A. Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro B. Gestione magazzino C. Preparazione alimenti D. ideazione e preparazione gastronomica e di arte bianca

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchine. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. GESTIONE MAGAZZINO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari. 	5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
<p>C. PREPARAZIONE ALIMENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive). – Predisposizione semilavorati. – Disposizione di prodotti assemblati. 	6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
<p>D. IDEAZIONE E PREPARAZIONE GASTRONOMICA E DI ARTE BIANCA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Progettazione menù. – Preparazione piatti e prodotti di arte bianca 	7. Ideare menù gastronomici e prodotti di arte bianca
	8. Realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine - 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar - Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi - Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento - 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di trattamento e di conservazione - Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti - Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione delle materie prime - Approntare materie prime per la preparazione di pasti - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Utensili per la preparazione dei cibi -

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione- Applicare la normativa HACCP- Applicare metodi di cottura- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura- Progettare la presentazione del piatto/prodotto- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso- Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative- Elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela, alla tipicità, alla stagionalità e alla tipologia di contesti/eventi- Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno- Redigere ricette	<ul style="list-style-type: none">- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Prodotti enogastronomici- Sistema HACCP- Tecniche di cucina e di cottura- Tecniche di presentazione del piatto- Tecniche di redazione della ricetta- Tecniche e criteri di elaborazione del menù- Tipi di menù

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione- Applicare la normativa HACCP- Applicare metodi di cottura- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso- Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative- Applicare modalità di controllo e regolazione della fermentazione delle forme di impasto- Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno- Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno- Applicare tecniche di modellatura e di regolazione della qualità della formatura dei prodotti da forno- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari- Individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio	<ul style="list-style-type: none">- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Processi di decorazione prodotti di pasticceria- Processi di farcitura prodotti di pasticceria- Processo di impasto prodotti da forno- Prodotti da forno: tipologie, caratteristiche, standard di qualità- Sistema HACCP- Tecniche di panificazione- Tecniche di pasticceria- Tecniche di presentazione del prodotto- Tecniche di redazione della ricetta- Tipologie di dessert- Tipologie di paste base-

<ul style="list-style-type: none"> - Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione e in ragione di temperatura esterna e livello di umidità - Progettare prodotti di arte bianca - Redigere ricette - Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria 	
---	--

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT	
Denominazione della figura	OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OSPITALITA'
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi. 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati. 5.2.2.4 Baristi e assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 55.10 Alberghi e strutture simili. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale. 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore della ristorazione Indirizzo Servizi di sala e bar
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità interviene, a livello esecutivo, nel processo di accoglienza e ospitalità con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative ai servizi di sala-bar E di accoglienza con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione dell'allestimento della sala e del bar, nell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: ACCOGLIENZA E OSPITALITA'	A. Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro B. Gestione magazzino C. Preparazione alimenti D Accoglienza e ospitalità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchine. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
B. GESTIONE MAGAZZINO <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari. 	5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
C. PREPARAZIONE ALIMENTI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive). – Predisposizione semilavorati. – Disposizione di prodotti assemblati. 	6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
D. ACCOGLIENZA E OSPITALITA': <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Allestimento sala e bar – Servizio in sala – Servizio al bar – Prenotazione, accoglienza e assistenza 	7. Realizzare, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, l'allestimento della sala e del bar, curandone funzionalità ed estetica e adottando tecniche e stili diversi a seconda del contesto

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
	<p>8. Realizzare, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, il servizio di sala e bar anche di nuova tendenza</p>
	<p>9.. Curare il servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite attraverso modalità di approccio/orientamento al cliente funzionali alla sua fidelizzazione e alla promozione della struttura ricettiva/di ospitalità e del territorio</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine - 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar - Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi - Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento - 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di trattamento e di conservazione - Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti - Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione delle materie prime - Approntare materie prime per la preparazione di pasti - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Utensili per la preparazione dei cibi -

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa HACCP - Applicare tecniche di allestimento della sala ristorante e del bar in riferimento a diverse occasioni/eventi - Applicare tecniche e stili di servizio, anche innovativi, per il bar - Applicare tecniche e stili di servizio, anche innovativi, per la sala - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di estetica - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Sistema HACCP - Tecniche e stili di servizio di sala - Tecniche e stili di servizio del bar -

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa HACCP - Applicare metodi base di lavorazione degli alimenti - Applicare procedure di prenotazione - Applicare procedure e metodi di controllo qualità delle materie prime/semilavorati alimentari - Applicare regole e tecniche di servizio del vino - Applicare tecniche di accoglienza e segnalazione dei reclami - Applicare tecniche e stili di servizio, anche innovativi, per il bar - Applicare tecniche e stili di servizio, anche innovativi, per la sala - Applicare tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala - Realizzare prodotti del bere miscelato e non, di caffetteria anche innovativi e di nuova tendenza - Realizzare semplici preparazioni/prodotti alimentari per la sala - 	<ul style="list-style-type: none"> - Abbinamenti cibo/vino e cibo/bevande - Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Principi di customer care - Principi di fidelizzazione del cliente - Sistema HACCP - Tecniche di preparazione di prodotti alimentari di sala - Tecniche di preparazione di prodotti alimentari e bevande del servizio bar - Tecniche e stili di servizio di sala - Tecniche e stili di servizio del bar - Tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala - Tipologie di mise en place della sala e del bar -

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa HACCP - Applicare le norme per la tutela dei dati personali - Applicare procedure di check-in , live in e check-out - Applicare procedure di prenotazione - Applicare procedure per la registrazione amministrativo-contabile di documentazione relativa alla permanenza dell'ospite - Applicare tecniche di accoglienza e segnalazione dei reclami - Applicare tecniche di raccolta e trasmissione dati/informazioni - Applicare tecniche di redazione della corrispondenza commerciale alberghiera e ristorativa - 	<ul style="list-style-type: none"> - Modulistica di settore e documenti amministrativi contabili di base - Normativa in materia di tutela della privacy - Principi di customer care - Principi di fidelizzazione del cliente - Procedure di check-in , live in e check-out - Procedure di prenotazione - Sistema HACCP - Tecniche di redazione della corrispondenza commerciale alberghiera e ristorativi -

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

CONOSCENZE ESSENZIALI

- D.Lsg. 81/2008
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	ACCONCIATORE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 96 Altre attività di servizi per le persone.. 96.02.01 Servizi di barbieri e parrucchieri. 96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza. 96.04.10 Servizi per il benessere fisico.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore del benessere Indirizzo Acconciatura
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'acconciatore, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività di trattamento e servizio di acconciatura, relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni e dell'acconciatura. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio. Nello specifico, le competenze sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti del capello, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura base rispondenti alle necessità rilevate ed alle esigenze espresse dal cliente.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRATTAMENTO DELL'ASPETTO DELLA PERSONA	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Accoglienza e assistenza del cliente C. Funzionamento e promozione dell'esercizio D. Detersione, trattamenti, taglio e acconciatura

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti e attrezzature – Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA DEL CLIENTE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accoglienza del cliente. – Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio – Consiglio di interventi e prodotti – Informazione del cliente – Compilazione della scheda tecnica 	5. Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente.
<p>C. FUNZIONAMENTO E PROMOZIONE DELL'ESERCIZIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Operazioni di cassa – Archiviazione e documentazione – Promozione e vendita 	6. Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio.
<p>D. DETERSIONE, TRATTAMENTI, TAGLIO E ACCONCIATURA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Preparazione e miscela prodotti – Applicazione prodotti – Risciacquo – Taglio – Acconciatura 	7. Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base rispondenti alle necessità rilevate ed alle esigenze espresse dal cliente

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività. - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo. - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore. - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. - Principali terminologie tecniche di settore. - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste. - Applicare procedure e tecniche di approntamento e impostazione strumenti, attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature. - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro. - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Adottare soluzioni organizzative e layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza propria e del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di intervista al cliente per individuarne le esigenze - Applicare tecniche e modalità per consigliare il cliente rispetto agli interventi ed ai prodotti - Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro - 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare disposizioni e metodiche per svolgere le comuni operazioni di carattere contabile e fiscale relative al rapporto con il cliente e al magazzino - Applicare tecniche di vendita e di promozione di prodotti e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato - Applicare tecniche di distribuzione dei prodotti detergenti e risciacquo - Applicare tecniche di base per l'esecuzione di tagli e acconciature 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi fondamentali di tricologia - Strumenti e tecniche di taglio - Struttura anatomica del capello e della cute - Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli, forma lisciante e arricciante momentanea e permanente - Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti - Tipologie e tecniche di acconciatura

COMPETENZA	
<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti - 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
<p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

<p>salvaguardia/sostenibilità ambientale</p> <ul style="list-style-type: none">- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza-	
--	--

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	ESTETISTA
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 96 Altre attività di servizi per le persone.. 96.02.01 Servizi di barbieri e parrucchieri. 96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza. 96.04.10 Servizi per il benessere fisico.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore del benessere Indirizzo estetica
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'estetista, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività di trattamento e servizio di estetica, relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere terapeutico, medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio. Nello specifico, le competenze sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche, all'utilizzo di apparecchi elettromeccanici per uso estetico, all'effettuazione di trattamenti estetici di base rispondenti alle necessità rilevate ed alle esigenze espresse dal cliente.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRATTAMENTO DELL'ASPETTO DELLA PERSONA	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Accoglienza e assistenza del cliente C. Funzionamento e promozione dell'esercizio D. Trattamenti estetici

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti e attrezzature – Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<p>1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.</p> <hr/> <p>2. Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.</p> <hr/> <p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p> <hr/> <p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA DEL CLIENTE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accoglienza del cliente. – Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio – Consiglio di interventi e prodotti – Informazione del cliente – Compilazione della scheda tecnica 	<p>5. Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente.</p>
<p>C. FUNZIONAMENTO E PROMOZIONE DELL'ESERCIZIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Operazioni di cassa – Archiviazione e documentazione – Promozione e vendita 	<p>6. Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio.</p>

<p>D. TRATTAMENTI ESTETICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Individuazione di caratteristiche e specificità– Applicazione di linee cosmetiche– Trattamenti del viso e del corpo– Trucco professionale– Pedicure estetico e trattamento estetico del piede– Depilazione ed epilazione– Manicure e trattamento della mano– Massaggio estetico	<p>7. Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare e rispondenti alle necessità rilevate ed alle esigenze espresse dal cliente.</p>
--	--

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività. - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo. - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore. - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. - Principali terminologie tecniche di settore. - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche e strumenti di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste. - Applicare procedure e tecniche di approntamento e impostazione strumenti, attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature. - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro. - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia - Adottare soluzioni organizzative e layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza propria e del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - Tecniche di allestimento degli spazi di lavoro

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di intervista al cliente per individuarne le esigenze - Applicare tecniche e modalità per consigliare il cliente rispetto agli interventi ed ai prodotti - Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro - 	<ul style="list-style-type: none"> - Documentazione tecnica a supporto dei trattamenti - Etica e immagine professionale - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare disposizioni e metodiche per svolgere le comuni operazioni di carattere contabile e fiscale relative al rapporto con il cliente e al magazzino - Applicare tecniche di vendita e di promozione di prodotti e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle- Applicare procedure e metodiche per l'individuazione e la predisposizione di prodotti funzionali alle prestazioni e ai trattamenti estetici eseguiti sulla superficie del corpo umano- Applicare tecniche manuali di base per l'esecuzione di trattamenti estetici viso e corpo- Utilizzare in modo adeguato attrezzature meccaniche ed elettriche-	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario- Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi- Manicure e trattamento cosmetico della mano- Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento- Pedicure estetico e trattamento cosmetico del piede- Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante, desensibilizzante, anti-aging, tonificante, rassodante)- Tecniche di epilazione- Tecniche di trucco professionale- Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI COMMERCIALI	
Denominazione della figura	OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA
Referenziazioni della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>4. Impiegati</p> <p>4.1.1.4 Personale di segreteria</p> <p>4.1.2.1 Aiuto contabili e assimilati</p>
	<p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>82 Attività di supporto per le funzioni d'ufficio e altri servizi di supporto alle imprese.</p> <p>82.11 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio.</p> <p>82.19 Servizi di fotocopiatura, preparazione di documenti e altre attività di supporto specializzate per le funzioni d'ufficio.</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore amministrativo-segretariale
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore ai servizi di impresa interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: AMMINISTRAZIONE E GESTIONE AZIENDALE	<p>A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</p> <p>B. Trattamento flussi informativi</p> <p>C. Produzione e archiviazione elaborati e comunicati</p> <p>D. Trattamento documenti amministrativo-contabili</p> <p>E. Programmazione e organizzazione eventi e riunioni di lavoro</p>

COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinari. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	1. Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p>B. TRATTAMENTO FLUSSI INFORMATIVI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Acquisizione e trasmissione comunicazioni in entrata e in uscita. – Elaborazione e smistamento dati e informazioni. – Protocollo e archiviazione documenti, posta, etc. – Comunicazioni utenti interni ed esterni. 	5. Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile.
<p>C. PRODUZIONE E ARCHIVIAZIONE ELABORATI E COMUNICATI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Produzione e sistematizzazione documenti e testi – Elaborazione documenti, presentazioni, tabelle, etc. quali-quantitative 	6. Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica.
<p>D. TRATTAMENTO DOCUMENTI AMMINISTRATIVO-CONTABILI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Acquisizione, archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili. – Aggiornamento di schede anagrafiche e 	7. Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili.

<p>tabelle relative a clienti, fornitori, ecc.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto. 	
<p>E. PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE EVENTI E RIUNIONI DI LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Calendarizzazione eventi e riunioni di lavoro. – Predisposizione spazi e attrezzature per riunioni ed eventi. – Assistenza partecipanti e fruitori di riunioni e eventi. 	<p>8. Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro aziendali - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse attività sulla base delle indicazioni di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature da ufficio - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali da ufficio - Tipologie e caratteristiche delle principali attrezzature d'ufficio -

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine da ufficio - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i mezzi per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne all'ufficio - Applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione e archiviazione dei documenti d'ufficio cartacei e/o elettronici; - Adottare modalità di comunicazione per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale - Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune - Verificare la rispondenza degli output agli obiettivi comunicativi prefissati - Utilizzare applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni - Identificare linguaggi e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale - Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica - Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati - Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione - Applicare tecniche di acquisizione, registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici - Adottare procedure manuali e informatizzate per la redazione ed emissione dei documenti di compravendita - Verificare la correttezza delle operazioni eseguite 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale - Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione

- Effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici	
---	--

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro; - Predisporre ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi - Identificare costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro; - Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale - Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica - Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle

<p>prescrizione tipici delle lavorazioni del settore</p> <ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<p>situazioni di rischio</p> <ul style="list-style-type: none">- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate
--	---

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI COMMERCIALI	
Denominazione della figura	OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.1. Professioni qualificate nelle attività commerciali 5.1.2.1. Commessi e assimilati
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 46 Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e di motocicli) 47 Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e di motocicli)
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Operatore ai servizi di vendita
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 3
Descrizione sintetica della figura	L'operatore ai servizi di vendita interviene, a livello esecutivo, nel processo della distribuzione commerciale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'organizzazione del punto vendita, alla cura del servizio di vendita e post vendita, con competenze nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari, nell'organizzazione di ambienti e degli spazi espositivi nella predisposizione di iniziative promozionali.
Processo di lavoro caratterizzante la figura DISTRIBUZIONE COMMERCIALE	A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B. Organizzazione e funzionamento del punto vendita C. Vendita D. Assistenza post vendita E. Amministrazione e contabilità

COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro. 	<p>1. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni e/o della documentazione di appoggio.</p> <hr/> <p>2. Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.</p> <hr/> <p>3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria.</p> <hr/> <p>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.</p>
<p>B. ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO PUNTO VENDITA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Allestimento spazi espositivi. – Rifornimento e rotazione articoli. – Sviluppo di campagne promozionali. 	<p>5. Curare il servizio vendita sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione.</p>
<p>C. VENDITA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione esigenze del cliente. – Informazione e presentazione del prodotto/servizio. – Trattativa di vendita. 	<p>6. Supportare le diverse fasi dell'acquisto, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente.</p>
<p>D. ASSISTENZA POST VENDITA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Assistenza cliente. – Rilevazione reclami. 	<p>7. Fornire assistenza al cliente, collaborando alla evasione dei reclami.</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>E. AMMINISTRAZIONE E CONTABILITA'</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Emissione documenti amministrativi – Registrazione incassi e pagamenti – RegISTRAZIONI contabili elementari 	<p>8.Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e contabili, applicando la normativa di riferimento.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del servizio vendita - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti per le diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni di appoggio - Applicare procedure e tecniche di approntamento degli strumenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie dei principali strumenti del servizio vendita

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento -

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate

COMPETENZA N.5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di allestimento e riordino di vetrine/banchi - Utilizzare tecniche espositive adatte al prodotto - Applicare tecniche promozionali di vendita del prodotto / servizio - Applicare criteri di codifica dei prodotti - Applicare tecniche per la rotazione degli articoli - Applicare criteri di prelievo da magazzino e di rifornimento di scaffali/banchi vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo - Elementi di merceologia del prodotto - Elementi di merchandising: visual display, layout - Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza - Principi igienici normativa HACCP (nel caso di vendita di prodotti alimentari) - Procedure per effettuazioni ordini e per la rotazione articoli - Strumentazione e attrezzature di settore - Strumenti e modalità di pezzatura e codifica - Tecniche di imballaggio e packaging Tecniche di trattamento e archiviazione dati e informazioni

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Rilevare le esigenze e le richieste del cliente- Individuare soluzioni e proposte di prodotto/ servizio corrispondenti alle richieste del cliente- Utilizzare tecniche e strumenti di vendita del prodotto /servizio- Applicare condizioni e modalità di pagamento e consegna	<ul style="list-style-type: none">- Colloquio di vendita- Elementi del contratto di compravendita- Elementi di marketing operativo- Principi di customer care- Strumenti e modalità di pagamento e consegna- Tecniche di ascolto e di comunicazione- Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di accoglienza e segnalazione dei reclami- Applicare tecniche di verifica dell'uso corretto del prodotto/ servizio- Applicare tecniche di ripristino di conformità del prodotto /servizio (resi, sostituzioni)- Applicare tecniche di rilevazione dei dati per indagini sulla soddisfazione del cliente	<ul style="list-style-type: none">- Principi di fidelizzazione del cliente- Procedure per resi e sostituzioni- Tecniche di ascolto e di comunicazione- Tecniche di problem solving

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di tenuta e chiusura giornaliera della cassa- Applicare tecniche per la predisposizione di modelli fiscali di pagamento- Applicare tecniche di redazione ed emissione dei documenti di acquisto e di vendita- Applicare tecniche di rilevazione di carattere contabile e fiscale- Applicare modalità diverse di riscossione e pagamento- Utilizzare strumenti e programmi gestionali di contabilità	<ul style="list-style-type: none">- Documenti amministrativi contabili di base- Elementi di pricing- Mezzi di pagamento e servizi bancari- Normativa IVA- Procedure di emissione, registrazione e archiviazione- Rilevazioni contabili elementari

COMPETENZA

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	<ul style="list-style-type: none">- Direttive e normative sulla qualità di settore- Principi ed elementi di base di un sistema qualità- Procedure attinenti al sistema qualità- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Dispositivi di protezione individuale e collettiva- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO AGRO-ALIMENTARE	
Denominazione della figura	TECNICO AGRICOLO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 . Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati. 6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia. 6.4.3 Allevatori e agricoltori.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia. 01.1 Coltivazione di colture agricole non permanenti. 01.13 Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi. 01.19 Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti. 01.29 Coltivazione di altre colture permanenti.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico agricolo
Indirizzi provinciali della figura	Indirizzo lavorazioni zootecniche Indirizzo produzioni vegetali Indirizzo ortoflorovivaismo e verde
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico agricolo attua i processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto all'allevamento di animali, alla coltivazione (arborea, erbacea, ortofloricola) e al verde gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'azienda con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi, degli investimenti, delle filiere di commercializzazione, di carattere amministrativo-contabile, di supporto alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e di valutazione del processo/prodotto.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: GESTIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA	A. Gestione di impresa B. Rapporto con i fornitori C. Controllo del processo/prodotto D. Rapporto con i clienti E. Gestione organizzativa del lavoro

**COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE D'IMPRESA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scelta dell'indirizzo produttivo – Definizione delle risorse, tempi e dei costi – Definizione degli investimenti – Gestione amministrativo/contabile – Analisi del mercato – Gestione dello stoccaggio 	<p>1.Scegliere l'indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento.</p> <p>2.Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni.</p> <p>3.Valutare le scelte di investimento, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</p> <p>4.Effettuare le operazioni amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici.</p> <p>5.Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato.</p> <p>6.Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte.</p>
<p>B. RAPPORTO CON I FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Definizione degli ordini – Valutazione e selezione dei fornitori – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>7.Definire le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>C. CONTROLLO DEL PROCESSO/PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controllo e valutazione del processo e prodotto 	<p>8.Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale.</p>

<p>D. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione esigenze del cliente/committente – Gestione customer care 	<p>9.Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>E. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione – Coordinamento e presidio operativo – Controllo avanzamento lavori – Ottimizzazione standard di operatività – Formazione – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>10.Pianificare, organizzare e presidiare le fasi di lavoro, sorvegliando l'attività di ruoli operativi.</p> <hr/> <p>11.Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Valutare gli elementi di contesto che influenzano l'esito delle produzioni dei vari indirizzi - Applicare procedure e tecniche per rilevare informazioni di contesto - Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Condizioni e opportunità del contesto di riferimento (territoriale, economico) - Indirizzi produttivi del settore e loro varianti - Tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato - Tecniche di rilevazione dati e informazioni

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili - Applicare criteri di programmazione dei processi produttivi - Applicare tecniche di analisi dei tempi e dei metodi - Applicare tecniche di analisi dei costi - Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività - Applicare tecniche di redazione di report dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del settore - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi - Tecniche di programmazione dei processi produttivi

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Valutare tipologia ed entità dell'investimento in macchine, attrezzature, strutture e risorse umane - Applicare tecniche di selezione del finanziamento - Applicare tecniche di stima dei ricavi - Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e tecnologie del settore - Caratteristiche dei mercati di riferimento - Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato - Elementi di economia e gestione delle imprese - Metodi di calcolo del break-even point - Tecniche di analisi e segmentazione della clientela

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili - Utilizzare software a supporto della gestione amministrativo-contabile - Valutare gli esiti contabili - Correlare gli esiti contabili alle scelte strategiche aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Processo amministrativo-contabile - Registre contabili ai fini IVA - Software applicativi per la gestione della contabilità - Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili

COMPETENZA N.5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati - Correlare la produzione alle tendenze di mercato - Elaborare strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Mercati di riferimento - Tecniche di analisi del mercato - Tecniche di marketing

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di stoccaggio dei prodotti e scorte - Applicare norme di sicurezza nello stoccaggio - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di logistica - Norme igienico - sanitarie per la gestione di prodotti alimentari - Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione delle scorte - Tecniche e sistemi di stoccaggio

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare procedure di valutazione della qualità delle forniture - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Elementi di tecnica commerciale - Procedure e tecniche di approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze	
---	--

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di controllo e verifica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normative di riferimento - Procedure e tecniche di controllo

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Applicare tecniche di interazione col cliente/committente - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente/committente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere	- Attrezzature e materiali del settore - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente/committente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 10	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Disporre le attività di manutenzione e riparazione di macchine, attrezzature, strutture e impianti - Individuare problematiche esecutive	- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Impianti, macchine e strutture del settore - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche produttive

COMPETENZA N. 11	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	- D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

Denominazione dell'indirizzo 1	LAVORAZIONI ZOOTECNICHE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – lavorazioni zootecniche - sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla gestione dei processi produttivi relativi all'allevamento, alla cura e all'alimentazione del bestiame

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<u>F. ALLEVAMENTO ANIMALI</u> <i>Attività:</i> - Allevamento	1. pianificare ed eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica nel rispetto del benessere animale
	2. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda curando lo stoccaggio, la conservazione nel rispetto degli standard igienici e di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di programmazione della produzione zootecnica - Scegliere e applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione, al parto e al vitello neonato - Scegliere e applicare tecniche e metodiche di allevamento - Scegliere e applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Scegliere e applicare tecniche per la formulazione della razione alimentare - Scegliere e applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Attività di allevamento nelle diverse fasi - Caratteristiche dei foraggi e dei concentrati, forme e tecniche di somministrazione - Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione - Metodi di gestione delle differenti fasi dell'allevamento - Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore - Norme, criteri e parametri di qualità - Parto e prime cure - Tecniche e pratiche per la produzione nel rispetto della salute e del benessere degli animali e del consumatore

COMPETENZA N. 2

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

Denominazione dell'indirizzo 2	PRODUZIONI VEGETALI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – produzioni vegetali – sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi all'impianto, alla coltivazione, alla riproduzione e alla manutenzione di piante arboree

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><u>G. PRODUZIONI VEGETALI</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Impianto, coltivazione e riproduzione 	<p>1. programmare e gestire tecnicamente le pratiche agronomiche e colturali relative alle produzioni vegetali tipiche del territorio, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture</p> <p>2. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i sintomi delle principali malattie delle colture agrarie - Scegliere e applicare metodiche e tecniche di potatura, diradamento, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere e applicare tecniche di lavorazione e sistemazione del terreno, di fertilizzazione, irrigazione e impianto di colture - Scegliere strategie d'intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazioni ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie nel rispetto dell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Carenze nutrizionali - Elementi di patologia ed entomologia agraria - Implicazioni ambientali delle pratiche agrarie - Implicazioni economiche delle pratiche agrarie - Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore - Norme, criteri e parametri di qualità - Pratiche agronomiche - Tecniche colturali - Tecniche di realizzazione di nuovi impianti

COMPETENZA N. 2

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

Denominazione dell'indirizzo 3	ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE
<p>Descrizione sintetica dell'indirizzo</p>	<p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – ortoflorovivaismo e verde– sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi alle produzioni ortoflorovivaistiche, alla coltivazione di piante ornamentali e alla manutenzione di aree verdi in generale. Nello specifico, di effettuare scelte tecnico-gestionali in riferimento alle caratteristiche dell'ambiente di coltura, dei sistemi di coltivazione, dei ritmi climatici e vegetativi nonché delle tendenze del mercato di riferimento</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><u>H. ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Impianto, coltivazione e riproduzione - Creazione, cura e manutenzione aree verdi 	<p>1. programmare e gestire tecnicamente le pratiche agronomiche e colturali relative alle produzioni vegetali tipiche del territorio, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture</p>
	<p>2. organizzare e svolgere operazioni e lavori per la creazione, la cura e la manutenzione di aree verdi</p>
	<p>3. programmare ed eseguire ordinarie attività vivaistiche per la propagazione di piante</p>
	<p>4. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere e applicare tecniche di lavorazione e sistemazione del terreno, di fertilizzazione, irrigazione e impianto di colture - Applicare metodiche e tecniche di potatura, diradamento, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere strategie d'intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazioni ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie nel rispetto dell'ambiente - Applicare strategie di intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni per la cura delle colture agrarie 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratiche agronomiche - Tecniche colturali - Tecniche di realizzazione di nuovi impianti - Elementi di patologia ed entomologia agraria - Carenze nutrizionali - Implicazioni economiche delle pratiche agrarie - Implicazioni ambientali delle pratiche agrarie

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere le specie arboree, arbustive ed erbacee - Applicare metodiche e tecniche di realizzazione, cura, manutenzione ordinaria e straordinaria di parchi, giardini, aree verdi 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi del paesaggio, di parchi e giardini - Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi - Tecniche e procedure di impianto e di trapianto - Principali tecniche di cura, gestione e manutenzione di parchi, giardini e aree verdi - Normative di settore

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di propagazione gamica ed agamica delle piante - Gestire il ciclo di sviluppo della pianta - Scegliere e applicare tecniche di stoccaggio e conservazione del materiale vegetale prodotto - Gestire nei loro profili di attenzione (temperatura, illuminazione, umidità) gli impianti di forzatura - Eseguire attività di manutenzione ordinaria di impianti di forzatura 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di produzione vivaistica - Normativa vigente sulla certificazione del materiale di propagazione - Impianti di forzatura

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO AGRO-ALIMENTARE	
Denominazione della figura	TECNICO IMPRENDITORE AGRICOLO
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>6 . Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati. 6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia. 6.4.3 Allevatori e agricoltori.</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia. 01.1 Coltivazione di colture agricole non permanenti. 01.13 Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi. 01.19 Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti. 01.29 Coltivazione di altre colture permanenti.</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico agricolo
Indirizzi provinciali della figura	Indirizzo lavorazioni zootecniche Indirizzo produzioni vegetali Indirizzo ortoflorovivaismo e verde
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	<p>Il Tecnico imprenditore agricolo presidia i processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto all'allevamento di animali, alla coltivazione (arborea, erbacea, ortofloricola) e al verde gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'azienda con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi, degli investimenti, delle filiere di commercializzazione, di carattere amministrativo-contabile, di supporto alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e di valutazione del processo/prodotto.</p>
Processo di lavoro caratterizzante la figura: GESTIONE IMPRENDITORIALE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA	<p>F. Gestione di impresa G. Rapporto con i fornitori H. Controllo del processo/prodotto I. Rapporto con i clienti J. Gestione organizzativa del lavoro</p>

**COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE D'IMPRESA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scelta dell'indirizzo produttivo – Definizione delle risorse, tempi e dei costi – Definizione degli investimenti – Gestione amministrativo/contabile – Analisi del mercato – Gestione dello stoccaggio 	<p>1.Scegliere l'indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento.</p> <p>2.Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni.</p> <p>3.Valutare le scelte di investimento nei diversi profili di attenzione, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</p> <p>4.Gestire le operazioni amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici.</p> <p>5.Valutare le tendenze del mercato in chiave strategica</p> <p>6.Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte.</p>
<p>B. RAPPORTO CON I FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Definizione degli ordini – Valutazione e selezione dei fornitori – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>7.Definire e programmare le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>C. CONTROLLO DEL PROCESSO/PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controllo e valutazione del processo e prodotto 	<p>8.Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale.</p>

<p>D. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione esigenze del cliente/committente – Gestione customer care 	<p>9.Gestire i rapporti con il cliente/committente, rilevando i bisogni e individuando le soluzioni tecnico-produttive di risposta sulla base delle opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>E. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione – Coordinamento e presidio operativo – Controllo avanzamento lavori – Ottimizzazione standard di operatività – Formazione – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>10.Pianificare, organizzare e presidiare le fasi di lavoro, sorvegliando l'attività di ruoli operativi.</p> <p>11.Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, individuando soluzioni tecnico-gestionali per il loro superamento e promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Valutare gli elementi di contesto che influenzano l'esito delle produzioni dei vari indirizzi - Applicare procedure e tecniche per rilevare informazioni di contesto - Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Condizioni e opportunità del contesto di riferimento (territoriale, economico) - Indirizzi produttivi del settore e loro varianti - Tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato - Tecniche di rilevazione dati e informazioni

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili - Applicare criteri di programmazione dei processi produttivi - Applicare tecniche di analisi dei tempi e dei metodi - Applicare tecniche di analisi dei costi - Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività - Applicare tecniche di redazione di report dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del settore - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi - Tecniche di programmazione dei processi produttivi

