



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



*Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento Regionale della formazione Professionale*

Avviso n° 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro
PERCORSI FORMATIVI UPSKILLING E RESKILLING

Allegato 4
DOMANDA DI INSERIMENTO AL CATALOGO DEI SOGGETTI ESECUTORI
ID DOMANDA 72

Da sottoscrivere con firma digitale

Regione Siciliana
Dipartimento Regionale della
Formazione Professionale
Viale della Regione Siciliana, 33 - 90145
Palermo (PA)

Oggetto: Avviso n° 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro

DOMANDA DI INSERIMENTO AL CATALOGO

Il/La sottoscritto/a **PIPITONE GIUSEPPE** nato/a a **TORINO** provincia **TO** il **08/03/1979** Codice Fiscale **PPTGPP79C08L2190** residente in **ALTOFONTE** provincia **PA** in via/piazza **VIA FRATELLI CELANO** n. **11** CAP **90030**

in qualità di **PRESIDENTE** (periodo di rappresentanza da **05/02/2018** a **05/02/2024**) dell'Ente di formazione **ASSOCIAZIONE TED FORMAZIONE PROFESSIONALE** Codice Fiscale **04783170824** P. IVA **04783170824** con sede in **PALERMO** provincia **PA** via/piazza **VIA LUDOVICO ARIOSTO** n. **47** CAP **90144** REA **PA_319009** tel. **0916401275** fax. **0916401275** e-mail **TEDFORMAZIONE@GMAIL.COM** PEC **TEDFORMAZIONE@PEC.IT**

in riferimento all'Avviso n° 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro approvato con DDG n. 1873 del 23/12/2022

CHIEDE

di essere inserito nel Catalogo per la **SEZIONE SEZIONE A UPSKILLING (AGGIORNAMENTO) E SEZIONE B RESKILLING (RIQUALIFICAZIONE)** avendo presentato la domanda avente **ID 72** dal titolo **ID OBIETTIVO LAVORO FUTURO** per un monte ore pari a **12560** per i seguenti percorsi/edizioni:

Id Percorso	Id Edizione	Area professionale /Sotto-area professionale:	Titolo/denominazione del corso	Certificazione in uscita
CS1119	ED2788	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED1961	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2771	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2772	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2773	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2775	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2777	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED2778	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkillling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti

Id Percorso	Id Edizione	Area professionale /Sotto-area professionale:	Titolo/denominazione del corso	Certificazione in uscita
CS1119	ED2779	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1119	ED3248	TRASVERSALE/Tavoli tematici	Competenze digitali trasversali / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2046	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2732	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2733	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2734	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2738	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED2783	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS1178	ED13392	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti / UpSkilling	Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti
CS119	ED147	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di cucina / Reskilling	QUALIFICA
CS119	ED1519	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di cucina / Reskilling	QUALIFICA
CS785	ED1286	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) / Reskilling	QUALIFICA
CS785	ED1538	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) / Reskilling	QUALIFICA
CS785	ED1539	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) / Reskilling	QUALIFICA
CS924	ED1554	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto panificatore pasticcere / Reskilling	QUALIFICA
CS924	ED1558	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto panificatore pasticcere / Reskilling	QUALIFICA
CS924	ED1559	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto panificatore pasticcere / Reskilling	QUALIFICA
CS929	ED1562	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto banconiere - Gastronomia / Reskilling	QUALIFICA
CS945	ED1585	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar / Reskilling	QUALIFICA
CS969	ED1614	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto magazzino e logistica / Reskilling	QUALIFICA
CS1044	ED1780	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura / Reskilling	QUALIFICA
CS1079	ED1853	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale / Reskilling	QUALIFICA
CS1281	ED2181	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare / Reskilling	QUALIFICA
CS1294	ED2198	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Edilizia	Addetto agli stucchi e ai decori / Reskilling	QUALIFICA
CS1951	ED3223	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto alle lavorazioni meccaniche / Reskilling	QUALIFICA
CS5607	ED12370	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto alla saldatura elettrica / Reskilling	QUALIFICA

Id Percorso	Id Edizione	Sede	Durata (ore totali)	Durata Stage (ore)	Giornate	Numero allievi (Capienza aula)
CS1119	ED2788	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED1961	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1119	ED2771	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (360)
CS1119	ED2772	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (216)
CS1119	ED2773	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1119	ED2775	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED2777	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	20	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED2778	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (100)

Id Percorso	Id Edizione	Sede	Durata (ore totali)	Durata Stage (ore)	Giornate	Numero allievi (Capienza aula)
CS1119	ED2779	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1119	ED3248	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1178	ED2046	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1178	ED2732	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (360)
CS1178	ED2733	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1178	ED2734	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1178	ED2738	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (216)
CS1178	ED2783	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1178	ED13392	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (100)
CS1119	ED147	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (216)
CS1119	ED1519	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (200)
CS785	ED1286	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (360)
CS785	ED1538	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (216)
CS785	ED1539	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (200)
CS924	ED1554	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (360)
CS924	ED1558	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
CS924	ED1559	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (200)
CS929	ED1562	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (240)
CS945	ED1585	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (200)
CS969	ED1614	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1044	ED1780	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1079	ED1853	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (100)
CS1281	ED2181	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	380	90	190	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1294	ED2198	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1951	ED3223	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (405)
CS5607	ED12370	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
Totale			12560	2850	6250	MIN:510 MAX:680

A tal fine, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazioni mendaci, saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi degli artt.47 e 76 del DPR n.445/2000 e s.m.i., le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti

DICHIARA

(ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i.)

- di essere accreditato presso la Regione Sicilia per la tipologia formativa "Formazione continua e permanente", ai sensi del Decreto presidenziale n. 25 del 1 ottobre 2015 pubblicato nella GURS n.44 del 30/10/2015 con DDG n. **2586** del **26/05/2016**;
- di non versare in situazione di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo o altra situazione liquidatoria, anche volontaria;
- di non avere commesso violazioni gravi definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse e dei contributi previdenziali secondo la legislazione italiana, così come specificatamente definito dall'art.80, comma 4 del Decreto legislativo n.50/2016;
- di adottare adeguate misure per garantire il rispetto del principio di sana gestione finanziaria;
- di possedere capacità operativa - amministrativa e di affidabilità finanziaria al fine di garantire la puntuale realizzazione del progetto nelle modalità e termini previsti;
- che gli amministratori, muniti di rappresentanza o altri soggetti di cui al comma 3, dell'art. 80 del D.lgs 50/2016 – norma richiamata per fini esclusivamente esemplificativi - non abbiano subito condanne penali, anche non definitive, per le ipotesi contemplate al medesimo art. 80 citato o che non sussistano le condizioni previste dalla normativa di cui all'art.93;
- di essere in regola con gli obblighi previsti dalla Legge n. 68/1999 e s.m.i. "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", ove applicabile;
- di possedere i requisiti minimi tali da garantire il rispetto del Regolamento finanziario (UE, Euratom) 2018/1046 e quanto previsto dall'art. 22 del Regolamento (UE) 2021/241, in materia di prevenzione e di sana gestione finanziaria, assenza di conflitti di interessi, di frodi e corruzione;
- di aver adempiuto agli obblighi previsti dal Regolamento sul sistema regionale dell'accREDITamento e, in particolare, a quelli previsti ai fini del

mantenimento dell'accreditamento stesso (art.13, c.5 D.P.Reg del 1 ottobre 2015, n.25) tra i quali quelli della presentazione del proprio bilancio;

- di non avere un'esposizione debitoria significativa a qualunque titolo maturata nei confronti della Regione siciliana;
- di rispettare le norme dell'ordinamento giuridico in materia di prevenzione degli infortuni sul luogo di lavoro e delle malattie professionali, della sicurezza sui luoghi di lavoro, dei contratti collettivi di lavoro e della normativa relativa alla tutela dell'ambiente.