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Valutare tipologia ed entità dell'investimento in macchine, attrezzature, strutture e risorse umane - Applicare tecniche di selezione del finanziamento - Applicare tecniche di stima dei ricavi - Applicare tecniche di analisi della domanda e delle tendenze del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e tecnologie del settore - Caratteristiche dei mercati di riferimento - Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato - Elementi di economia e gestione delle imprese - Metodi di calcolo del break-even point - Tecniche di analisi e segmentazione della clientela

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili - Utilizzare software a supporto della gestione amministrativo-contabile - Valutare gli esiti contabili - Correlare gli esiti contabili alle scelte strategiche aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Processo amministrativo-contabile - Registrazioni contabili ai fini IVA - Software applicativi per la gestione della contabilità - Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili

COMPETENZA N.5	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati - Correlare la produzione alle tendenze di mercato - Elaborare strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Mercati di riferimento - Tecniche di analisi del mercato - Tecniche di marketing

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di stoccaggio dei prodotti e scorte - Applicare norme di sicurezza nello stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di logistica - Norme igienico - sanitarie per la gestione di prodotti alimentari - Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione delle scorte - Tecniche e sistemi di stoccaggio

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare procedure di valutazione della qualità delle forniture - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Elementi di tecnica commerciale - Procedure e tecniche di approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per la predisposizione di un piano di controllo e verifica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normative di riferimento - Procedure e tecniche di controllo

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente/committente - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente/committente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente/committente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 10	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Disporre le attività di manutenzione e riparazione di macchine, attrezzature, strutture e impianti - Individuare problematiche esecutive 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Impianti, macchine e strutture del settore - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche produttive

COMPETENZA N. 11	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

Denominazione dell'indirizzo 1	LAVORAZIONI ZOOTECNICHE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – lavorazioni zootecniche - sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla gestione dei processi produttivi relativi all'allevamento, alla cura e all'alimentazione del bestiame

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<u>F. ALLEVAMENTO ANIMALI</u> Attività: – Allevamento	1. pianificare ed eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica nel rispetto del benessere animale
	2. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda curando lo stoccaggio, la conservazione nel rispetto degli standard igienici e di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di programmazione della produzione zootecnica - Scegliere e applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione, al parto e al vitello neonato - Scegliere e applicare tecniche e metodiche di allevamento - Scegliere e applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Scegliere e applicare tecniche per la formulazione della razione alimentare - Scegliere e applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Attività di allevamento nelle diverse fasi - Caratteristiche dei foraggi e dei concentrati, forme e tecniche di somministrazione - Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione - Metodi di gestione delle differenti fasi dell'allevamento - Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore - Norme, criteri e parametri di qualità - Parto e prime cure - Tecniche e pratiche per la produzione nel rispetto della salute e del benessere degli animali e del consumatore

COMPETENZA N. 2

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

Denominazione dell'indirizzo 2	PRODUZIONI VEGETALI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – produzioni vegetali – sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi all'impianto, alla coltivazione, alla riproduzione e alla manutenzione di piante arboree

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<u>G. PRODUZIONI VEGETALI</u> <i>Attività:</i> - Impianto, coltivazione e riproduzione	1. programmare e gestire tecnicamente le pratiche agronomiche e colturali relative alle produzioni vegetali tipiche del territorio, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture
	2. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i sintomi delle principali malattie delle colture agrarie - Scegliere e applicare metodiche e tecniche di potatura, diradamento, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere e applicare tecniche di lavorazione e sistemazione del terreno, di fertilizzazione, irrigazione e impianto di colture - Scegliere strategie d'intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazioni ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie nel rispetto dell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Carenze nutrizionali - Elementi di patologia ed entomologia agraria - Implicazioni ambientali delle pratiche agrarie - Implicazioni economiche delle pratiche agrarie - Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore - Norme, criteri e parametri di qualità - Pratiche agronomiche - Tecniche colturali - Tecniche di realizzazione di nuovi impianti

COMPETENZA N. 2

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

Denominazione dell'indirizzo 3	ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – ortoflorovivaismo e verde– sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi alle produzioni ortoflorovivaistiche, alla coltivazione di piante ornamentali e alla manutenzione di aree verdi in generale. Nello specifico, di effettuare scelte tecnico-gestionali in riferimento alle caratteristiche dell'ambiente di coltura, dei sistemi di coltivazione, dei ritmi climatici e vegetativi nonché delle tendenze del mercato di riferimento

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><u>H. ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Impianto, coltivazione e riproduzione - Creazione, cura e manutenzione aree verdi 	1. programmare e gestire tecnicamente le pratiche agronomiche e colturali relative alle produzioni vegetali tipiche del territorio, valutando l'equilibrio vegeto/produttivo delle colture
	2. organizzare e svolgere operazioni e lavori per la creazione, la cura e la manutenzione di aree verdi
	3. programmare ed eseguire ordinarie attività vivaistiche per la propagazione di piante
	4. effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere e applicare tecniche di lavorazione e sistemazione del terreno, di fertilizzazione, irrigazione e impianto di colture - Applicare metodiche e tecniche di potatura, diradamento, di gestione della chioma, di raccolta dei prodotti - Scegliere strategie d'intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni e per la cura, in relazioni ai sintomi diagnosticati, delle colture agrarie nel rispetto dell'ambiente - Applicare strategie di intervento per la prevenzione di agenti di danno e patogeni per la cura delle colture agrarie 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratiche agronomiche - Tecniche colturali - Tecniche di realizzazione di nuovi impianti - Elementi di patologia ed entomologia agraria - Carenze nutrizionali - Implicazioni economiche delle pratiche agrarie - Implicazioni ambientali delle pratiche agrarie

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere le specie arboree, arbustive ed erbacee - Applicare metodiche e tecniche di realizzazione, cura, manutenzione ordinaria e straordinaria di parchi, giardini, aree verdi 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi del paesaggio, di parchi e giardini - Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi - Tecniche e procedure di impianto e di trapianto - Principali tecniche di cura, gestione e manutenzione di parchi, giardini e aree verdi - Normative di settore

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di propagazione gamica ed agamica delle piante - Gestire il ciclo di sviluppo della pianta - Scegliere e applicare tecniche di stoccaggio e conservazione del materiale vegetale prodotto - Gestire nei loro profili di attenzione (temperatura, illuminazione, umidità) gli impianti di forzatura - Eseguire attività di manutenzione ordinaria di impianti di forzatura 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di produzione vivaistica - Normativa vigente sulla certificazione del materiale di propagazione - Impianti di forzatura

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento- Applicare metodiche e tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati- Effettuare semplici esami di analisi chimica e microbiologica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.- Caratteristiche merceologiche dei prodotti- Forme e tecniche per il confezionamento- Forme e tecniche per la conservazione- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari- Normative, procedure e protocolli di sicurezza, salvaguardia ambientale del settore- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare- Norme, criteri e parametri di qualità

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO AGRO-ALIMENTARE	
Denominazione della figura	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati nelle lavorazioni alimentari. 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10. Industrie alimentari.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico della trasformazione agroalimentare
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi indirizzi produttivi (trasformazione vegetale, trasformazione lattiero-casearia e lavorazione carni), sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Sviluppo del prodotto C. Rapporto con i fornitori D. Rapporto con i clienti E. Stoccaggio F. Controllo di prodotto G. Gestione di impresa

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

COMUNI AGLI INDIRIZZI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1.Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.</p> <hr/> <p>2.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>B. SVILUPPO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione nuove ricette, miscele 	<p>3.Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele.</p>
<p>C. RAPPORTO CON FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso 	<p>4.Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>D. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Rilevazione dati customer 	<p>5.Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p>E. STOCCAGGIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assicurazione delle condizioni igieniche - Predisposizione dello stoccaggio - Controllo delle condizioni di stoccaggio - Analisi campionaria dei prodotti 	<p>6.Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati.</p>

<p>F. CONTROLLO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi campionaria della produzione - Controllo della documentazione - Caratterizzazione dei prodotti - Descrizione ed etichettatura 	<p>7. Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento.</p>
<p>G. GESTIONE D'IMPRESA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione giuridico/amministrativo/contabile - Analisi del mercato 	<p>8. Effettuare le operazioni giuridico, amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici.</p> <p>9. Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature - Individuare problematiche esecutive - Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione - Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP - Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti - Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Disciplinari HACCP - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Processi della trasformazione alimentare - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto - Utilizzare test e metodiche di analisi - Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e metodi di produzione - Test e metodiche di analisi

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Aggiornare situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria - Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente - Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto - Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti - Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio - Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione - Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti - Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di igiene e sicurezza alimentare - Magazzini e tecniche di stoccaggio - Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti - Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari - Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto - Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità - Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali - Documentare le attività di controllo 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti teorici e applicativi dell'HACCP - Gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione. - Metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari - Metodiche e procedure di etichettatura - Muffe e aflatossine - Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili - Utilizzare software a supporto della gestione amministrativo-contabile - Valutare gli esiti contabili - Correlare gli esiti contabili alle scelte strategiche aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Processo amministrativo-contabile - Registre contabili ai fini IVA - Software per la gestione della contabilità - Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati - Correlare la produzione alle tendenze di mercato 	<ul style="list-style-type: none"> - Mercati di riferimento - Tecniche di analisi del mercato

Denominazione dell'indirizzo 1	TRASFORMAZIONE VEGETALE
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – trasformazione vegetale - sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla gestione dei processi produttivi relativi alla trasformazione di prodotti vegetali

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<u>I. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</u> Attività: - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio	1. programmare e gestire tecnicamente le operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione dei prodotti vegetali - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione vegetale - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti vegetali - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti vegetali - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione vegetale - Adottare procedure operative di controllo di lavorazione - Applicare Tecniche di programmazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione vegetale - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti vegetali - Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Tecniche di controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione vegetali - Tecniche di conservazione dei prodotti vegetali - Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti vegetali - Tecniche di confezionamento dei prodotti vegetali - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore - Tecniche di programmazione

Denominazione dell'indirizzo 2	TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – trasformazione lattiero-casearia – sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi alla trasformazione di prodotti lattiero-caseari

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><u>L. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio 	<p>1. programmare e gestire tecnicamente le operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita dei prodotti lattiero-caseari, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione del latte e dei suoi derivati - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e dei suoi derivati - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti lattiero-caseari - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti lattiero-caseari - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti lattiero-caseari - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione del latte e dei suoi derivati - Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione - Applicare tecniche di vendita - Applicare di programmazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione del latte - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento del latte e dei derivati - Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Tecniche di controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione lattiero-caseari - Tecniche di conservazione lattiero-caseari - Tecniche e metodi di stoccaggio lattiero-caseari - Tecniche di confezionamento lattiero-caseari - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore - Tecniche di vendita - Tecniche di programmazione

Denominazione dell'indirizzo 3	LAVORAZIONE CARNI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo – lavorazione carni – sono funzionali alla gestione dei processi produttivi relativi alla lavorazione della carne e dei suoi derivati

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><u>M. TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trasformazione - Confezionamento - Conservazione - Stoccaggio 	<p>1. programmare e gestire tecnicamente le operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita della carne e dei suoi derivati, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione della carne e dei suoi derivati - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione della carne e dei suoi derivati - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici della carne e dei suoi derivati - Applicare procedure e metodi di confezionamento della carne e dei suoi derivati - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio della carne e dei suoi derivati - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione della carne e dei suoi derivati - Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione - Applicare tecniche di vendita - Applicare tecniche di programmazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di trasformazione della carne - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Fasi di lavorazione e tecnologie - 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 controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione della carne - Tecniche di conservazione della carne e dei suoi derivati - Tecniche e metodi di stoccaggio della carne e dei suoi derivati - Tecniche di confezionamento della carne e dei suoi derivati - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Direttive e normative sulla qualità di settore - Tecniche di vendita - Tecniche di programmazione

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professioni (NUP/ISTAT):</p> <p>6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori.</p> <p>6.2.3 Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili.</p> <p>6.2.3.3.2 Installatori e montatori di macchinari ed impianti industriali.</p> <p>6.2.4 Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili.</p> <p>6.2.4.1 Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettromeccanici.</p>
	<p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>– Attività manifatturiere - e relative sottosezioni (da “10” a “33”)</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico per l'automazione industriale
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	<p>Il Tecnico per l'automazione industriale interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio - al presidio del processo di automazione industriale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività nell'ambito della progettazione e dimensionamento del sistema e/o dell'impianto, dello sviluppo del software di comando e controllo, attinenti l'installazione del sistema e/o della loro componentistica meccanica, elettrica, pneumatica ed oleodinamica, la taratura e regolazione dei singoli elementi e del sistema automatizzato nel suo complesso.</p>
Processo di lavoro caratterizzante la figura: AUTOMAZIONE INDUSTRIALE	<p>A. Produzione documentazione tecnica</p> <p>B. Prevenzione situazioni di rischio</p> <p>C. Progettazione</p> <p>D. Installazione, collaudo e manutenzione</p>

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PRODUZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Produzione documentazione tecnica 	<p>1. Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni.</p>
<p>B. PREVENZIONE SITUAZIONI DI RISCHIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Identificazione situazioni di rischio – Promozione di comportamenti di prevenzione 	<p>2. Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>
<p>C. PROGETTAZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Analisi delle caratteristiche del processo da automatizzare – Dimensionamento della componentistica – Programmazione del software di comando e controllo – Documentazione 	<p>3. Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione.</p>
	<p>4. Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito.</p>
	<p>5. Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione.</p>
	<p>6. Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione.</p>
<p>D. INSTALLAZIONE, COLLAUDO E MANUTENZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Installazione, collaudo e manutenzione di sistemi automatizzati 	<p>7. Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina.</p>
	<p>8. Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti - Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati - Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica - Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione - Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio e report di avanzamento 	<ul style="list-style-type: none"> - CAD-CAM - Disegno tecnico - Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale - Processi di progettazione Elementi di tecnologia - Technical writing - Tecnologia e proprietà dei materiali

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche per la rilevazione delle caratteristiche del processo da automatizzare - Individuare i vincoli operativi del sistema di automazione in riferimento agli esiti dell'analisi del processo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche e funzionali delle diverse tipologie di impianti per l'automazione di macchine e/o impianti di produzione industriale - Norme CEI di riferimento per la realizzazione di sistemi di automazione - Tecniche di analisi e codifica di un processo da automatizzare mediante sistemi gestiti da PLC

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Impostare i cicli funzionali che descrivono il processo di automazione - Impiegare tecniche grafiche per la produzione dei disegni degli schemi elettrici relativi ai cablaggi per il corretto funzionamento del sistema di automazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di rappresentazione del ciclo di funzionamento automatico della macchina e/o impianto - Norme CEI per la rappresentazione grafica di schemi elettrici relativi al cablaggio di impianti automatici

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di calcolo per la definizione delle potenze dei quadri elettrici di comando - Dimensionare i controllori a logica programmabile necessari alla gestione del sistema di automazione - Utilizzare metodiche e modelli di elaborazione della distinta dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche e funzionali dei componenti hardware utilizzabili in un sistema di automazione - Criteri di dimensionamento di un quadro elettrico di potenza - Criteri per la scelta e la configurazione di un PLC - Modalità di redazione della distinta materiali

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio di programmazione del PLC per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione - Utilizzare modelli di simulazione per testare/collaudare il programma software 	<ul style="list-style-type: none"> - Il linguaggio di programmazione dei PLC - Tecniche di programmazione di un PLC - Tecniche per il collaudo simulato di un programma

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività - Adottare criteri di economicità nella gestione integrata delle risorse - Applicare tecniche e metodiche di installazione - Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, tecnologie e materiali - Elementi di organizzazione del lavoro - Processo di lavoro di installazione - Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse - Tecniche di installazione