(compilare in caso di presentazione in forma associata)

a. di essere costituito in Consorzio (di cui allegato statuto) con i seguenti consorziati:

Consorzio	CPA/IVA	Sede
-----------	---------	------

ovvero di essere capofila/rappresentante con mandato di rappresentanza:

- ☐ dell'Associazione Temporanea di Impresa (ATI)
- ☐ dell'Associazione Temporanea di Scopo (ATS)

☐ Costituita

con atto n. _____ stipulato presso studio notarile _____ sito in _____ il giorno _____ e registrato a _____, al n. _____, in data _____

☐ Costituenda

b) altro/i Ente/i di Formazione componente/i dell'ATI/ATS

_____ con sede in _____, Via _____, n. _____

- Accreditato presso la Regione siciliana per la tipologia formativa "Formazione continua e permanente", ai sensi del decreto Presidenziale n.25 del 1 ottobre 2015 pubblicato nella Gurs n.44 del del 30/10/2015 con DDG n. NON COMPILATO del GG/MM/AAAA;

c) che nessuno dei soggetti facenti parte dell'ATI/ATS ha già inoltrato la propria candidatura a titolo individuale o nell'ambito di altra ATI/ATS;

d) di impegnarsi a costituire una ATI/ATS con i soggetti sopra elencati;

DICHIARA INOLTRE

(ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i.)

- di aver preso visione dell'Avviso pubblico e delle ulteriori disposizioni adottate da parte dell'Amministrazione e di accettarne tutti i contenuti e le condizioni;
- di essere disponibile alla partecipazione al Catalogo;
- di possedere sedi di erogazione ubicate in Sicilia, dotate di idonee attrezzature, laboratori e capacità massima delle aule per singole edizione *(le sedi possono essere: sedi di erogazione stabili riportate nel decreto di accreditamento in corso di validità del soggetto esecutore; sedi di erogazione occasionale già autorizzate dal Servizio competente. In presenza di una sede didattica occasionale non ancora autorizzata dal Servizio competente, l'organismo di formazione deve presentare apposita istanza di accreditamento della stessa sede, entro la data di presentazione delle domande di inserimento a Catalogo e di conferma a sistema; alla data di concessione del beneficio le sedi dovranno essere munite di relativa autorizzazione di essere consapevole degli obblighi del soggetto erogatore indicati nell'Avviso, di accettarne tutti i contenuti e le condizioni e di rispettarne gli adempimenti previsti nei termini ivi indicati);*
- di fornire, su richiesta dell'Amministrazione, la documentazione necessaria ad attestare la correttezza dei dati forniti ai fini della istruttoria della domanda ai sensi dell'art. 7 dell'Avviso e di essere consapevole che, a fronte di mancata trasmissione della documentazione richiesta, l'istruttoria avrà esito negativo;
- di essere consapevole che l'eventuale accoglimento della domanda e l'inserimento a catalogo non costituisce diritto alla concessione del contributo, la quale resta comunque subordinata a quanto stabilito dall'Avviso;
- di non aver percepito altri finanziamenti pubblici per la realizzazione del progetto presentato;
- di impegnarsi a fornire le informazioni che saranno richieste per la compilazione del sistema informativo ReGis.
- di allegare alla presente domanda di inserimento a Catalogo:
 1. piano finanziario e cronoprogramma procedurale di spesa.

INDICE

Sezione 1 - **SOGGETTO ESECUTORE**

Sezione 2 - **DICHIARAZIONE DI INTENTI** (in caso di costituenda ATI/ATS)

Sezione 3 - **DATI GENERALI**

Sezione 4 - **SCHEDA PERCORSI PROPOSTI**

Sintesi

SEZIONE 1: SOGGETTO ESECUTORE (di cui all'art. 3 dell'Avviso)

1.1 Ragione sociale, Codice Fiscale, Partita Iva: **ASSOCIAZIONE TED FORMAZIONE PROFESSIONALE, 04783170824, 04783170824**

1.2 Rappresentante legale:

Nome **giuseppe**

Cognome **pipitone**

Codice fiscale **PPTGPP79C08L219O**

Data e luogo di nascita: **08/03/1979 TORINO**

Indirizzo di residenza (Indirizzo, numero civico, Città, CAP, Provincia) **via fratelli celano,11, altofonte, 90030, pa**

Ruolo del legale rappresentante e periodo di rappresentanza **PRESIDENTE** da **05/02/2018** a **05/02/2024**

1.3 Tipo Organismo

Accreditato presso la Regione Sicilia per la tipologia formativa "Formazione continua e permanente", ai sensi del Decreto presidenziale n.25 del 1 ottobre 2015 pubblicato nella GURS n.44 del 30/10/201 con DDG n. **2586** del **26/05/2016**;

Codice CIR **AAT662**

1.4 Tipologia:

◦ **Privato**

1.5 Natura giuridica:

◦ **Ente Singolo**

1.6 Sede legale

(via/piazza, città provincia, CAP) **VIA LUDOVICO ARIOSTO,47, PALERMO, 90144, PA**

tel: **0916401275**, fax: **0916401275**, e-mail: **tedformazione@gmail.com**

Numero R.E.A.: **PA_319009**

1.7 Ente previdenziale

INPS/INPDAP sede di **INPS PALERMO** - matr. Nr. **5523228575-00**

INAIL sede di **INAIL PALERMO** - matr. Nr. **91964224/31**

1.8 Sedi Didattiche

Id Sede	Indirizzo	Aule / nr. postazioni	Laboratorio
SD470	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	10/200	SI
SD467	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	8/240	SI
SD468	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	12/360	SI
SD472	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	8/216	SI
SD469	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	10/300	SI
SD471	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	5/100	SI
SD473	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	15/405	SI
SD474	VIALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	10/200	SI

SEZIONE 2: DICHIARAZIONE DI INTENTI (in caso di costituenda ATI/ATS)

Oggetto: Avviso n° 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro

SEZIONE 3: DATI GENERALI

3.1 Il referente di progetto

Nome **ANTONINO**

Cognome **MARFIA**

Codice Fiscale **MRFNNN69A24Z401I**

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1119 - Competenze digitali trasversali

4.1 Id riferimento percorso: **CS1119**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Competenze digitali trasversali**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **TRASVERSALE/Tavoli tematici**

4.4 Sede:

ED2788 - viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

ED1961 - via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo

ED2771 - corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo

ED2772 - VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo

ED2773 - via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo

ED2775 - viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

ED2777 - viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

ED2778 - via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo

ED2779 - VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani

ED3248 - VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Ricerca dati ed informazioni	40	15266763,1 5266764,15 266765,152 66766,1526 6767,15266 785,152667 86,1526678 7,15266788, 15266789,1 5266790	394657,394 667,394668, 394669,394 670	1,6	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio opportuno ambiente climatizzato e dotato di apposita rete di collegamento o alla rete internet. Personal computer (Unità centrale, Monitor, Tastiera e Mouse) in numero adeguato alla numerosità della classe, 3 stampanti, videoproiettore, lavagna luminosa, scanner.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalmente saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze obiettivo di riferimento, nonché sviluppare/rafforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	La gestione di dati, informazioni e contenuti digitali	40	15266768,1 5266769,15 266770,152 66771,1526 6785,15266 786,152667 87,1526678 8,15266789, 15266790	394658,394 659,394667, 394668,394 669,394670	2,6	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio opportunam ente climatizzato e dotato di apposita rete di collegament o alla rete internet. Personal computer (Unità centrale, Monitor, Tastiera e Mouse) in numero adeguato alla numerosità della classe, 3 stampanti, videoproietto re, lavagna luminosa, scanner.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze obiettivo di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro.	40	0
Modulo/unita formativa	Protezione dati e privacy	20	15266785,1 5266786,15 266787,152 66788,1526 6789,15266 790	394667,394 668,394669, 394670	6	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio opportunam ente climatizzato e dotato di apposita rete di collegament o alla rete internet. Personal computer (Unità centrale, Monitor, Tastiera e Mouse) in numero adeguato alla numerosità della classe, 3 stampanti, videoproietto re, lavagna luminosa, scanner.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze obiettivo di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro.	20	0
Modulo Igiene e Sicurezza		0									0	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	NON COMPILATO	0									0	0
Modulo Lingua Straniera		NON PREVISTO									NON PREVISTO	0

1 - Ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali

Abilità

15266763 - Impostare ricerche per l'individuazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali; 15266764 - Applicare tecniche per la definizione di strategie di ricerca all'interno degli ambienti digitali; 15266765 - Valutare in maniera critica i dati, le informazioni e i contenuti digitali acquisiti; 15266766 - Proporre soluzioni atte a standardizzare le ricerche di contenuti e informazioni negli ambienti digitali; 15266767 - Fornire un contributo attivo nella ricerca di contenuti e informazioni professionali negli ambienti digitali;

Conoscenze

394657 - Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali;

2 - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali

Abilità

15266768 - Riconoscere le tipologie di dati presenti negli ambienti digitali; 15266769 - Archiviare e recuperare dati, informazioni e contenuti digitali; 15266770 - Organizzare in modo sistematico dati, informazioni e contenuti digitali; 15266771 - Adeguare la struttura di archiviazione alle prassi professionali di riferimento;

Conoscenze

394658 - Concetto di dato in un ambiente digitale; 394659 - Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali;

3 - Interagire e condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali

Abilità

15266772 - Identificare i mezzi di comunicazione adeguati al contesto professionale di riferimento; 15266773 - Identificare ed integrare le tecnologie digitali più adeguate nella pratica professionale; 15266774 - Proporre soluzioni per la condivisione di dati, informazioni e contenuti alternativi ai processi professionali tradizionali; 15266775 - Applicare norme comportamentali nella condivisione delle informazioni;

Conoscenze

394660 - Tecniche di cloud computing; 394661 - Elementi di netiquette;

4 - Attivare processi collaborativi e di cittadinanza attiva attraverso le tecnologie digitali

Abilità

15266776 - Utilizzare in modo consapevole i servizi digitali per partecipare alla vita sociale (ad esempio Facebook, Instagram, Twitter, Whatsapp e LinkedIn); 15266777 - Utilizzare strumenti di comunicazione digitale per favorire l'inclusione sociale; 15266778 - Utilizzare in ambito professionale strumenti digitali di condivisione (ad esempio Drive, Wiki e reti aziendali); 15266779 - Proporre soluzioni personalizzate per la creazione di ambienti di collaborazione digitale; 15266780 - Conoscere le problematiche connesse alla gestione dell'identità digitale;

Conoscenze

394662 - Elementi di cittadinanza digitale; 394663 - Concetti di sicurezza, trattamento dell'identità digitale; 394664 - Disposizioni aziendali in materia di privacy;

5 - Sviluppare contenuti digitali

Abilità

15266781 - Individuare lo strumento digitale adeguato all'ambito professionale di riferimento; 15266782 - Realizzare semplici contenuti digitali; 15266783 - Creare soluzioni personalizzate all'ambito professionale di riferimento integrando e/o rielaborando i contenuti; 15266784 - Conoscere le principali regole di copyright da applicare a dati, informazioni e contenuti digitali;

Conoscenze

394665 - Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali; 394666 - Il copyright;

6 - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy

Abilità

15266785 - Individuare le diverse tipologie di rischio e/o minaccia in un ambiente digitale; 15266786 - Individuare le modalità per proteggere dispositivi e contenuti digitali; 15266787 - Individuare le modalità per la corretta gestione dei dati personali e per la difesa della privacy; 15266788 - Integrare le conoscenze acquisite in materia di protezione dei dispositivi digitali, dei dati personali e della privacy nel proprio ambito professionale; 15266789 - Individuare le modalità per la protezione dei possibili rischi per la salute derivanti dall'utilizzo delle tecnologie

digitali; 15266790 - Riconoscere e attuare buone pratiche per minimizzare l'impatto ambientale delle tecnologie digitali;

Conoscenze

394667 - Le tipologie di rischio negli ambienti digitali; 394668 - La gestione della privacy; 394669 - La protezione dei dati personali; 394670 - Buone pratiche ambientali;

7 - Attivare processi di self-empowerment in ambito digitale

Abilità

15266791 - Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche; 15266792 - Identificare i gap di competenza digitale presenti nel proprio ambito professionale; 15266793 - Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali; 15266794 - Attivare processi e/o percorsi di crescita professionale;

Conoscenze

394671 - Il profilo personale e professionale; 394672 - Tecniche di self-empowerment;