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale- Applicare metodiche di analisi degli esiti del collaudo- Predisporre il programma delle eventuali tarature del sistema- Applicare tecniche di manutenzione del sistema	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di collaudo- Tecniche di manutenzione- Tecniche di pianificazione degli interventi di monitoraggio e manutenzione ordinaria

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO PER LA CONDUZIONE E LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professioni (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.2.3 Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili 6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali 7. Conduttori di impianti ed operai semiqualeficati addetti a macchinari fissi e mobili 7.1 Conduttori di impianti industriali
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): – Attività manifatturiere - e relative sottosezioni (da “10” a “33”)
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio - al presidio del processo di produzione automatizzata, attraverso la partecipazione all’individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l’organizzazione operativa delle lavorazioni, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze relative alla produzione di documentazione tecnica, alla conduzione, al controllo e alla manutenzione di impianti automatizzati.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE AUTOMATIZZATA	A. Produzione documentazione tecnica B. Prevenzione situazioni di rischio C. Conduzione di impianti automatizzati D. Controllo e manutenzione impianti automatizzati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PRODUZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Produzione documentazione tecnica 	<p>1. Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni.</p>
<p>B. PREVENZIONE SITUAZIONI DI RISCHIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Identificazione situazioni di rischio – Promozione di comportamenti di prevenzione 	<p>2. 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>C. CONDUZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Conduzione di impianti automatizzati 	<p>3. Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione.</p>
<p>D. CONTROLLO E MANUTENZIONE IMPIANTI AUTOMATIZZATI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Testing, cura e assistenza tecnica degli impianti – Individuazione e diagnosi guasti e anomalie, interventi di sostituzione, modificazione, ripristino di componenti, elementi, parti di un impianto 	<p>4. Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei componenti - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti - Utilizzare software di disegno tecnico e di archiviazione dati - Applicare criteri di codifica dei componenti e procedure per l'archiviazione della documentazione tecnica - Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione - Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio e report di avanzamento 	<ul style="list-style-type: none"> - CAD-CAM - Disegno tecnico - Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale - Processi di progettazione Elementi di tecnologia - Technical writing - Tecnologia e proprietà dei materiali

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di programmazione - Utilizzare linguaggi di programmazione - Adottare criteri di economicità, efficacia ed efficienza - Applicare metodiche per la rilevazione di anomalie e non conformità - Adottare procedure valutative a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di disegno - Elementi di elettronica ed elettrotecnica - Elementi di informatica - Linguaggi di programmazione - Macchine utensili a controllo numerico - Processi di lavorazione automatizzati - Sistema Qualità - Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse - Tecnologia dei materiali - Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare gli strumenti di analisi funzionale, di misurazione e di diagnosi- Interpretare disegni meccanici, schemi elettrici ed elettronici- Applicare tecniche e metodiche di intervento manutentivo di tipo elettromeccanico- Applicare procedure di ricerca guasti e/o malfunzionamenti- Applicare tecniche e metodiche per l'analisi delle situazioni di anomalia funzionale	<ul style="list-style-type: none">- Elementi meccanici, pneumatici, elettrici/elettronici dell'automazione- Linguaggio grafico elettrico, elettronico, meccanico e pneumatico- Procedure di lavoro/collaudo in conformità alle norme ISO- Strumenti di misura- Struttura e applicazioni del PLC- Tecnica di intervento sull'impianto elettrico, meccanico e pneumatico- Tecniche di base programmazione del PLC- Tecniche di ricerca guasti- Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.2.3.1 Meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 45.20.1 Riparazione meccaniche di autoveicoli. 45.20.3 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli. 45.20.4 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli. 45.40.3 Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici).
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico riparatore di veicoli a motore
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico riparatore di veicoli a motore interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo della riparazione di veicoli a motore attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione/pianificazione operativa dei reparti di riferimento, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte.
Processi di lavoro RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE	A. Rapporto con i clienti B. Diagnosi tecnica e strumentale degli interventi C. Gestione organizzativa del lavoro D. Gestione documentaria delle attività E. Gestione dell'approvvigionamento F. Verifica e collaudo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accettazione del veicolo – Definizione dello stato del veicolo – Rilevazione esigenze del cliente – Gestione dei reclami – Riconsegna del veicolo – Gestione customer care 	<p>1. Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore.</p>
<p>B. DIAGNOSI TECNICA E STRUMENTALE DEGLI INTERVENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Esecuzione del check up sul veicolo – Emissione diagnosi – Definizione piano di intervento – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento del lavoro – Ottimizzazione degli standard di qualità 	<p>2. Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro.</p>
<p>C. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Coordinamento e presidio operativo – Controllo avanzamento lavori – Ottimizzazione standard di operatività – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3. Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.</p>
	<p>4. 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>D. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>5. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>

<p>E. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>6. Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>F. VERIFICA E COLLAUDO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controllo e valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza 	<p>7. Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - - Applicare tecniche di interazione col cliente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare metodiche e tecniche di fidelizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> - - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di negoziazione e problem solving - Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e metodiche per eseguire il check up sul veicolo - Valutare dati e schede tecniche in esito al check up sull'autoveicolo - Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Manuali per preventivazione tempi - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Strumenti di misura e controllo - Tecniche e strumenti di controllo funzionale - Tecniche e strumenti di diagnosi

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale - Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Elementi di ergonomia- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Strategie di promozione- Tecniche di reporting- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio-

COMPETENZA N. 5

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse- Applicare tecniche di preventivistica- Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di budgeting- Elementi di contabilità dei costi- Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi- Preventivistica- Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature- Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature- Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze	<ul style="list-style-type: none">- Attrezzature e materiali del settore- Procedure e tecniche per l'approvvigionamento- Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Normative di riferimento- Procedure per il controllo e collaudo dei sistemi del veicolo- Tecniche di collaudo funzionali alla revisione

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO ELETTRICO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.3.7 Elettricisti nelle costruzioni civili ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 35.35 Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata. 35.12 Trasmissione di energia elettrica. 35.13 Distribuzione di energia elettrica. 43.21 Installazione di impianti elettrici.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico elettrico
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il tecnico elettrico interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di realizzazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla realizzazione e manutenzione di impianti elettrici, con competenze relative alla logistica degli approvvigionamenti, alla rendicontazione delle attività ed alla verifica e collaudo.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Rapporto con i clienti C. Progettazione D. Gestione documentaria delle attività E. Gestione dell'approvvigionamento F. Verifica dell'impianto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento del lavoro – Ottimizzazione degli standard di qualità – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1. Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</p> <p>2. 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>B. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione esigenze del cliente – Gestione customer care 	<p>3. Recepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>C. PROGETTAZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione schemi di impianto – Stesura manuali d'uso 	<p>4. Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione.</p>
<p>D. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>5. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>E. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>6. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>
<p>F. VERIFICA DELL'IMPIANTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica e collaudo dell'impianto – Predisposizione della documentazione 	<p>7. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti elettrici - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Normativa CEI di settore - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore elettrico - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Definire le specifiche tecniche di impianti elettrici - Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica di installazioni elettriche - Elaborare lo schema dell'impianto - Applicare tecniche di definizione layout e struttura di installazioni elettriche - Applicare tecniche di disegno elettrico - Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> - Componentistica elettrica - Disegno tecnico elettrico - Elementi di elettronica - Elementi di impiantistica civile - Elementi di impiantistica industriale - Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI Comitato elettrici elettrotecnico italiano - Technical writing

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività - Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore elettrico - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Norme CEI- Strumenti di misura e verifica- Tecniche di collaudo degli impianti elettrici- Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti elettrici

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO EDILE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.2.1 Muratori in pietra, mattoni, refrattari. 6.1.2.2 Muratori in cemento armato. 6.1.2.3 Carpenterieri e falegnami nell'edilizia.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 41 Costruzione di edifici. 43 Lavori di costruzione specializzati.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico edile
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico edile interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo delle costruzioni edili attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e strumentali, la predisposizione, l'organizzazione operativa e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività di costruzione edile, con competenze relative alla logistica dell'approvvigionamento, alla documentazione delle attività ed all'ambito organizzativo-operativo del cantiere.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: COSTRUZIONI EDILI	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Gestione logistica dell'approvvigionamento C. Gestione documentaria delle attività D. Gestione organizzativo- operativa del cantiere

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni – Ottimizzazione degli standard di qualità – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1.Gestire le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una squadra di lavoro.</p>
	<p>2.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>B. GESTIONE LOGISTICA DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>3.Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali.</p>
<p>C. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>4.Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>D. GESTIONE ORGANIZZATIVO-OPERATIVA DEL CANTIERE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Approntamento aree e viabilità del cantiere – Controllo operazioni di dismissione 	<p>5.Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Individuare problematiche esecutive - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del cantiere - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Modello organizzativo e organigramma del cantiere - Normativa sulla sicurezza nei cantieri e prevenzione infortuni - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del lavoro

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore edile - Elementi di logistica del cantiere - Principi di contabilità di cantiere - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole lavorazioni - Applicare tecniche di computo metrico dell'opera - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri e metodi di esecuzione dei computi metrici - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Principi di contabilità di cantiere - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la suddivisione delle aree di deposito dei materiali e delle attrezzature - Applicare criteri e tecniche per verificare la corretta delimitazione delle diverse aree del cantiere - Applicare criteri per la definizione e il controllo delle operazioni di approntamento e dismissione del cantiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di disegno di progetto esecutivo - Elementi di rilievo architettonico - Fondamenti e strumenti di rilievo topografico - Metodi e tecniche di tracciamento - Normativa specifica su autorizzazioni e smaltimento rifiuti speciali - Norme e misure sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni - Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile - Procedure per gli allacciamenti dei servizi di cantiere e loro dismissione - Tecniche di rappresentazione grafica

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO EDILE DI CARPENTERIA DEL LEGNO
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 61 Artigiani e operai specializzati dell' industria estrattiva e dell' edilizia 6121 Muratori in pietra, mattoni, refrattari 6122 Muratori in cemento armato 6123 Carpenteri e falegnami nell'edilizia
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 41 Costruzione di edifici. 43 Lavori di costruzione specializzati.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico edile
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico edile di carpenteria del legno interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, gestendo i processi operativi costruttivi in legno attraverso l'individuazione delle risorse materiali e strumentali, la predisposizione, l'organizzazione operativa e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative all'intero processo. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività di costruzione edile in legno, con competenze relative alla logistica dell'approvvigionamento, alla documentazione delle attività, all'ambito organizzativo-operativo del cantiere e alla realizzazione e messa in opera di strutture.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: COSTRUZIONI EDILI IN LEGNO	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Gestione logistica dell'approvvigionamento C. Gestione documentaria delle attività D. Gestione organizzativo-operativa del cantiere E. Realizzazione e messa in opera di strutture in legno

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni – Ottimizzazione degli standard di qualità – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1. Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una squadra di lavoro.</p> <hr/> <p>2. 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>B. GESTIONE LOGISTICA DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>3. Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali</p>
<p>C. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>4. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>D. GESTIONE ORGANIZZATIVO-OPERATIVA DEL CANTIERE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Approntamento aree e viabilità del cantiere – Controllo operazioni di dismissione 	<p>5. Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore.</p>

<p>E. REALIZZAZIONE E MESSA IN OPERA DI STRUTTURE IN LEGNO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Realizzazione e messa in opera di strutture in legno modulari	<p>6. Condurre le fasi di lavoro per la realizzazione e la messa in opera di strutture in legno modulari sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali</p>
---	---

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Individuare problematiche esecutive - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del cantiere - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Modello organizzativo e organigramma del cantiere - Normativa sulla sicurezza nei cantieri e prevenzione infortuni - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del lavoro

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore edile - Elementi di logistica del cantiere - Principi di contabilità di cantiere - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole lavorazioni - Applicare tecniche di computo metrico dell'opera - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri e metodi di esecuzione dei computi metrici - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Principi di contabilità di cantiere - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la suddivisione delle aree di deposito dei materiali e delle attrezzature - Applicare criteri e tecniche per verificare la corretta delimitazione delle diverse aree del cantiere - Applicare criteri per la definizione e il controllo delle operazioni di approntamento e dismissione del cantiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di disegno di progetto esecutivo - Elementi di rilievo architettonico - Fondamenti e strumenti di rilievo topografico - Metodi e tecniche di tracciamento - Normativa specifica su autorizzazioni e smaltimento rifiuti speciali - Norme e misure sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni - Organizzazione, logistica e funzionamento del cantiere edile - Procedure per gli allacciamenti dei servizi di cantiere e loro dismissione - Tecniche di rappresentazione grafica

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Identificare gli elementi costruttivi negli elaborati tecnici di progetto- Scegliere e contestualizzare le tecniche di tracciatura, taglio degli elementi strutturali- Ricavare dalle schede di lavoro e dai vari elaborati grafici i dati necessari alla realizzazione e messa in opera del manufatto- Applicare tecniche di assemblaggio sulla base di un disegno assegnato- Applicare tecniche a secco per la realizzazione di rivestimenti- Cogliere le connessioni tra le opere in legno e la lattoneria sulla base di un disegno assegnato	<ul style="list-style-type: none">- Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri- Tecniche di tracciamento- Tecniche di taglio- Tecniche di assemblaggio- Tecniche di montaggio- Tecniche di realizzazione di puntellamenti- Tecniche di demolizione e smontaggio- Norme e modalità di differenziazione e smaltimento di materiale di risulta- Tecniche a secco per la realizzazione di rivestimenti- Tecniche di impermeabilizzazione- Coibentazione: tipologie, materiali e tecniche di posa- Tecniche di protezione del legno- Lattoneria: tipologie di materiali e di posa

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	
Denominazione della figura	TECNICO DI IMPIANTI TERMICI
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.1.3.6 Idraulici e posatori di tubazioni idrauliche e di gas 6.1.3.6.1 Idraulici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.2 Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 35.30 Fornitura di vapore e aria condizionata 36.00 Raccolta, trattamento e fornitura di acqua 43.22 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico di impianti termici
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico impianti termici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'impiantistica termica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'organizzazione delle attività di installazione e manutenzione degli impianti termici e degli approvvigionamenti, alla valutazione e documentazione di conformità/funzionalità generale degli impianti, con competenze di diagnosi tecnica e di rendicontazione tecnico/normativa ed economica delle attività svolte.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO TERMICO	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Rapporto con i clienti C. Progettazione D. Gestione documentaria delle attività E. Gestione dell'approvvigionamento F. Verifica dell'impianto

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento del lavoro - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1. Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto.</p> <p>2. 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>B. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione customer care 	<p>3. Ricepire i bisogni del cliente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>C. PROGETTAZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione schemi di impianto - Stesura manuali d'uso 	<p>4. Dimensionare impianti termo-idraulici.</p>
<p>D. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione preventivi - Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>5. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>E. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica livelli e giacenze materiali - Definizione fabbisogno - Approvvigionamento - Gestione scorte 	<p>6. Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.</p>
<p>F. VERIFICA DELL'IMPIANTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica e collaudo dell'impianto - Predisposizione della documentazione 	<p>7. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti termici - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Normativa CEI di settore - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Definire le specifiche tecniche di impianti termo-idraulici - Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica - Elaborare lo schema dell'impianto - Applicare tecniche di definizione layout e struttura dell'impianto - Applicare tecniche di disegno - Applicare tecniche di redazione manuali d'uso e schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> - Componentistica termo-idraulica - Disegno tecnico - Elementi di impiantistica termo-idraulica - Technical writing

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività - Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Norme CEI- Strumenti di misura e verifica- Tecniche di collaudo degli impianti termici- Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti termici