4.5 Tipo di Certificazione: **Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Non previsto**

4.7 Tipologia della prova: **NON PREVISTO**

4.8 Durata esame (ore) : **NON PREVISTO**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	100	0
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	NON PREVISTO	
Modulo Alfabetizzazione informatica	NON PREVISTO	
Modulo di lingua straniera (crf art. 5 punto 3)	NON PREVISTO	
Totale (in ore)	100	
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		100

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1178 - Operatore informatico su dispositivi e reti

4.1 Id riferimento percorso: **CS1178**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Operatore informatico su dispositivi e reti**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica**

4.4 Sede:

ED2046 - viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

ED2732 - corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo

ED2733 - via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo

ED2734 - via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo

ED2738 - VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo

ED2783 - viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

ED13392 - via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	INSTALLAZI ONE DI DISPOSITIV I E RETI	60	1267422,22 67422,6267 422	392264,392 265,392266	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re, PC in numero adeguato alla numerosità della classe; collegament o a internet.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona l e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	60	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	MANUTENZIONE DI DISPOSITIVI E RETI	40	3267422,42 67422,5267 422	392270	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. pc in numero adeguato alla numerosità della classe; collegamento a internet.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	40	0
Modulo Igiene e Sicurezza		0									0	0
Modulo Alfabetizzazi one informatica	NON COMPILATO	0									0	0
Modulo Lingua Straniera		NON PREVISTO									NON PREVISTO	0

1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti

Abilità

1267422 - Utilizzare tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione; 2267422 - Applicare metodologie per garantire la sicurezza dei dispositivi; 3267422 - Utilizzare strumenti e procedure per interventi di assistenza e manutenzione; 4267422 - Interagire con l'assistenza tecnica; 5267422 - Contribuire all'evoluzione e all'aggiornamento delle risorse; 6267422 - Ricercare le informazioni relative alla documentazione tecnica;

Conoscenze

392264 - Componenti hardware e software; 392265 - Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema; 392270 - Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità; 392266 - Elementi di sicurezza informatica;

4.5 Tipo di Certificazione: **Attestazione di frequenza con messa in trasparenza degli apprendimenti**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **NON PREVISTO**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	100	0
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	NON PREVISTO	
Modulo Alfabetizzazione informatica	NON PREVISTO	

	Ore aula	Ore stage
Modulo di lingua straniera (crf art. 5 punto 3)	NON PREVISTO	
Totale (in ore)	100	
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		100

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS119 - Collaboratore di cucina

4.1 Id riferimento percorso: **CS119**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**

4.4 Sede:

ED147 - VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo

ED1519 - VIALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	18	1265177,12 65178	387753,387 754,387761	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	18	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di merceologia e gastronomia	36	1265178,22 65178	387759,387 760,387761	2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	36	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di organizzazio ne dei processi produttivi	50	1265177,22 65177,3265 177,426517 7,5265177,2 265178	387755,387 756,387757, 387758,387 762,387763	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	50	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di preparazione	66	1265177,42 65177,5265 177,126517 8,2265178,3 265178	387764,387 755,387756, 387757,387 762,387763	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	66	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	180	1265177,22 65177,3265 177,426517 7,5265177,1 265178,226 5178,32651 78	387755,387 756,387757, 387758,387 761,387762, 387763	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professionali e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionali e di riferimento.	180	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	stage	150	1265177,22 65177,3265 177,426517 7,5265177,1 265178,226 5178,32651 78	387755,387 756,387757, 387758,387 761,387762, 387763	1,2	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificativo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	150

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità

1265177 - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività; 2265177 - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo; 3265177 - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore; 4265177 - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; 5265177 - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;

Conoscenze

387764 - Attrezzature di servizio; 387753 - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; 387754 - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti; 387755 - Principali terminologie tecniche di settore; 387756 - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo; 387757 - Tecniche di comunicazione organizzativa; 387758 - Tecniche di pianificazione;

2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Abilità

1265178 - Applicare criteri di selezione delle materie prime; 2265178 - Approntare materie prime per la preparazione di pasti; 3265178 - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime;

Conoscenze

387759 - Elementi di gastronomia; 387760 - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi; 387761 - Standard di qualità dei prodotti alimentari; 387762 - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; 387763 - Utensili per la preparazione dei cibi;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	350	150
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	430	150
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		580

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS785 - Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

4.1 Id riferimento percorso: **CS785**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

4.4 Sede:

ED1286 - corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo

ED1538 - VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo

ED1539 - VIALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	18	15266005,1 5266007,15 266009	393768,393 772,393773	2,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le di riferimento.	18	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Scienza e cultura dell'alimenta zione	36	15265998,1 5265999,15 266000,152 66002,1526 6016,15266 015	393759,393 760,393761, 393762,393 763,393764, 393767,393 779,393780, 393784	1,5	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	36	0
Modulo/unit formativa	Tecniche di stoccaggio e conservazio ne	42	15265998,1 5265999,15 266001,152 66003,1526 6004,15266 005,152660 06,1526600 7	393765,393 766,393769, 393770,393 771	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	42	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di organizzazione dei processi produttivi	66	15266008,1 5266009,15 266010,152 66011,1526 6017,15266 018,152660 15	393773,393 774,393775, 393776,393 777,393778, 393781,393 782	3,4,5	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	66	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di preparazione	78	15266795,1 5266796,15 266797,152 66019,1526 6020,15266 021,152660 22	393783,393 784,393785, 393786,393 787,393788, 393789,393 790,393791, 393792	6,7	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	78	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	180	15266010,1 5266011,15 266016,152 66017,1526 6018,15266 015,152667 95,1526679 6,15266797, 15266019,1 5266020,15 266021,152 66022	393777,393 778,393779, 393780,393 781,393782, 393783,393 784,393785, 393786,393 787,393788, 393789,393 790,393791, 393792	4,5,6,7	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professiona le e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	180	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	stage	180	15266008,1 5266009,15 266010,152 66011,1526 6016,15266 017,152660 18,1526601 5,15266795, 15266796,1 5266797,15 266019,152 66020,1526 6021,15266 022	393773,393 774,393775, 393776,393 777,393778, 393779,393 780,393781, 393782,393 783,393784, 393785,393 786,393787, 393788,393 789,393790, 393791,393 792	3,4,5,6,7	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificativo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali

Abilità

15265998 - Valutare le materie prime, le scorte e la necessità di approvvigionamento; 15265999 - Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti; 15266000 - Conoscere le principali intolleranze alimentari legate all'assunzione di farine (grano, glutine, ecc.), e scegliere le alternative più adeguate in termini di principi nutrizionali e di alta digeribilità; 15266001 - Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento; 15266002 - Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale; 15266003 - Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale; 15266004 - Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo;

Conoscenze

393759 - Principi di qualità degli alimenti e materie prime; 393760 - Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione; 393761 - Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;; 393762 - Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini; 393763 - Intolleranze alimentari e allergeni; 393764 - Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;; 393765 - Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;; 393766 - Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;; 393767 - Documenti e procedure di autocontrollo alimentare;

2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare

Abilità

15266005 - Adottare principi d' igiene alimentare (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti; 15266006 - Monitorare e riconoscere le misurazione delle temperature di stoccaggio ; 15266007 - Applicare buone pratiche igieniche, di manipolazione e stoccaggio alimenti;

Conoscenze

393768 - Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti; 393769 - Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione); 393770 - Strumentazioni di misurazione delle temperatura; 393771 - Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.); 393772 - Normative di igiene e sicurezza alimentare;

3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro

Abilità

15266008 - Applicare tecniche di pulizia e sanificazione dei locali aziendali, degli impianti e degli utensili e stoviglie utilizzati; 15266009 - Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti;

Conoscenze

393773 - Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro; 393774 - Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione; 393775 - Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro; 393776 - Metodi di pulizia e sanificazione;

4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo

Abilità

15266010 - Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività lavorative; 15266011 - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine;

Conoscenze

393777 - Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini; 393778 - Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti;

5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali

Abilità

15266016 - Applicare criteri di selezione degli ingredienti ; 15266017 - Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto ; 15266018 - Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine; 15266015 - Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare ;

Conoscenze

393779 - Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;; 393780 - Standard di qualità dei prodotti alimentari; ; 393781 - Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;; 393782 - Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini;

6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo

Abilità

15266795 - Applicare criteri di selezione degli ingredienti ; 15266796 - Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto ; 15266797 - Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine; 15266019 - Eseguire un corretto utilizzo degli ingredienti, anche senza glutine per la guarnizione, in conformità a normativa vigente, responsabilità civile, HACCP;

Conoscenze

393783 - Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free; 393784 - Standard di qualità dei prodotti alimentari ; 393785 - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; 393786 - Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini;

7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini

Abilità

15266020 - Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento; 15266021 - Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare); 15266022 - Saper curare le varie tipologie di impiattamento di pizze, focacce e prodotti affini;

Conoscenze

393787 - Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni; 393788 - Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce; 393789 - Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini; 393790 - Tecniche e metodi di impiattamento; 393791 - Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) ; 393792 - Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 3 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **8 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS924 - Addetto panificatore pasticciere

4.1 Id riferimento percorso: **CS924**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto panificatore pasticciere**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

4.4 Sede:

ED1554 - corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo

ED1558 - via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo

ED1559 - VIALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	18	3266589	390591	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le di riferimento.	18	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di merceologia e gastronomia alimentare	36	1266590,22 66590	390595,390 597,390598	2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	36	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di organizzazio ne dei processi produttivi	78	1266589,22 66589,3266 589,426658 9	390590,390 592,390593, 390594	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	78	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	180	1266589,22 66589,3266 589,426658 9,1266590,2 266590,326 6590,42665 90	390590,390 592,390593, 390594,390 596,390599, 390600	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professionali e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionali e di riferimento.	180	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	stage	180	1266589,22 66589,3266 589,426658 9,1266590,2 266590,326 6590,42665 90	390590,390 591,390592, 390593,390 594,390595, 390596,390 597,390598, 390599,390 600	1,2	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificativo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180
Modulo/unita formativa	Tecniche di impasto e preparazione	108	1266590,22 66590,3266 590,426659 0	390596,390 599,390600	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. laboratorio professionale zante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalmente saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento.	108	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute

Abilità

1266589 - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività; 2266589 - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi; 3266589 - Pianificare ed organizzare le proprie attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie; 4266589 - Individuare materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni ricevute;

Conoscenze

390590 - Attrezzature di servizio; 390591 - Normative di sicurezza, igiene e HACCP; 390592 - Tecniche di pianificazione; 390593 - Tecniche di comunicazione organizzativa; 390594 - Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature;

2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

Abilità

1266590 - Applicare criteri di selezione delle materie prime; 2266590 - Approntare materie prime per la preparazione di prodotti da forno; 3266590 - Apprendere le principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno; 4266590 - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti;

Conoscenze

390595 - Elementi di gastronomia e merceologia alimentare; 390596 - Tecniche di impasto, lievitazione e cottura; 390597 - Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche; 390598 - Standard di qualità dei prodotti da forno; 390599 - Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro; 390600 - Tecnologie e metodi di stoccaggio;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS929 - Addetto banconiere - Gastronomia

4.1 Id riferimento percorso: **CS929**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto banconiere - Gastronomia**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

4.4 Sede:

ED1562 - via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	18	2266176,52 66178,4266 177	389625,389 635,389630	2,3,4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	18	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di organizzazione aziendale	30	1266177	389628,389 631	4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	30	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di presentazion e delle merci	42	1266178,32 66178,4266 178,526617 8	389633,389 634	3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	i prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	42	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di trasformazione, stoccaggio e conservazione	72	1266176,22 66176,3266 176	389622,389 623,389624, 389626,389 627	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. laboratorio professionalezzante.	i prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	72	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di preparazione degli alimenti	78	1266206,22 66206,3266 206,426620 6,5266206	389682,389 683,389684, 389685,389 686	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. laboratorio professionalezzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	78	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	180	1266206,22 66206,3266 206,426620 6,5266206,1 266176,226 6176,32661 76	389682,389 683,389684, 389685,389 686,389622, 389623,389 624,389625, 389626,389 627	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professionali e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionali e di riferimento.	180	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	stage	180	1266206,22 66206,3266 206,426620 6,5266206,1 266176,226 6176,32661 76,1266178, 2266178,32 66178,4266 178,526617 8,1266177,2 266177,326 6177,42661 77,5266177	389682,389 683,389684, 389685,389 686,389622, 389623,389 624,389625, 389626,389 627,389633, 389634,389 635,389628, 389629,389 630,389632, 389631	1,2,3,4	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Preparare alimenti di origine animale e vegetale

Abilità

1266206 - Realizzare primi piatti; 2266206 - Utilizzare tecniche di taglio per carni e formaggi; 3266206 - Applicare procedure di preparazione per antipasti; 4266206 - Utilizzare tecniche di lavorazione e cottura pesce; 5266206 - Utilizzare tecniche di lavorazione e cottura di ortaggi;

Conoscenze

389682 - Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi; 389683 - Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti; 389684 - Tecniche di preparazione di antipasti; 389685 - Tecniche di lavorazione e cottura del pesce; 389686 - Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi;

2 - Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

Abilità

1266176 - Utilizzare strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione alimentare; 2266176 - Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti; 3266176 - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti;

Conoscenze

389622 - Ciclo di trasformazione alimentare; 389623 - Conservanti; 389624 - Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione; 389625 - Normativa di igiene alimentare; 389626 - Tecniche di stoccaggio e conservazione; 389627 - Tecniche di controllo e di analisi;