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	
Denominazione della figura	TECNICO DEL LEGNO
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>6. Artigiani, operai specializzati ed agricoltori.</p> <p>6.3.3.1 Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e di materiali simili.</p> <p>6.5.2.2 Ebanisti, falegnami ed operatori artigianali specializzati di macchine per la lavorazione del legno.</p> <p>7. Conduttori di impianti ed operai semi- qualificati addetti a macchinari fissi e mobili.</p> <p>7.2.4.0 Operai addetti a macchinari in impianti per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno.</p>
	<p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>16 Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili).</p> <p>16.2 Fabbricazione di prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio.</p> <p>16.23 Fabbricazione di altri prodotti di carpenteria in legno e falegnameria per l'edilizia.</p> <p>16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate).</p> <p>16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia.</p> <p>31 Fabbricazione di mobili.</p> <p>31.01 Fabbricazione di mobili per uffici e negozi.</p> <p>31.02 Fabbricazione di mobili per cucina.</p> <p>31.09 Fabbricazione di altri mobili.</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico del legno
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	<p>Il Tecnico del legno interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di manufatti lignei attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e</p>

	<p>informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla determinazione delle risorse umane e strumentali, ai tempi ed ai costi necessari per la realizzazione della commessa, all'approvvigionamento e scelta dei materiali, alla progettazione esecutiva a supporto della programmazione operativa della produzione, con competenze nell'ambito della gestione tecnica della commessa e di rendicontazione economica delle attività svolte.</p>
<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</p> <p>PRODUZIONE DI MANUFATTI LIGNEI</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Rapporto con i clienti B. Progettazione C. Gestione organizzativa del lavoro D. Gestione documentaria delle attività E. Gestione dell'approvvigionamento F. Verifica e collaudo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione esigenze del cliente – Gestione customer care 	<p>1.Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>B. PROGETTAZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Progettazione – Produzione documentazione tecnica d'appoggio 	<p>2.Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo.</p>
<p>C. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Coordinamento e presidio operativo – Controllo avanzamento lavori – Ottimizzazione standard di operatività – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3.Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi.</p>
	<p>4.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>D. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>5.Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>E. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>6.Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.</p>
<p>F. VERIFICA E COLLAUDO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controllo e valutazione del prodotto finale 	<p>7.Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare soluzioni tecnico/progettuali - Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei materiali - Applicare metodi di verifica della fattibilità tecnica di realizzazione - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti - Utilizzare software di disegno tecnico - Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione - Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio 	<ul style="list-style-type: none"> - CAD-CAM - Disegno tecnico - Elementi di tecnologia - Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale - Processi di progettazione - Technical writing - Tecnologia e proprietà dei materiali

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività - Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore idraulico/termico - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica e collaudo- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Normative di riferimenti- Procedure per il controllo e collaudo

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	
Denominazione della figura	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO E DEL PRODOTTO MODA
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professioni (NUP/ISTAT): 2.5.5.1.3 Disegnatori di moda 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai 6.5.3.3.1 Modellisti di capi di abbigliamento 6.5.3.3.2 Tagliatori di capi di abbigliamento 6.5.3.3.4 Sarti
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 13.92.10 Confezionamento di biancheria da letto, da tavola e per l'arredamento 14 Confezione di articoli di abbigliamento, confezione di articoli in pelle e pelliccia 14.1 Confezione di articoli di abbigliamento, escluso abbigliamento in pelliccia 14.12.00 Confezione di camici, divise ed altri indumenti da lavoro 14.13.10 Confezione in serie di abbigliamento esterno 14.14.00 Confezione di camice, T-shirt, corsetteria e altra biancheria intima 14.19.10 Confezioni varie e accessori per l'abbigliamento (escluso abbigliamento in pelliccia) 14.19.29 Confezioni di abbigliamento sportivo o di altri indumenti particolari 32.99.11 Fabbricazione di articoli di vestiario ignifughi e protettivi di sicurezza
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dell'abbigliamento
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dell'abbigliamento e del prodotto moda interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di capi di abbigliamento e di prodotti moda attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività nell'ambito della progettazione di capi di abbigliamento e di prodotti moda sulla base delle specifiche dell'ufficio stile, della programmazione operativa delle fasi e del ciclo produttivo, della realizzazione di modelli per collezioni moda, con competenze di disegno tecnico-moda, di modellistica, di controllo qualità del prodotto/processo, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte.

<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</p> <p>INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SISTEMI E RETI ELETTRONICHE</p>	<ul style="list-style-type: none">A. Rapporto con i clientiB. Progettazione del capo di abbigliamento e di prodotti modaC. Gestione organizzativa del lavoroD. Gestione documentaria delle attivitàE. Gestione dell'approvvigionamentoF. Controllo del prodotto
--	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevazione esigenze del cliente/committente - Gestione customer care 	<p>1.Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili.</p>
<p>B. PROGETTAZIONE DEL CAPO DI ABBIGLIAMENTO E PRODOTTO MODA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettazione del capo di abbigliamento e prodotto moda 	<p>2.Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile.</p>
<p>C. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento e presidio operativo - Controllo avanzamento lavori - Ottimizzazione standard di operatività - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3.Sorvegliare le fasi di lavoro, e l'attività di ruoli operativi.</p> <p>4.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>D. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione preventivi - Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>5.Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>
<p>E. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica livelli e giacenze materiali - Definizione fabbisogno - Approvvigionamento - Gestione scorte 	<p>6.Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento.</p>
<p>F. CONTROLLO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo e valutazione del prodotto finale 	<p>7.Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente/committente - Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela/ committenza - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente/ committente - Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore dell'abbigliamento e del prodotto moda - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente/committente - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche del disegno di moda e di trasferimento in disegni tecnici degli elementi strutturanti il capo e il prodotto moda - Utilizzare metodi di sviluppo delle taglie - Utilizzare tecniche e strumenti informatici per la rappresentazione della figura - Valutare la corrispondenza tra il grafico eseguito e assemblato in carta o in tela e il figurino proposto - Utilizzare ausili informatici per compilare le schede tecniche del prototipo e del cliché 	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili - Elementi di storia dell'arte - Marchi di garanzia e regole di fabbricazione - Principali tipi di materiali e accessori - Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili - Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici - Tecniche avanzate disegno di modelli - Tecniche, procedure e regole artigianali ed industriali per il ricavo di cartamodelli

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali - Applicare metodiche per rilevare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività - Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore abbigliamento e prodotto moda - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Normative di riferimento- Procedure per il controllo e collaudo

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Normative di riferimento- Procedure per il controllo e collaudo

**AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO
CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Denominazione della figura	TECNICO GRAFICO MULTIMEDIALE
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <ul style="list-style-type: none"> 6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.3.4.1 Compositori tipografici. 6.3.4.2 Tipografi impressori. 6.3.4.3 Stampatori offset e alla rotativa. 6.3.4.6 Rilegatori ed assimilati. 6.3.4.7 Fototipografi e fototecnici. <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <ul style="list-style-type: none"> 18 Stampa e riproduzione di supporti registrati. 18.13 Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media. 18.14 Legatoria e servizi connessi. 58 Attività editoriali. 58.11 Edizione di libri. 58.13 Edizione di quotidiani. 58.14 Edizione di riviste e periodici. 58.29 Edizione di altri software..
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	<p>Tecnico grafico</p>
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	<p>Livello 4</p>
Descrizione sintetica della figura	<p>Il Tecnico grafico multimediale interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione grafica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, il monitoraggio e la valutazione del risultato e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività relative al processo di riferimento, con competenze negli ambiti della progettazione, produzione di prodotti grafici e multimediali, della gestione documentale, dell'approvvigionamento, dei rapporti con i clienti e con i fornitori.</p>

<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</p> <p>REALIZZAZIONI DI PRODOTTI GRAFICI E MULTIMEDIALI</p>	<ul style="list-style-type: none">A. Gestione organizzativa del lavoroB. Rapporto con i clientiC. Progettazione del prodotto graficoD. Produzione graficaE. Gestione documentaria delle attivitàF. Gestione dell'approvvigionamentoG. Controllo del prodotto
--	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni – Ottimizzazione degli standard di qualità – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1. 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> <hr/> <p>2. 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>B. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione dell'offerta – Rilevazione esigenze del cliente – Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente – Monitoraggio servizio – Rilevazione dati customer 	<p>3. Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione.</p>
<p>C. PROGETTAZIONE DEL PRODOTTO GRAFICO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione dell'idea grafica – Acquisizione feed-back dal cliente – Redazione del progetto esecutivo 	<p>4. Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione.</p>
<p>D. PRODUZIONE GRAFICA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione e presidio del work-flow grafico 	<p>5. Predisporre e presidiare il work-flow grafico.</p>
<p>E. GESTIONE DOCUMENTARIA DELLE ATTIVITÀ</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborazione preventivi – Elaborazione documenti di rendicontazione 	<p>6. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.</p>

<p>F. GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica livelli e giacenze materiali – Definizione fabbisogno – Approvvigionamento – Gestione scorte 	<p>7. Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>G. CONTROLLO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controllo e valutazione del prodotto finale 	<p>8. Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere il progetto grafico - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali / di servizio - Applicare modalità di coordinamento dei ruoli operativi e delle movimentazioni - Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente - Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di formalizzazione dell'idea grafica - Utilizzare strumenti manuali e software per realizzare schizzi e bozze - Realizzare file grafici e animazioni - Applicare le tecniche della comunicazione visiva - Applicare tecniche di lettering - Utilizzare tecniche di gestione dei colori - Interpretare e utilizzare i cataloghi e la documentazione tecnica - Applicare le tecniche di ripresa fotografica - Integrare le immagini con fotografie o altri elementi necessari alla realizzazione del prodotto - Utilizzare software dedicati per realizzare, pubblicare e gestire un sito web statico - Applicare tecniche di base per lo storyboard 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di lettering e di logotipica - Elementi di progettazione grafica - La composizione grafica del testo - Normativa di riferimento sui diritti d'autore e licenze d'uso - Tecnica grafica computerizzata finalizzata al web e alla grafica tradizionale - Tecniche di acquisizione delle immagini dalle diverse periferiche - Tecniche di disegno a mano - Tecniche di grafica creativa - Tecniche di interfacciamento grafico - Tecniche di organizzazione dell'area di stampa - Teoria del colore - Tipi di prodotti per i diversi supporti di pubblicazione e archiviazione - Tecniche di fotografia still life - Tecniche di fotografia in esterno - Elementi di programmazione html - Tecniche di progettazione grafica per la realizzazione del layout del sito web - Elementi di base del linguaggio cine-televisivo

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare sistemi digitali specifici per la gestione automatica del work-flow grafico - Utilizzare il work-flow digitale secondo gli standard previsti - Applicare le procedure previste dai processi relativi all'intero ciclo produttivo grafico - Applicare le procedure che consentono la nobilitazione del prodotto grafico - Applicare tecniche di base per la ripresa audio - Applicare tecniche di base per la ripresa video - Applicare tecniche di base del montaggio audio-video e di post-produzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemi di stampa digitale - Tecniche di controllo qualità - Work-flow grafico - Tecniche di nobilitazione - Elementi di base di illuminotecnica - Elementi di base di ripresa audio - Elementi di base di ripresa video - Elementi di base di post-produzione audio e video - Elementi e software di post-produzione

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività - Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi per l'uso ottimale delle risorse - Applicare tecniche di preventivistica - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Modulistica e procedure per la rilevazione dei costi - Preventivistica - Tecniche di rendicontazione

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e materiali del settore - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Applicare tecniche per la compilazione della reportistica tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normative di riferimento - Procedure per il controllo e collaudo

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	
Denominazione della figura	TECNICO DELLA MODELLAZIONE E FABBRICAZIONE DIGITALE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6.1.1.3 Tagliatori di pietre, scalpellini e marmisti 6.3.1.6 Gioiellieri, orafi ed assimilati 6.3.2.1 Vasai ed assimilati (prodotti in ceramica ed abrasivi) 6.3.3.1 Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e di materiali similari 3.1.3.7.1 Disegnatori tecnici
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 23.41 Fabbricazione di prodotti in ceramica per usi domestici e ornamentali 23.70 Taglio, modellatura e finitura di pietre 32.12 Fabbricazione di oggetti di gioielleria e oreficeria e articoli connessi 16.2 Fabbricazione di prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio. 16.29 Fabbricazione di altri prodotti in legno, sughero, paglia e materiali da intreccio 16.29.1 Fabbricazione di prodotti vari in legno (esclusi i mobili) 32.13 Fabbricazione di bigiotteria e articoli simili
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico delle lavorazioni artistiche
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico della modellazione e fabbricazione digitale interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione di manufatti di diversi settori produttivi e di beni artistici, attraverso l'individuazione delle risorse, la predisposizione e l'organizzazione operativa delle lavorazioni, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità di carattere economico gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie e strumenti tipici del design e delle ITC, e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'ideazione, modellazione, prototipazione e realizzazione di manufatti di diversi settori produttivi e artistici, con competenze nella cura del laboratorio, nella lavorazione e finitura del manufatto / bene artistico, nella gestione dei rapporti con il cliente ed i fornitori, nella realizzazione e collaudo di modelli e prototipi in mini-serie testando vari materiali o nella programmazione e attivazione informatica di oggetti in rete.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE MANUFATTI - BENI ARTISTICI	A. Gestione d'impresa B. Gestione organizzativa del lavoro C. Rapporto con i clienti D. Rapporto con i fornitori E. Scelta e testing F. Modellazione G. Prototipazione e fabbricazione digitale H. Verifica e collaudo

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE DI IMPRESA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione delle risorse, tempi e dei costi - Definizione degli investimenti - Predisposizione preventivi e consuntivi - Verifica ricavi 	<p>1. Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per l'ideazione, la progettazione e la modellizzazione dei manufatti, e per svolgere le lavorazioni (*), verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo.</p>
	<p>2. Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.</p>
<p>B. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3. Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici.</p> <p>4. 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>C. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer 	<p>5. Rilevare i bisogni del cliente e del mercato, formulando proposte di prodotti, attraverso modelli e prototipi.</p>
<p>D. RAPPORTO CON I FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori 	<p>6. Definire le esigenze di acquisto di materiali, strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.</p>

<p>E. SCELTA E TESTING</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Scelta di strumenti e materiali - Testing 	<p>7. Scegliere strumenti, attrezzature e materiali secondo le esigenze di ideazione, sperimentazione e modellazione dei manufatti ed effettuarne le prove d'uso.</p>
<p>F. MODELLAZIONE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione dell'idea - Modellazione digitale del manufatto 	<p>8. Progettare modelli, attraverso software, di diverse tipologie di manufatti in tutti i componenti, interpretando le indicazioni tecniche ricevute.</p>
<p>G. PROTOTIPAZIONE e FABBRICAZIONE DIGITALE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione del prototipo - Predisposizione della documentazione tecnica di appoggio 	<p>9. Realizzare prototipi di manufatti in varie scale, predisponendo la documentazione tecnica di appoggio.</p>
<p>H. VERIFICA E COLLAUDO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualità, valutazione e perfezionamento del modello - Collaudo del prototipo - Predisposizione della documentazione tecnica di appoggio 	<p>10. Realizzare il collaudo del prototipo da avviare alla produzione in serie o alla vendita, effettuando modifiche e perfezionamenti del modello e valutando la rispondenza agli standard quantitativi e qualitativi sulla base delle specifiche di progetto.</p>

(*) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di materiali/supporti/prodotti (metalli, ceramiche, lapidei, legno, ecc.).

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

COMPETENZA N. 1 (*)	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei costi - Applicare tecniche di analisi tempi/metodi - Applicare tecniche di redazione di report dei costi - Applicare tecniche di stesura preventivi - Rilevare l'entità delle risorse umane e strumentali disponibili e necessarie - Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di organizzazione aziendale/ del lavoro - Processo di servizio/ lavoro - Strumenti, attrezzature, risorse umane e tecnologiche della progettazione, modellazione e prototipazione di manufatti/ beni artistici - Tecniche di elaborazione preventivi e consuntivi

(*) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di materiali/supporti/prodotti (metalli, ceramiche, lapidei, legno, ecc.).