3 - Curare la presentazione delle merci

Abilità

1266178 - Applicare tecniche confezionamento delle merci; 2266178 - Applicare tecniche di preparazione delle merci per l'esposizione; 3266178 - Riconoscere i criteri e le tecniche di base per l'esposizione delle merci; 4266178 - Individuare le modalità espositive più adatte alle diverse tipologie di prodotto; 5266178 - Allestire gli spazi espositivi tenendo conto dei criteri espositivi e dei principi igienico-sanitari;

Conoscenze

389633 - Tecniche di confezionamento; 389634 - Tecniche espositive; 389635 - Elementi di igiene-HACCP;

4 - Collaborare al funzionamento del punto vendita

Abilità

1266177 - Riconoscere gli elementi fondamentali dell'assetto organizzativo del punto vendita; 2266177 - Identificare il flusso logistico delle merci e relativa documentazione; 3266177 - Utilizzare strumenti e attrezzature tipiche del processo di vendita monitorandone il funzionamento; 4266177 - Applicare procedure per la pulizia, cura e riordino degli spazi di vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie del settore; 5266177 - Identificare la documentazione relativa al processo delle vendite;

Conoscenze

389628 - Elementi di organizzazione delle vendite; 389629 - Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino; 389630 - Sicurezza - rischi specifici; 389632 - La tracciabilità dei prodotti; 389631 - La gestione degli approvvigionamenti;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS945 - Collaboratore di sala e bar

4.1 Id riferimento percorso: **CS945**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di sala e bar**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**

4.4 Sede:

ED1585 - VIALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	18	3265060,12 65062	387512,387 513,387523	1,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	18	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Elementi di merceologia	24	1265062	387522	3	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	24	0
Modulo/unit formativa	Tecniche di organizzazione dei processi	60	1265060,22 65060,3265 060,426506 0,5265060	387511,387 514,387515, 387517	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	60	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unità formativa	Tecniche di servizio e somministrazione	66	1265061,22 65061,1265 062,226506 2	387519,387 520,387521, 387524	2,3	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionist e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	66	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	150	1265061,22 65061,1265 062,226506 2	387518,387 519,387520, 387521,387 524	2,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professiona le e di riferimento.	SI PREVEDE L'INTERAZI ONE DELLE SEGUENTI METODOLO GIE LABORATO RIALI ATTE A STIMOLAR E LA PARTECIPA ZIONE ATTIVA DEGLI ALUNNI, A SVILUPPAR E LA LORO CAPACITÀ DI ORGANIZZ AZIONE E SISTEMAZI ONE DELLE ABILITÀ E CONOSCE NZE PROGRESS IVAMENTE ACQUISITE: ESERCITAZ IONI PRATICHE IN LABORATO RIO; ATTIVITÀ PRATICA DI GRUPPO E A COPPIE; CONFRONT O COLLETTIV O DOPO IL LAVORO DI GRUPPO; MOMENTI DI VERIFICA; ATTIVITÀ DI AUTOCORR EZIONE, CORREZIO NE COMUNE E DISCUSSIO NE RELATIVI ALLE ESERCITAZ IONI/ COMPITI SVOLTI.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	150	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Stage	150	1265060,22 65060,3265 060,426506 0,5265060,1 265061,226 5061,12650 62,2265062	387511,387 513,387515, 387516,387 517,387518, 387519,387 520,387521, 387522,387 523,387524	1,2,3	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificativo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	150
Modulo/unita formativa	Tecniche di comunicazione	32	2265060,12 65061	387516,387 518	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalmente saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento.	32	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità

1265060 - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività; 2265060 - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo; 3265060 - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore; 4265060 - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; 5265060 - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;

Conoscenze

387511 - Attrezzature di servizio; 387512 - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; 387513 - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti; 387514 - Principali terminologie tecniche di settore; 387515 - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo; 387516 - Tecniche di comunicazione organizzativa; 387517 - Tecniche di pianificazione;

2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

1265061 - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala; 2265061 - Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute;

Conoscenze

387518 - Tecniche di comunicazione; 387519 - Tecniche di servizio base ed avanzate; 387520 - Tipologie di servizio banqueting;

3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

1265062 - Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar; 2265062 - Applicare tecniche di servizio al tavolo;

Conoscenze

387521 - Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio; 387522 - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime; 387523 - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici; 387524 - Tecniche di servizio al tavolo;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	350	150
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	430	150
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		580

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS969 - Addetto magazzino e logistica

4.1 Id riferimento percorso: **CS969**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto magazzino e logistica**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

4.4 Sede:

ED1614 - via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di organizzazione e gestione del magazzino	78	1263610,22 63610,3263 610,426361 0,5263610,6 263610,726 3610	384821,384 822,384823, 384824	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	78	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di approvvigionamento e stoccaggio merci	66	1263609,22 63609,3263 609,426360 9	384819,384 820	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. laboratorio professionale e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	66	0
Modulo/unita formativa	Gestione delle spedizioni	66	1263611,22 63611,3263 611	384826	3	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. laboratorio professionale e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	66	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	140	1263610,22 63610,3263 610,426361 0,5263610,6 263610,726 3610,12636 09,2263609, 3263609,42 63609	384821,384 822,384823, 384824,384 819,384820	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professionali e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionali e di riferimento.	140	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	stage	150	1263610,22 63610,3263 610,426361 0,5263610,6 263610,726 3610,12636 09,2263609, 3263609,42 63609,1263 611,226361 1,3263611	384821,384 822,384823, 384824,384 819,384820, 384826	1,2,3	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	150

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Collaborare alla gestione del magazzino

Abilità

1263610 - Riconoscere le diverse classi merceologiche; 2263610 - Riconoscere il flusso logistico delle merci e prodotti in ingresso e in uscita nelle diverse tipologie di magazzino; 3263610 - Classificare le merci in base alla loro natura e destinazione (materie prime, semilavorati, merci, prodotti food/no-food); 4263610 - Identificare strumenti informatici per la trasmissione di informazioni relativi ai flussi di magazzino; 5263610 - Riconoscere i documenti e le scritture di magazzino; 6263610 - Identificare mezzi di movimentazione merci e relativi dispositivi di sicurezza; 7263610 - Utilizzare attrezzature e macchinari per i quali non è richiesta specifica abilitazione per la movimentazione dei carichi;

Conoscenze

384821 - Elementi di merceologia; 384822 - Elementi di approvvigionamento e logistica; 384823 - Tecniche di gestione del magazzino; 384824 - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino;

2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio

Abilità

1263609 - Verificare la corrispondenza tra ordine, documenti di trasporto e bolle interne; 2263609 - Individuare spazi e modalità di stoccaggio delle merci nel magazzino; 3263609 - Valutare la funzionalità delle strutture di stoccaggio e lo stato delle merci immagazzinate; 4263609 - Predisporre quantità di merci/prodotti stoccati in funzione della produzione e/o commercializzazione;

Conoscenze

384819 - Procedure di ricevimento; 384820 - Elementi di stoccaggio delle merci;