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi della domanda / tendenze mercato / concorrenza - Applicare tecniche di selezione del finanziamento - Applicare tecniche di stima dei ricavi - Valutare tipologia / entità dell'investimento (macchinario) 	<ul style="list-style-type: none"> - - Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti / beni artistici - Caratteristiche del mercato di riferimento - Elementi di analisi previsionale dell'andamento del mercato - Elementi di economia e gestione delle imprese - Metodi di calcolo del break-even point

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei collaboratori - Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio produzione - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare problematiche esecutive - Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane, strumentali e tecnologiche della lavorazione dei manufatti / beni artistici - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità della produzione

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	<ul style="list-style-type: none">- D.Lsg. 81/2008- Elementi di ergonomia- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Strategie di promozione- Tecniche di reporting- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 5

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di interazione col cliente (anche in lingue comunitarie)- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/ servizio- Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente- Effettuare la valutazione tecnica dei reclami- Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di customer satisfaction- Tecniche di analisi e segmentazione della clientela- Tecniche di ascolto e di comunicazione- Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Aggiornare situazione scorte e giacenze- Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature- Applicare procedure di gestione degli ordini- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura- Applicare tecniche di selezione dei fornitori- Applicare tecniche di valutazione delle offerte (anche in lingue comunitarie)	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di contabilità- Elementi di contrattualistica fornitori- Elementi di tecnica commerciale- Procedure e tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di materiali, strumenti e attrezzature - Applicare tecniche di testing dei materiali in funzione del prototipo da creare 	<ul style="list-style-type: none"> - Materiali, strumenti e attrezzature di varie tipologie e settori merceologici - Simbologia di composizione, proprietà e caratteristiche, e di manutenzione dei materiali - Tecniche di testing di materiali

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di creatività per generare idee e risolvere problematiche estetiche, tecniche e funzionali - Applicare tecniche e modalità di personalizzazione di prodotto - Utilizzare sensori e reti per l'interazione tra oggetti, persone e ambienti - Utilizzare tecniche di codificazione informatica - Utilizzare tecniche e strumenti digitali per la rappresentazione tridimensionale del progetto e il design di prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di Human Centered Design - Elementi di sensoristica - Elementi di storia e cultura del Design italiano e internazionale - Metodi e strumenti di codificazione informatica - Metodi e tecniche di Creative Problem Solving - Metodi e tecniche di Creative Thinking per il Concept di prodotto - Movimenti dei Makers e del nuovo Made in Italy - Tecniche di CAD - Tecniche di progettazione tridimensionale e Virtual Design

COMPETENZA N. 9	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di prototipazione rapida - Applicare tecniche di valutazione di costi, tempi e risposta del mercato - Applicare tecniche per modellazione di manufatti - Utilizzare strumenti e attrezzature per modellare e prototipare manufatti 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di sensoristica - Reportistica - Software di settore per la stampa 3D - Tecniche di modellazione tridimensionale - Tecniche e procedure per l'elaborazione di mock-up e per la prototipazione rapida

COMPETENZA N. 10	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per la predisposizione di un piano di verifica - Applicare tecniche di reportistica - Utilizzare strumenti di collaudo, verifica e misurazione - Verificare la corrispondenza tra le indicazioni in entrata e l'output progettuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di riferimento - Procedure per il controllo, il testing e il collaudo - Reportistica

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT	
Denominazione della figura	TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi. 5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati. 6.5.1 Artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari 6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali 6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei 55.10 Alberghi e strutture simili. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico di cucina
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Indirizzi provinciali della figura	Gastronomia e arte bianca Panificazione e pasticceria
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico di gastronomia e arte bianca interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati, piatti allestiti e alla produzione per la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: GASTRONOMIA E ARTE BIANCA	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Rapporto con i fornitori C. Rapporto con i clienti D. Definizione dell'offerta

**COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1.Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.</p> <hr/> <p>2.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>B. RAPPORTO CON I FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori 	<p>3.Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>C. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer 	<p>4.Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p>D. DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi richieste - Definizione prodotti - Predisposizione menù 	<p>5.Predisporre menù e prodotti gastronomici e di arte bianca in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio - Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio - Individuare problematiche esecutive 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Elementi di tecnica commerciale - Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande - Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari - Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di produzione di arte bianca - Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari - Elementi di enogastronomia - Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Elementi di tecnologia alimentare e dietologia - Tecniche di pasticceria, panificazione e pizzeria

Denominazione dell'indirizzo 1	GASTRONOMIA E ARTE BIANCA
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo di "Gastronomia e arte bianca" sostengono lo svolgimento di attività attinenti il processo di progettazione e realizzazione di proposte enogastronomiche e di arte bianca per diverse specialità culinarie, di valorizzazione dell'immagine del prodotto da presentare, secondo gli standard di qualità e gusto prefissati e mediante l'utilizzo di tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti
E. PREPARAZIONE GASTRONOMICA E DI ARTE BIANCA PER IL CLIENTE FINALE <i>Attività:</i> - Cucina e alimenti - Progettazione e preparazione di menù enogastronomici e di arte bianca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Progettare e realizzare proposte e piatti enogastronomici e di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative, proponendo menù complessi e utilizzando tecniche e tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti 2. Riconoscere e interpretare i diversi stili alimentari legati ad aspetti sociali, culturali ed economici

COMPETENZA N.1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento; - Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati - Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Comporre e realizzare menu sia innovativi che tradizionali e tipici - Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche e di arte bianca artigianali e di alta qualità - Identificare accostamenti appropriati tra pietanze e vini - Individuare tecniche e tecnologie in funzione del contesto di lavoro - Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati - Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto - Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di progettazione e composizione di menu - Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto - Elementi di enologia - Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Elementi di budgeting - Protocolli di autocontrollo del reparto - Ricette della produzione di pasticceria, panificazione e pizzeria - Ricette di arte bianca della cultura italiana e internazionale - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche del freddo e di mantenimento del prodotto - Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti - Tecniche e procedure innovative di preparazione e conservazione dei cibi - Tecniche e tecnologie per la preparazione di pietanze complesse e specialità enogastronomiche - Tecnologie innovative per la produzione gastronomica e di arte bianca

<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni - Utilizzare sistemi avanzati per la trasformazione e conservazione dei cibi nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza e qualitativi e di gusto prefissati - Utilizzare tecnologie innovative - Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta 	
---	--

COMPETENZA N.2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime adatte alle loro caratteristiche - Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare in base alle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate - Individuare caratteristiche organolettiche, provenienza, tracciabilità delle materie prime - Predisporre proposte gastronomiche in linea con gli stili alimentari, di acquisto e di consumo - Riconoscere aspetti caratteristici di alcuni sistemi e stili alimentari più diffusi - Riconoscere la presenza di allergeni contenuti nel prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime - Filiere produttive: dall'origine del prodotto, alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti - Le materie prime che caratterizzano i diversi sistemi e stili alimentari - Principali comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione - Principali stili di acquisto e consumo alimentare: i fattori economici, sociali e culturali - Principali tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare - Proposte gastronomiche e di arte bianca in linea con i principali sistemi e stili alimentari

Denominazione dell'indirizzo 2	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "panificazione e pasticceria" sostengono lo svolgimento di attività attinenti la produzione, la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti lievitati e dolciari
F. PRODUZIONE DI PRODOTTI DI ARTE BIANCA PER LA CONSERVAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO E LA VENDITA <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione di prodotti lievitati e dolciari - Stoccaggio e conservazione del prodotto per la vendita programmata - Confezionamento, etichettatura e trasporto dei prodotti - Allestimento di spazi e layout per la vendita/servizio al cliente 	1. Programmare e gestire la produzione, la conservazione, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita, di prodotti lievitati e dolciari utilizzando procedure e tecnologie innovative e applicando profili normativi di igiene e gli standard di qualità
G: PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI ARTE BIANCA PER IL CLIENTE FINALE <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di ricette - Preparazione di prodotti di arte bianca - Controllo 	2. Curare l'elaborazione di ricette e la preparazione di prodotti di arte bianca, con l'applicazione di tecniche innovative e creative, applicando profili normativi di igiene e gli standard di qualità

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare procedure operative di controllo di lavorazione - Adottare tecniche e criteri di etichettatura dei prodotti confezionati - Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati - Applicare criteri di confezionamento dei prodotti - Applicare criteri di programmazione per la produzione di prodotti lievitati e dolciari - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità dei prodotti di arte bianca - Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari - Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione delle materie prime dolciarie per lievitati - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti di arte bianca - Individuare i valori nutrizionali del prodotto confezionato 	<ul style="list-style-type: none"> - Confezionamento dei prodotti alimentari - Criteri di programmazione per la produzione di prodotti lievitati e dolciari - Direttive e normative sulla qualità di settore - Fasi di lavorazione e tecnologie - Ingredienti, additivi e conservanti - Normativa di igiene alimentare - Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare - Strumenti e attrezzature per il confezionamento - Strumenti, attrezzature e tecniche per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti di arte bianca - Tecniche del freddo e mantenimento del prodotto - Tecniche di conservazione dei prodotti di arte bianca - Tecniche di controllo e di analisi - Tecniche di trasformazione delle materie prime dolciarie per lievitati - Tecniche e criteri di etichettatura dei prodotti alimentari - Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti di arte bianca - Temperature di conservazione dei prodotti alimentari - Valori nutrizionali del prodotto

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti di arte bianca - Utilizzare strumenti, attrezzature e tecniche per il confezionamento di prodotti di arte bianca - Utilizzare strumenti, attrezzature e tecniche per la trasformazione e conservazione dei prodotti di arte bianca - Verificare gli allergeni contenuti nel prodotto 	
---	--

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Applicare tecniche di allestimento dei vassoi e di piatti - Utilizzare l'aspetto artistico per distinguere la panetteria- pasticceria artigianale di alta qualità da quella industriale - Utilizzare tecnologie innovative - Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Ricette della produzione di pasticceria, panificazione e pizzeria - Ricette di arte bianca della cultura italiana e internazionale - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche di decoro in pasticceria, panificazione e pizzeria - Tecniche e ingredienti per la decorazione di prodotti di arte bianca - Tecniche innovative per la realizzazione di prodotti di arte bianca

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT	
Denominazione della figura	TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E OSPITALITA'
Referenziazioni della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5.2 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi. 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati. 5.2.2.4 Baristi e assimilati. 5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati 5.2.1.3.0 - Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati 4.2.2.1.0 - Addetti all'accoglienza ed assimilati</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 55.10 Alberghi e strutture simili 55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 55.90.20 Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale. 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p>
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dei servizi di sala e bar
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	<p>Il Tecnico dell'accoglienza e ospitalità interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio dei servizi avanzati di sala e bar, dell'accoglienza, ospitalità e promozione turistica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione del servizio avanzato di sala e bar, del servizio di accoglienza dell'ospite, di promozione della struttura ricettiva/di ospitalità e del territorio con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione delle attività, alla cura ed erogazione di servizi avanzati.</p>

<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura: PRODUZIONE, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SISTEMI MECCATRONICI</p>	<ul style="list-style-type: none">A. Gestione organizzativa del lavoroB. Rapporto con i fornitoriC. Rapporto con i clientiD. Predisposizione ed erogazione dei servizi avanzati della ristorazione, di sala e barE. Predisposizione ed erogazione servizi di ricettività e promozione turistica
---	---

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO <i>Attività:</i> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio	1. Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
	2. 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.
B. RAPPORTO CON I FORNITORI <i>Attività:</i> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori	3. Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.
C. RAPPORTO CON I CLIENTI <i>Attività:</i> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente - Monitoraggio servizio - Rilevazione dati customer	4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
D. PREDISPOSIZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI AVANZATI DELLA RISTORAZIONE, DI SALA E BAR <i>Attività:</i> - Predisposizione, organizzazione ed erogazione dei servizi - Gestione servizi di distribuzione	5. Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze.
	6. Gestire il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.
E. PREDISPOSIZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI DI RICETTIVITÀ E PROMOZIONE TURISTICA <i>Attività:</i> - Gestione servizi di accoglienza e assistenza dell'ospite - Analisi del mercato - Definizione dell'offerta di prodotti/servizi - Posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività - Ideazione di progetti promozionali	7. Curare il servizio di accoglienza e assistenza dell'ospite
	8. Concorrere alla promozione della struttura ricettiva/di ospitalità e del territorio

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> –Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività –Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio –Individuare problematiche esecutive –Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio –Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi –Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> –Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio –Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro –Elementi e procedure di gestione delle risorse umane –Modello organizzativo e organigramma dell'azienda –Sistema di qualità e principali modelli –Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità –Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> –Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione –Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità –Prefigurare forme comportamentali di prevenzione –Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> –Normativa igiene e sicurezza –Elementi di ergonomia –Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio –Normativa ambientale e fattori di inquinamento –Tecniche di reporting –Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> –Applicare tecniche di selezione dei fornitori –Applicare tecniche di valutazione delle offerte –Applicare procedure di gestione degli ordini –Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura –Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> –Elementi di contabilità –Elementi di contrattualistica fornitori –Elementi di tecnica commerciale –Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> – Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela – Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente – Effettuare la valutazione tecnica dei reclami – Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio 	<ul style="list-style-type: none"> – Elementi di customer satisfaction – Principi di fidelizzazione del cliente – Tecniche di ascolto e di comunicazione – Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> – Applicare criteri di organizzazione del servizio – Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio – Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio – Provvedere al coordinamento del servizio di cibi e bevande – Curare le prenotazioni nei servizi di sala e bar e ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> – Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti – Elementi di gastronomia e di enologia – Normativa di settore – Tecniche di sala e del servizio di bar

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> – Applicare tecniche di interazione col cliente – Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela – Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio – Consigliare abbinamenti enogastronomici – Effettuare la valutazione tecnica dei reclami – Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria – Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali – Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici – Illustrare l'offerta gastronomica, della carta dei vini e delle bevande – Curare le richieste dei clienti nei servizi di ristorazione – Applicare tecniche di elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche – Utilizzare tecniche di somministrazione di vino e bevande 	<ul style="list-style-type: none"> – Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti – Tecniche avanzate per il servizio di sommelierie e beverage – Tecniche avanzate per la ristorazione – Tecniche avanzate per il servizio di sala – Tecniche avanzate per il servizio di bar – Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria – Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici – Modelli per l'efficientamento del servizio

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei costi del servizio di accoglienza e assistenza - Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto turistico e sui servizi di supporto - Applicare tecniche di interazione col cliente nel servizio di accoglienza - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del servizio - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target e alle esigenze della clientela - Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente - Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto/ accoglienza/Front office rispetto agli obiettivi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza al front office - Attività di front e back office - Elementi di analisi dei costi - Elementi di customer satisfaction - Elementi di organizzazione aziendale - Normativa in materia di tutela della privacy - Organizzazione del servizio di accoglienza - Principi di fidelizzazione del cliente - Procedure di prenotazione - Standard di qualità della struttura / servizio - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving - Tecniche di raccolta delle informazioni per la soddisfazione e fidelizzazione del cliente - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio - Pacchetti applicativi per il reparto

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto turistico e sui servizi di supporto - Applicare tecniche di interazione con il cliente per la rilevazione del fabbisogno - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della struttura/reparto - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi e di budgeting - Applicare tecniche per l'individuazione dell'offerta di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela - Cogliere il posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività - Contribuire all'ideazione di progetti promozionali - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Identificare e presentare progetti promozionali - Valorizzare l'immagine turistica di un territorio attraverso le sue risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche - Verificare l'aggiornamento dei materiali promozionali e informativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi dell'andamento del mercato e della concorrenza - Elementi di budgeting - Elementi di marketing - Tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi - Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione e dei prodotti /servizi - Comunicazione d'impresa - Principi di customer satisfaction e fidelizzazione del cliente - Le imprese ricettive - Normativa in materia di tutela della privacy - Potenzialità e fattori di attrazione turistica - Risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche di un territorio - Standard di qualità della struttura/reparto/servizi - Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria - Tecniche di negoziazione e problem solving

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	TECNICO DELL'ACCONCIATURA
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 96 Altre attività di servizi per le persone. 96.02.01 Servizi di barbieri e parrucchieri.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dell'acconciatura
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dell'acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di acconciatura attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'analisi e al trattamento del capello e del cuoio capelluto, con competenze relative all'analisi e trattamento cosmetologico/ tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura ed al funzionamento/ gestione dell'esercizio.
Processi di lavoro : ACCONCIATURA	<ul style="list-style-type: none"> A. Programmazione e organizzazione dei servizi B. Accoglienza e assistenza del cliente C. Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro D. Funzionamento e promozione dell'esercizio E. Analisi del capello e del cuoio capelluto F. Trattamento cosmetologico e tricologico del capello e del cuoio capelluto G. Taglio e acconciatura

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione del planning degli appuntamenti 	<p>1. Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.</p>
<p>B. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA DEL CLIENTE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza del cliente - Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio - Consiglio di interventi e prodotti - Informazione del cliente - Gestione della scheda tecnica 	<p>2. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.</p>
<p>C. PREDISPOSIZIONE E MANUTENZIONE DEGLI SPAZI, DEGLI STRUMENTI E DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Allestimento e manutenzione spazi, strumenti e attrezzature - Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3. Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.</p> <p>4. 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>D. FUNZIONAMENTO E PROMOZIONE DELL'ESERCIZIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Operazioni di cassa - Archiviazione documentazione - Promozione e vendita 	<p>5. Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p>
<p>E. ANALISI DEL CAPELLO E DEL CUOIO CAPELLUTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione - Individuazione di caratteristiche e specificità 	<p>6. Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto.</p>

<p>F. TRATTAMENTO COSMETOLOGICO E TRICOLOGICO DEL CAPELLO E DEL CUOIO CAPELLUTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Scelta prodotti - Monitoraggio applicazione prodotti 	<p>7. Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti.</p>
<p>G. TAGLIO E ACCONCIATURA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Taglio - Acconciatura 	<p>8. Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente - Applicare metodiche per la gestione del planning 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di time management

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato - Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro - Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di counselling - Tecniche di intervista - Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori - Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature - Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente - Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo - Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento - Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino - Applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali giornalieri - Applicare metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale - Applicare metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità - Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti contabili e fiscali tipici - Elementi di contabilità generale - Elementi di economia aziendale - Funzioni e organi delle associazioni di riferimento - Il sistema qualità - Modelli organizzativi - Nozioni di marketing - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di negoziazione commerciale - Tecniche di promozione e di vendita - Tecniche di visual merchandising - Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi per determinare lo stato del capello e del cuoio capelluto - Individuare i principali inestetismi del cuoio capelluto e del capello e valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica - Applicare tecniche di intervento per il trattamento degli inestetismi riscontrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di anatomia e fisiologia della cute e del capello - La struttura anatomica del capello e della cute - Principali inestetismi del capello e della cute - Principali strumentazioni di analisi e diagnosi tricologia - Principi fondamentali di tricologia - Tecniche di trattamento degli inestetismi

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato - Valutare i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici e la necessità di eventuali correttivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di monitoraggio e controllo - Tipologia, composizione e modalità funzionali di applicazione dei prodotti cosmetici e tricologici

COMPETENZA N. 8

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare principi e tecniche avanzate di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura- Applicare i fondamenti della colorimetria applicata per produrre armoniche e personalizzate colorazioni, sfumature, contrasti	<ul style="list-style-type: none">- Fondamenti della colorimetria applicata- Tecniche avanzate di taglio e di acconciatura

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 96 Altre attività di servizi per le persone. 96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza. 96.04.10 Servizi per il benessere fisico.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dei trattamenti estetici
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dei trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative ai trattamenti estetici della persona, con competenze relative all'analisi e trattamento delle parti del corpo interessate ed al funzionamento/ gestione dell'esercizio.
Processi di lavoro : TRATTAMENTO ESTETICO	A. Programmazione e organizzazione dei servizi B. Accoglienza e assistenza del cliente C. Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro D. Funzionamento e promozione dell'esercizio E. Analisi delle caratteristiche e dello stato della pelle F. Trattamenti estetici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gestione del planning degli appuntamenti 	<p>1. Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti.</p>
<p>B. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA DEL CLIENTE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accoglienza del cliente – Orientamento del cliente all'interno dell'esercizio – Consiglio di interventi e prodotti – Informazione del cliente – Gestione della scheda tecnica 	<p>2. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio.</p>
<p>C. PREDISPOSIZIONE E MANUTENZIONE DEGLI SPAZI, DEGLI STRUMENTI E DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Allestimento e manutenzione spazi, strumenti e attrezzature – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>3. Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro.</p>
	<p>4. 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>D. FUNZIONAMENTO E PROMOZIONE DELL'ESERCIZIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Operazioni di cassa – Archiviazione documentazione – Promozione e vendita 	<p>5. Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative.</p>

<p>E. ANALISI DELLE CARATTERISTICHE E DELLO STATO DELLA PELLE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Osservazione – Individuazione di caratteristiche e specificità 	<p>6. Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguate.</p>
<p>F. TRATTAMENTI ESTETICI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scelta e predisposizione prodotti – Monitoraggio applicazione prodotti 	<p>7. Scegliere e predisporre prodotti cosmetici in funzione dei trattamenti da realizzare, verificandone l'applicazione e il risultato.</p> <p>8. Scegliere e gestire gli interventi di trattamento estetico in conformità alla tipologia dello stato di benessere psico-fisico del cliente.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - - Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente - Applicare metodiche per la gestione del planning 	<ul style="list-style-type: none"> - - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di time management

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato ▪ Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro ▪ Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale ▪ Tecniche di counselling ▪ Tecniche di intervista ▪ Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare soluzioni organizzative e layout dell'ambiente di lavoro per favorire il benessere ed evitare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza del cliente e degli operatori - Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature - Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature attinenti alla produzione dei servizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Normative, dispositivi e tecniche a tutela della sicurezza e dell'ambiente - Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative di settore di carattere gestionale e organizzativo - Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento - Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino - Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali giornalieri - Applicare metodiche e norme per svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale - Applicare metodiche e tecniche per favorire dinamiche di gruppo e climi di lavoro funzionali all'erogazione di un servizio di qualità - Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti contabili e fiscali tipici - Elementi di contabilità generale - Elementi di economia aziendale - Funzioni e organi delle associazioni di riferimento - Il sistema qualità - Modelli organizzativi - Nozioni di marketing - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di negoziazione commerciale - Tecniche di promozione e di vendita - Tecniche di visual merchandising - Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi per identificare i tipi cutanei e lo stato della pelle - Riconoscere caratteristiche e specificità della pelle e delle sue alterazioni associando la tipologia di interventi più adeguata - Valutare la tipologia di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario - Elementi di anatomia correlati ai trattamenti - Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute - Processi degenerativi del tessuto adiposo

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato - Utilizzare procedure e metodiche per la predisposizione di prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato - Valutare i risultati dell'applicazione dei prodotti cosmetici 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche avanzate di applicazione - Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le tecniche avanzate e innovative per l'esecuzione di trattamenti estetici viso e corpo di tipo personalizzato - Valutare i risultati dei trattamenti effettuati 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di monitoraggio e valutazione dei trattamenti - Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico - Tipologie di trattamento estetico avanzato

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI COMMERCIALI	
Denominazione della figura	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 4. Impiegati 4.1.2 Personale con funzioni specifiche in campo amministrativo, gestionale e finanziario
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): - Figura trasversale a più settori.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dei servizi di impresa
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dei servizi di impresa interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di amministrazione e gestione contabile, relativamente agli aspetti di carattere amministrativo contabile e del personale, attraverso l'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze funzionali alla cura delle relazioni esterne e agli ambiti dell'organizzazione dei flussi comunicativi e informativi, della gestione amministrativa e contabile aziendale.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: AMMINISTRAZIONE E GESTIONE CONTABILE	A. Gestione front-office e relazioni esterne B. Gestione e organizzazione dei flussi comunicativi e informativi C. Gestione amministrativa e contabile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE FRONT-OFFICE E RELAZIONI ESTERNE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Comunicazione con clienti, fornitori e interlocutori di diversi ambiti professionali 	<p>1. Curare le relazioni di front – office con clienti, fornitori e altri soggetti di riferimento per i diversi ambiti professionali.</p>
<p>B. GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEI FLUSSI COMUNICATIVI E INFORMATIVI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sviluppo, adattamento, applicazione modalità e strumenti per il trattamento dei flussi informativi – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>2. 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>3. 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>C. GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTABILE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – RegISTRAZIONI contabili – Gestione documentazione contabile – Gestione operazioni fiscali e previdenziali – Apertura e chiusura di bilancio – Operazioni rettificative 	<p>4. Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare stili comunicativi assertivi in grado di mantenere un dialogo continuo, efficace e flessibile alle esigenze del contesto e degli interlocutori - Utilizzare tecniche di ascolto attivo del cliente al fine di un'adeguata rilevazione e comprensione delle sue esigenze - Individuare, nel rispetto dei livelli di autonomia e responsabilità assegnati, risposte e soluzioni in riferimento alle esigenze degli interlocutori - Applicare tecniche e procedure per la gestione dei reclami 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezzi e strumenti per la gestione della comunicazione - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche per la gestione del reclamo

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure per implementare la comunicazione aziendale - Organizzare la classificazione e l'archiviazione dei documenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di organizzazione aziendale - Mezzi e strumenti a supporto della gestione dei flussi comunicativi/informativi - Tecniche di sviluppo e implementazione sistemi di gestione documentale

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e la segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili- Utilizzare software a supporto della gestione amministrativa e contabile- Applicare procedure di calcolo degli adempimenti contributivi e fiscali- Applicare procedure di calcolo degli adempimenti amministrativi e contabili relativi ai rapporti di lavoro- Applicare procedure per la gestione di versamenti e pagamenti nelle diverse modalità	<ul style="list-style-type: none">- Adempimenti ed obblighi relativi al rapporto di lavoro subordinato- Elementi di contabilità generale- Modellistica per versamenti contributi previdenziali ed erariali- Principali caratteristiche del sistema tributario- Processo amministrativo-contabile- Processo di gestione amministrativa del personale- Software applicativi per la gestione amministrativa e contabile- Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili- Tecniche per il conteggio dei contributi previdenziali e fiscali

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI COMMERCIALI	
Denominazione della figura	TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi. 5.1.1 Esercenti ed addetti delle vendite all'ingrosso. 5.1.2 Esercenti ed addetti delle vendite al minuto.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 46 Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e di motocicli). 47 Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e di motocicli).
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico commerciale delle vendite
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico commerciale delle vendite interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di distribuzione commerciale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative agli ambiti della predisposizione e dell'organizzazione del punto vendita, con competenze relative alla realizzazione del piano di acquisti, all'amministrazione d'esercizio ed alla gestione dei rapporti con il cliente.
Processi di lavoro : DISTRIBUZIONE COMMERCIALE	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Vendita C. Rapporto con i clienti D. Organizzazione e funzionamento del reparto / punto vendita

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pianificazione attività – Definizione compiti, tempi e modalità operative – Coordinamento operativo – Controllo avanzamento delle attività – Ottimizzazione degli standard di qualità – Prevenzione situazioni di rischio 	<p>1. Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita.</p> <hr/> <p>2. 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>B. VENDITA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione del piano commerciale 	<p>3. Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato.</p>
<p>C. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Definizione dell'offerta – Rilevazione esigenze del cliente – Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente – Monitoraggio servizio – Rilevazione dati customer – Sviluppo di campagne promozionali 	<p>4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p>D. ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL REPARTO / PUNTO VENDITA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione del punto vendita 	<p>5. Predisporre l'organizzazione degli spazi /lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali.</p>

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Individuare anomalie e segnalare non conformità organizzative - Individuare problematiche esecutive - Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio - Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio - Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro - Elementi e procedure di gestione delle risorse umane - Modello organizzativo e organigramma dell'azienda - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi delle tendenze del mercato e della concorrenza - Applicare tecniche di analisi dei costi - Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi e di budgeting - Applicare tecniche previsionali di vendita - Applicare criteri di strutturazione dell'offerta commerciale - Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi previsionale dell'andamento del mercato - Elementi di marketing strategico ed operativo - Elementi di budgeting - Tecniche di definizione prezzi

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di interazione col cliente - Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio - Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto e sui servizi di supporto - Applicare tecniche di controllo e monitoraggio del servizio di assistenza post vendita - Applicare tecniche di pianificazione periodica di vendite e offerte promozionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Verificare disposizione e presentazione per tipologia di prodotto - Applicare criteri di verifica dell'applicazione delle normative igienico sanitarie e di sicurezza - Valutare la funzionalità dell'allestimento rispetto agli obiettivi di vendita - Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi di vendita ed espositivi - Valutare la funzionalità dell'organizzazione degli spazi distributivi - Applicare criteri per l'ottimizzazione degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale - Organizzazione interna del punto vendita : layout , corner - Regole e le tecniche del Visual merchandising

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT	
Denominazione della figura	TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 3. Professioni tecniche. 3.4.1.3 Animatori turistici e assimilati. 3.4.3.3. Istruttori di discipline sportive non agonistiche. 3.4.3.5 Allenatori e tecnici di discipline sportive agonistiche.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 93.00 attività sportive, di intrattenimento e di divertimento. 96.04 servizi dei centri per il benessere fisico.
FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI	Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di animazione turistico-sportiva attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di gestire attività ricreative, culturali e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, divertimento e di fruizione di diverse discipline sportive, di promozione di modalità di integrazione, socializzazione e di apprendimento, di valutazione dell'efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA	A. Progettazione delle attività e/o dei servizi B. Organizzazione, promozione ed erogazione dei servizi C. Verifica e valutazione del servizio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
A. PROGETTAZIONE DELLE ATTIVITA' E/O DEI SERVIZI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Progettazione attività e servizi – Monitoraggio scorte e giacenze – Definizione e gestione ordini – Valutazione e selezione dei fornitori 	1.Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari.
	2.Definire le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
B. ORGANIZZAZIONE, PROMOZIONE ED EROGAZIONE DEI SERVIZI <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Organizzazione del servizio – Erogazione del servizio 	3.Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza.
	4.Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i.
	5.Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
C. VERIFICA E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Monitoraggio del servizio – Gestione reclami – Rilevazione dati customer 	6.Valutare, in un'ottica di miglioramento continuo, l'efficacia delle attività educative in ordine al raggiungimento degli obiettivi ed al grado di soddisfazione dei destinatari.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare il contesto di operatività in riferimento alle potenzialità di strutture, di servizi, di opportunità presenti sul territorio per il soddisfacimento della domanda dei possibili fruitori - Identificare il target dei potenziali destinatari delle attività presenti all'interno della struttura di operatività di riferimento - Selezionare le risorse (artistiche, naturali, culturali, logistiche, ecc.) più adeguate per il servizio da erogare - Scegliere l'infrastruttura, tecnologica e non, e/o gli ausili tecnici più adeguati per lo svolgimento delle attività - Applicare tecniche di rilevazione, analisi e interpretazione delle informazioni a supporto della selezione di modalità di intrattenimento innovative e di tendenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia umana e biomeccanica - Dietologia - Elementi di geografia turistica del territorio - Elementi di psicologia turistica - Fisiologia - Giochi di animazione e socializzazione - Legislazione di riferimento - Marketing turistico - Organizzazione del sistema turistico-ricettivo e del tempo libero - Organizzazione sportiva