3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita

Abilità

1263611 - Verificare caratteristiche, quantità e stato dei vari tipi di imballaggio; 2263611 - Operare in coerenza con i piani giornalieri di movimentazione delle merci/prodotti; 3263611 - Controllare la documentazione per la movimentazione;

Conoscenze

384826 - Procedure di spedizione;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	350	150
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	430	150
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		580

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1044 - Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura

4.1 Id riferimento percorso: **CS1044**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca**

4.4 Sede:

ED1780 - VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di agronomia/b otanica fitopatologia	24	1266462,22 66462	390283,390 284,390285	2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	24	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Strumenti e tecniche di organizzazione dei processi produttivi	78	1266461,22 66461,3266 461,426646 1,2266462,3 266462,426 6462	390276,390 278,390279	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio/area attrezzata per pratica professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	78	0
Modulo/unit formativa	Tecniche di preparazione del terreno e impianto	102	1266463,22 66463,2266 467	390280,390 288	3,4	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio/area attrezzata per pratica professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	102	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di coltivazione e allestimento	108	4266461,52 66461,6266 461,326646 3,4266463,5 266463	390277,390 281,390282, 390287,390 289	1,3,4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio/area attrezzata per pratica professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	108	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di raccolta conservazio ne e distribuzione	108	6266463,72 66463,5266 467,626646 7	390286,390 290	3,4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio/area attrezzata per pratica professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	108	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	stage	180	1266462,22 66462,3266 462,426646 2,1266463,2 266463,326 6463,42664 63,5266463, 6266463,72 66463,1266 467,226646 7,3266467,4 266467,526 6467,62664 67	390278,390 279,390280, 390281,390 282,390286, 390287,390 288,390289, 390290	2,3,4	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari

Abilità

1266461 - Riconoscere attrezzi e strumenti; 2266461 - Approntare strutture e macchinari; 3266461 - Verificare il funzionamento di macchine, strumenti e impianti; 4266461 - Applicare procedure e tecniche per l'utilizzo coerente e corretto di strumenti e macchinari; 5266461 - Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria di strumenti, impianti e macchinari; 6266461 - Riporre e conservare strumenti, attrezzature e macchinari;

Conoscenze

390276 - Tipologia di strutture, strumenti e macchinari ; 390277 - Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari ;

2 - Organizzare le fasi dell'intervento

Abilità

1266462 - Identificare il tipo di intervento; 2266462 - Pianificare l'ordine delle attività; 3266462 - Riconoscere eventuali criticità e imprevisti; 4266462 - Verificare i risultati del proprio operato;

Conoscenze

390278 - I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro ; 390279 - Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro ; 390283 - Elementi di agronomia ; 390284 - Elementi di botanica ; 390285 - Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria ;

3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti

Abilità

1266463 - Applicare tecniche di predisposizione del terreno; 2266463 - Effettuare la semina, l'impianto, la riproduzione e il trapianto di colture ortofrutticole; 3266463 - Eseguire interventi di concimazione e fertilizzazione; 4266463 - Applicare procedure di lotta ai parassiti ed infestanti; 5266463 - Effettuare interventi di irrigazione e di potatura; 6266463 - Raccogliere e selezionare residui vegetali per la produzione di compost; 7266463 - Eseguire procedure relative alla raccolta e prima conservazione;

Conoscenze

390280 - Tecniche di lavorazione del terreno ; 390281 - Tecniche di coltivazione ; 390282 - Tecniche di compostaggio; 390286 - Tecniche di raccolta e conservazione;

4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi

Abilità

1266467 - Applicare tecniche di coltivazione in ambiente protetto; 2266467 - Applicare tecniche di predisposizione del terreno; 3266467 - Applicare tecniche di allestimento, di irrigazione e di potatura; 4266467 - Eseguire interventi di manutenzione; 5266467 - Raccogliere e selezionare residui vegetali per la produzione di compost; 6266467 - Eseguire procedure di conservazione e distribuzione;

Conoscenze

390287 - Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto; 390288 - Tecniche di preparazione delle piante e del terreno; 390289 - Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi; 390290 - Tecniche di conservazione e distribuzione;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1079 - Addetto amministrativo segretariale

4.1 Id riferimento percorso: **CS1079**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto amministrativo segretariale**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

4.4 Sede:

ED1853 - via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Tecniche di comunicazione	40	2266573,32 66573	390543	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professiona le e di riferimento.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecnica commerciale	40	4266573,12 66574	390545,390 548	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re, PC in numero adeguato alla numerosità della classe; collegament o a internet	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	40	0
Modulo/unita formativa	Software e applicativi per il lavoro d'ufficio	60	1266573,32 66573,4266 573,526657 3	390547	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	AULA INFORMATICA opportunam ente climatizzata e dotata di apposita rete di collegament o alla rete internet. Personal computer (Unità centrale, Monitor, Tastiera e Mouse) in numero adeguato alla numerosità della classe, 3 stampanti, videoproietto re, lavagna luminosa, scanner.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	60	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di gestione dei flussi informativi	120	1266573,32 66573,5266 573	390544,390 546	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	aula informatica opportunamente climatizzata e dotata di apposita rete di collegamenti o alla rete internet. Personal computer (Unità centrale, Monitor, Tastiera e Mouse) in numero adeguato alla numerosità della classe, 3 stampanti, videoproiettore, lavagna luminosa, scanner.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	120	0
Modulo/unita formativa	Elementi di organizzazione aziendale	40	1266574,22 66574,3266 574	390550	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientemente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproiettore. pc in numero adeguato alla numerosità della classe; collegamenti o a internet.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazione attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministrazione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/unità formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazione e contestualizzate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Strumenti e tecniche di gestione amministrati va	120	2266574,32 66574,4266 574	390548,390 549	2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. pc in numero adeguato alla numerosità' della classe; collegament o a internet.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	120	0
Modulo/unita formativa	Stage	180	1266573,22 66573,3266 573,426657 3,5266573,1 266574,226 6574,32665 74,4266574	390543,390 544,390545, 390546,390 547,390548, 390549,390 550	1,2	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi

Abilità

1266573 - Riconoscere il contesto organizzativo di riferimento; 2266573 - Interpretare le richieste dell'interlocutore; 3266573 - Interagire nelle fasi di comunicazione verbale, telefonica, telematica, riferite al processo di accoglienza; 4266573 - Predisporre la corrispondenza commerciale; 5266573 - Individuare tecniche per la raccolta, classificazione, archiviazione delle informazioni e dei documenti;

Conoscenze

390543 - Tecniche di comunicazione; 390544 - Tecniche di archiviazione; 390545 - Corrispondenza commerciale; 390546 - Tecniche di segreteria; 390547 - Funzionalità del software applicativo d'ufficio;