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di selezione dei fornitori - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Aggiornare situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità - Elementi di contrattualistica fornitori - Elementi di tecnica commerciale - Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e tracciare il profilo degli utenti - Applicare metodiche e tecniche per cogliere la domanda dei destinatari delle attività - Utilizzare tecniche per elaborare schemi di azione/servizio in grado di assicurare una sintesi adeguata tra personalizzazione e standardizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Dietologia - Elementi di anatomia umana e biomeccanica - Elementi di psicologia turistica - Fisiologia - Legislazione di riferimento - Marketing turistico - Organizzazione sportiva - Tecniche di progettazione

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare e combinare tecniche di animazione di diverso ordine (intrattenimento/sportivo) e di diversa tipologia - Applicare approcci operativi in grado di favorire una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione - Utilizzare modalità di lavoro finalizzate alla costruzione di reti di relazione - Adottare metodiche e tecniche per favorire l'aggregazione e la socializzazione tra i partecipanti alle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di anatomia umana e biomeccanica - Elementi di pedagogia - Psicologia dello sport - Tecniche di accoglienza - Tecniche di allenamento sportivo - Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di mediazione linguistica e culturale - Tecniche di negoziazione e problem solving - Tecniche di preparazione atletica

COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout del servizio per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - D.Lsg. 81/2008 - Elementi di ergonomia - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Strategie di promozione - Tecniche di reporting - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e valutare situazioni e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività - Applicare tecniche di monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori - Applicare tecniche di soluzione dei problemi per l'individuazione e la soluzione di criticità attinenti i servizi - Applicare tecniche di negoziazione di soluzioni e risorse - Effettuare la valutazione tecnica dei reclami - Utilizzare tecniche per tradurre dati e informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati 	<ul style="list-style-type: none"> - Assicurazione qualità - Elementi di customer satisfaction - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di gestione del reclamo - Tecniche di monitoraggio e valutazione - Tecniche di negoziazione e problem solving

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	TECNICO OPERATORE SOCIO SANITARIO^(*)
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5. 4. Professioni qualificate nei servizi sanitari</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>Q Sanità e assistenza sociale 86 Assistenza sanitaria 86.1 Servizi ospedalieri 86.2 Servizi degli studi medici e odontoiatrici 86.9 Altri servizi di assistenza sanitaria 87 Servizi di assistenza sociale residenziale</p>
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Figura nazionale correlata	Operatore Socio Sanitario di cui all'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2001 e DL n. 402 del 12 novembre 2001 e s.m.i.
Figura provinciale correlata	Operatore Socio Sanitario di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 1643 di data 30 giugno 2000 e s.m.i.;
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico Operatore Socio Sanitario svolge attività indirizzate a soddisfare i bisogni primari della persona nell'ambito di competenza, finalizzate al recupero, al mantenimento ed allo sviluppo del livello di benessere e di autonomia della persona; svolge la sua attività sia nel settore sociale che sanitario. In particolare, svolge interventi: di assistenza diretta alla persona; di assistenza alla persona di specifico carattere sanitario; di relazione con l'assistito, la famiglia e l'equipe di lavoro; di comfort, di igiene e di sicurezza negli ambienti di vita, assistenziali e di cura della persona; di organizzazione e verifica delle proprie attività nell'ambito della pianificazione del lavoro e d'integrazione con altri operatori e servizi.
Processi di lavoro caratterizzanti la figura	<p>A. Assistenziale B. Relazionale C. Comfort, igiene e sicurezza D. Organizzazione del proprio lavoro</p>

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

PROCESSI DI LAVORO- ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. ASSISTENZIALE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione bisogni assistenziali – Attuazione di interventi assistenziali nei diversi contesti e situazioni – Verifica efficacia dei propri interventi – Collaborazione nelle attività di assistenza a carattere sanitario 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rilevare i bisogni assistenziali, le risorse e le condizioni di rischio della persona da assistere, della sua famiglia e dell'ambiente in cui vive, collaborando nella valutazione del grado di autonomia, anche attraverso l'uso di griglie predisposte 2. Attuare e verificare l'efficacia degli interventi assistenziali rivolti al soddisfacimento dei bisogni della persona 3 Collaborare nell'attuazione di attività di assistenza alla persona di carattere sanitario
<p>B. RELAZIONALE</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accoglienza – Accompagnamento e sostegno – Animazione – Lavoro in equipe 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Attivare la relazione professionale come strumento del processo assistenziale per consentire alla persona di mantenere, potenziare, valorizzare le proprie risorse
<p>C. COMFORT, IGIENE E SICUREZZA</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gestione domestica e dell'ambiente di vita e di cura – Interventi igienico sanitari 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Effettuare attività negli ambienti di vita, assistenziali e di cura della persona da assistere funzionali al comfort, all'igiene e alla sicurezza
<p>D. ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Organizzazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti e attrezzature – Verifica della funzionalità di strumenti e attrezzature – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Definire e organizzare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
	<ol style="list-style-type: none"> 7. Collaborare nella predisposizione di strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
	<ol style="list-style-type: none"> 8. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, attivando le procedure di manutenzione ordinaria.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare i bisogni assistenziali, le risorse e le condizioni di rischio della persona da assistere, della sua famiglia e dell'ambiente in cui vive; - Collaborare nella valutazione del grado di autonomia, anche attraverso l'uso di griglie predisposte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi e metodi assistenziali rivolti al soddisfacimento dei bisogni della persona - Classificazione dei bisogni - Concetto di bisogno, problema, ambiente - Le fasi del processo assistenziale e gli ambiti di collaborazione e di autonomia - Metodi e strumenti per l'accertamento dei bisogni - Tecniche di rilevazione e documentazione - Principali tipologie di utenti e bisogni connessi - Ambienti di vita e di cura e bisogni connessi - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici relativi all'utente

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare nelle attività di verifica degli interventi di propria competenza in funzione della qualità del servizio - Svolgere attività finalizzate alla cura e all'igiene personale e all'espletamento delle funzioni fisiologiche; - Stimolare la persona assistita al movimento per prevenire rischi e conseguenze da ridotta attività fisica, garantendo il mantenimento delle capacità psicofisiche e, se necessario, l'aiuto nella deambulazione; - Svolgere attività finalizzate all'apprendimento e/o al mantenimento, da parte dell'assistito, di posture corrette e di posizioni terapeutiche su indicazione di operatori professionalmente preposti, anche utilizzando presidi, ausili ed attrezzature; - Svolgere attività finalizzate al trasferimento della persona assistita fuori dal letto utilizzando ausili idonei; - Assistere e sorvegliare le condizioni della persona durante il trasferimento da un servizio all'altro; - Collaborare alla prevenzione dei più comuni problemi della sindrome da immobilizzazione; - Stimolare ad un'alimentazione equilibrata e corretta; 	<ul style="list-style-type: none"> - Ambienti di vita e di cura e bisogni connessi - Apparecchi medicali semplici ad uso terapeutico - Attività di animazione che favoriscono la socializzazione, il recupero e il mantenimento di capacità cognitive e manuali - Attività di assistenza alla persona di carattere sanitario di competenza dell'Operatore Socio Sanitario - Caratteristiche igieniche dei servizi - Condizioni di rischio e più comuni sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione - Fattori generali di salubrità degli ambienti di vita e di cura della persona assistita - Interventi assistenziali rivolti alle diverse tipologie di utenti - Le procedure operative assistenziali in ambito odontoiatrico - Materiali d'uso per le pulizie - Materiali per specifiche procedure medico assistenziali - Metodi di preparazione pasti - Misure di primo soccorso e di pronto intervento - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici

<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre i pasti; - Curare il comfort ambientale e personale e aiutare la persona ad alimentarsi nel rispetto delle indicazioni dietetiche e riferire le osservazioni all'operatore professionalmente preposto; - Rilevare i più comuni segni di alterazione delle diverse funzioni di vita o modificazioni della situazione della persona assistita e riferire, in tempi e modalità appropriate, agli operatori di competenza; - Garantire, durante ogni intervento assistenziale, sicurezza e comfort; - Collaborare alla composizione della salma e provvedere al suo trasferimento - Valutare il grado di soddisfazione espresso dalla persona assistita - Valutare il raggiungimento degli obiettivi assistenziali di competenza 	<p>relativi all'utente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalità di soddisfacimento dei bisogni di igiene parziale e totale della persona - Modalità per alimentare la persona in base ai diversi contesti e bisogni - Norme per il trasporto, uso e conservazione di materiale biologico ed economico - Precauzioni standard e precauzioni basate sulla modalità di trasmissione delle malattie - Preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti riferiti alla persona sana e disfagica - Principali dinamiche che si attivano nel rapporto con l'utente nei diversi contesti e nelle diverse situazioni - Principali interventi semplici di educazione alla salute rivolti agli utenti e ai loro famigliari - Principali tipologie di utenti e bisogni connessi - Principi di una corretta alimentazione - Principi, differenze, fasi e indicazioni di utilizzo degli interventi igienici di decontaminazione, pulizia, sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione - Rischio fisico, chimico e biologico e comportamenti individuali di prevenzione - Semplici attività di supporto ad interventi di carattere diagnostico e terapeutico - Tecniche e strumenti di rilevazione dei più comuni segni di alterazione delle diverse funzioni di vita o delle modificazioni della situazione della persona assistita - Tecniche, procedure e ausili funzionali alla movimentazione della persona assistita - Tecniche, procedure e strumenti di valutazione
--	--

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare: . <ul style="list-style-type: none"> - alla rilevazione dei parametri vitali - al controllo del peso; - alla raccolta campioni biologici che non richiedono manovre invasive; - al cambio medicazioni e fasciature semplici; - alla preparazione dell'assistito e dei materiali per specifiche procedure medico assistenziali; - alla rilevazione della glicemia capillare e della glicosuria attraverso stick; - all'aiuto per il corretto utilizzo di apparecchi medicali di semplice uso secondo protocollo; - all'aiuto per la corretta assunzione della 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedure medico assistenziali: cateterismo vescicale, enteroclistma, campo sterile, prelievo venoso, medicazioni complesse e altre procedure definite e protocollate a livello del servizio - I parametri vitali (pressione arteriosa, polso, respiro, coscienza) e loro modalità di rilevazione - Apparecchi medicali semplici ad uso terapeutico - Misure di primo soccorso e di pronto intervento - Metodi di assunzione delle terapie

<p>terapia, prescritta e programmata, con la supervisione del personale sanitario competente (medico – infermiere), esclusa la terapia per via iniettiva (i/m - s/c - e/v).</p> <p>- attuare misure di primo soccorso e di pronto intervento che non abbiano carattere di invasività</p>	
--	--

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Attivare la relazione con gli altri operatori per risolvere problemi incontrati nel corso dell'attività - Informare l'utente sulle opportunità offerte dai servizi del territorio, aiutandolo, nel disbrigo di semplici adempimenti burocratici - Collaborare nell'accoglienza della persona e della sua famiglia per favorire il loro orientamento ed inserimento nel servizio assistenziale e sanitario; - Accompagnare la persona non autosufficiente e disorientata per l'utilizzo dei servizi; - Favorire il mantenimento dei rapporti parentali e amicali; - Attuare interventi volti a favorire la vita di relazione dell'assistito, tenendo conto dei suoi bisogni e confrontandosi con gli altri operatori del servizio; - Mettere in atto una relazione professionale con l'assistito e la famiglia favorevole a creare un clima di fiducia e consenso; - Collaborare nella relazione di aiuto che coinvolga la persona, la famiglia ed altre persone - risorsa nella realizzazione dell'intervento assistenziale e nello sviluppo dell'autonomia; - Adottare modalità relazionali orientate al confronto e alla collaborazione con il gruppo di lavoro, con altri operatori e/o servizi; - Collaborare e realizzare attività di animazione rivolte ai singoli e a gruppi sia sul territorio che in ambito residenziale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici relativi all'utente - Organizzazione dei servizi sociali e sanitari e delle reti informali - Principali dinamiche relazionali che si attivano nel rapporto con l'utente, la famiglia e gli altri operatori nei diversi contesti e nelle diverse situazioni - Elementi che caratterizzano la relazione di aiuto - Caratteristiche e terminologia dei linguaggi tecnici dell'area professionale - Strumenti e codici della comunicazione, anche non verbale, e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali - Tecniche di accoglienza - Principi di dinamica di gruppo - Modalità di accesso alle opportunità offerte dai servizi per il territorio - Attività di animazione che favoriscono la socializzazione, il recupero e il mantenimento di capacità cognitive e manuali

COMPETENZA N. 5**ABILITA'**

- Mantenere confortevoli gli ambienti di vita e di cura della persona assistita, applicando protocolli definiti dal servizio e, a domicilio, secondo modalità concordate con lo stesso;
- Adottare comportamenti per prevenire le infezioni e per promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro;
- Curare il riordino e la pulizia degli ambienti di vita e di cura della persona assistita scegliendo strumenti, prodotti e metodi secondo procedure concordate;
- Predisporre e suggerire interventi di adattamento dell'ambiente alle esigenze dell'assistito per favorirne l'autonomia e garantirne la sicurezza;
- Assicurare la pulizia, la disinfezione e la conservazione di utensili, apparecchi, presidi usati dall'assistito e dal personale per fini assistenziali;
- Eseguire tutte le fasi di preparazione del materiale da inviare in sterilizzazione e mettere in atto le misure idonee alla sua corretta conservazione;
- Collaborare nella cura della biancheria e del vestiario;
- Garantire la raccolta e lo stoccaggio dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente;
- Assicurare il trasporto del materiale biologico sanitario secondo protocolli stabiliti.

CONOSCENZE

- Fattori generali di salubrità degli ambienti di vita e di cura della persona assistita
- Materiali d'uso per le pulizie
- Protocolli e tecniche di riordino e pulizia degli ambienti di vita e di cura
- Strumenti e prodotti funzionali al comfort degli ambienti di vita e di cura
- Principi, differenze, fasi e indicazioni di utilizzo degli interventi igienici di decontaminazione, pulizia, sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione
- Raccolta e stoccaggio dei rifiuti: normative e protocolli
- Protocolli di trasporto del materiale biologico sanitario
- Modalità di cura della biancheria e del vestiario

COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività. - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo. - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore. - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Attuare gli interventi sulla base delle finalità e degli indirizzi del servizio di appartenenza - Valutare, per l'area di propria competenza, gli interventi più appropriati da proporre - Rispettare gli obiettivi del piano assistenziale elaborato con l'equipe - Assegnare priorità alle proprie attività al fine di ottimizzare le risorse disponibili e nel rispetto dei vincoli/principi etici e deontologici - Partecipare attivamente alle riunioni del gruppo di lavoro e ai momenti formali di informazione e passaggio delle consegne 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. - Principali terminologie tecniche di settore. - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione - Elementi di legislazione nazionale e provinciale a contenuto assistenziale e sanitario - Riferimento normativi che regolano l'organizzazione e il funzionamento dei servizi - Organizzazione dei servizi sociali e sanitari e delle reti informali - Principi di etica e deontologia - Le politiche di servizio alla persona: caratteristiche ed evoluzione storica

COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste. - Applicare procedure e tecniche di approntamento e impostazione strumenti, attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature. - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. - Dispositivi di protezione individuale e collettiva - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio - Normativa ambientale e fattori di inquinamento

<p>prescrizione tipici delle lavorazioni del settore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate
---	--

(*)La Figura professionale di Tecnico Operatore Socio Sanitario è correlata alla figura nazionale e provinciale di Operatore Socio Sanitario e valida ai sensi dell'Accordo intervenuto il 22 febbraio 2001 in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero della Salute, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e le regioni /province autonome, recepito con Legge 8 gennaio 2002 n. 1 "Conversioni in legge, con modificazioni, del D.L. 12 novembre 2001, n. 402, recante disposizioni urgenti in materia di personale sanitario" con il quale si sono confermate le disposizioni di cui al predetto Accordo del 22 febbraio 2001; e ai sensi della deliberazione della Giunta provinciale n. 1643 del 30 giugno 2000 e s.m.i.)