2 - Collaborare alla gestione amministrativa

Abilità

1266574 - Riconoscere i processi e le procedure del contesto lavorativo; 2266574 - Riconoscere i fatti di gestione; 3266574 - Identificare i principali documenti amministrativi; 4266574 - Adottare procedure manuali ed informatizzate per la redazione di documenti amministrativi;

Conoscenze

390548 - Elementi di tecnica commerciale; 390549 - Strumenti di incasso e pagamento; 390550 - Elementi di organizzazione aziendale;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1281 - Assistente familiare

4.1 Id riferimento percorso: **CS1281**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Assistente familiare**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

4.4 Sede:

ED2181 - viale Europa 558, 90036 MISILMERI Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione per la gestione dell'assistito	40	5267093,12 67094,2267 094,326709 4,4267094	391503,391 506,391510, 391513,391 514	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazione delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professiona le e di riferimento.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Tecniche di comunicazione	30	1267093,22 67093	391501	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	30	0
Modulo/unit formativa	Tecniche di assistenza e cura negli interventi sanitari	70	2267093,32 67093,4267 093,526709 3,6267093,7 267093,826 7093,92670 93,1026709 3	391502,391 504,391505, 391507,391 508,391509	1	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	70	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Supporto all'assistito nell'attività domestica alberghiera	70	5267094,62 67094,7267 094,826709 4	391511,391 512	2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	70	0
Modulo/unita formativa	Stage	90	1267093,22 67093,3267 093,426709 3,5267093,6 267093,726 7093,82670 93,9267093, 10267093,1 267094,226 7094,32670 94,4267094, 5267094,62 67094,7267 094,826709 4	391501,391 502,391503, 391504,391 505,391506, 391507,391 508,391509, 391510,391 511,391512, 391513,391 514	1,2	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	90

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari

Abilità

1267093 - Individuare i bisogni non soddisfatti della persona assistita; 2267093 - Riconoscere i segnali/sintomi di disagio della persona assistita; 3267093 - Trattare i dati raccolti relativi alla persona assistita; 4267093 - Aiutare la persona nelle attività di assistenza sanitaria (parametri vitali, semplici interventi di primo soccorso, medicazioni semplici, assunzione dei farmaci, utilizzo degli apparecchi medicali di semplice uso); 5267093 - Supportare la persona nelle attività assistenziali (mobilitazione, igiene personale, alimentazione, espletamento delle funzioni fisiologiche); 6267093 - Riconoscere le condizioni psico-fisiche, sociali e porre attenzione alla biografia della persona assistita; 7267093 - Individuare i soggetti significativi e le dinamiche relazionali rispetto alle caratteristiche psicofisiche della persona assistita; 8267093 - Rispettare l'autodeterminazione della persona assistita; 9267093 - Favorire l'autonomia della persona assistita; 10267093 - Segnalare ai familiari e/o al personale di assistenza i mutamenti delle condizioni della persona;

Conoscenze

391501 - Elementi di osservazione e comunicazione; 391502 - I bisogni primari: tecniche di base; 391503 - Sicurezza e prevenzione; 391504 - Tecniche di mobilitazione; 391505 - Elementi di primo soccorso; 391506 - Elementi di igiene personale; 391507 - Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative ; 391508 - Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci; 391509 - Conservazione dei farmaci e loro smaltimento;

2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali

Abilità

1267094 - Identificare le norme igienico-alimentari e igienico-ambientali di sicurezza riferite alla persona assistita e agli ambienti; 2267094 - Identificare i rischi professionali in relazione al lavoro di cura; 3267094 - Prevenire situazioni di rischio per l'incolumità della persona assistita; 4267094 - Attivare l'intervento delle figure competenti e di riferimento nelle situazioni di emergenza sanitaria e/o sociale; 5267094 - Curare le condizioni igieniche nel contesto di vita quotidiana; 6267094 - Aiutare la persona nella preparazione e/o assunzione dei pasti; 7267094 - Assicurare il cambio della biancheria della persona, della casa e/o dell'ambiente di vita; 8267094 - Utilizzare i punti vendita in relazione a criteri

di qualità ed economicità per i rifornimenti necessari;

Conoscenze

391510 - Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria; 391511 - Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico; 391512 - Preparazione dei pasti; 391513 - Prevenzione degli incidenti domestici; 391514 - Elementi di igiene alimentare;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **6 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	210	90
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	290	90
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		380

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1294 - Addetto agli stucchi e ai decori

4.1 Id riferimento percorso: **CS1294**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto agli stucchi e ai decori**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Edilizia**

4.4 Sede:

ED2198 - via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	30	1264248,12 64249,1264 250	386160,386 161,386165	1,2,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	30	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche e strumenti di organizzazione del lavoro	30	1264248,22 64248	386156,386 157,386158	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	30	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di comunicazio ne	30	2264248	386159	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	30	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecnologia dei materiali	30	1264249,22 64249	386162,386 163,386164	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	30	0
Modulo/unita formativa	Teoria del colore	20	2264250,32 64250,2264 251	386166,386 173	3,4	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	20	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche di integgratura	100	1264250,22 64250,3264 250,426425 0	386167,386 168,386169	3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	100	0
Modulo/unita formativa	Tecniche e strumenti di disegno	40	1264251,32 64251	386170	4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecniche e strumenti di decorazione	100	1264251,32 64251,4264 251	386171,386 172,386174	4	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. spazio laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	100	0
Modulo/unita formativa	Tecniche di verifica e controllo	40	1264252,22 64252	386175,386 176	5	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Stage	180	1264248,22 64248,1264 249,226424 9,1264250,2 264250,326 4250,42642 50,1264251, 2264251,32 64251,4264 251,126425 2,2264252	386156,386 157,386158, 386159,386 160,386161, 386162,386 163,386164, 386165,386 166,386167, 386168,386 169,386170, 386171,386 172,386173, 386174,386 175,386176	1,2,3,4,5	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendimento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificativo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizione/ sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecniche professionali del profilo professionale e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimento e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza

Abilità

1264248 - Leggere la documentazione tecnica e relativa alla sicurezza fornita; 2264248 - Relazionarsi con i vari attori del cantiere;

Conoscenze

386156 - Elaborati tecnici; 386157 - Organigramma; 386158 - Cronoprogramma; 386159 - Competenze relazionali; 386160 - Normativa di sicurezza vigente;

2 - Eseguire gli stucchi sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore

Abilità

1264249 - Preparare i supporti; 2264249 - Posare gli elementi decorativi;

Conoscenze

386161 - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; 386162 - Caratteristiche dei supporti (stato, umidità, corrosione, ecc.); 386163 - Tecnologia dei materiali; 386164 - Elementi decorativi: tipologie e modalità di posa;

3 - Eseguire opere di tinteggiatura sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore

Abilità

1264250 - Preparare la superficie; 2264250 - Individuare gli strumenti; 3264250 - Miscelare i colori; 4264250 - Stendere il colore;

Conoscenze

386165 - Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri; 386166 - Teoria del colore; 386167 - Tecniche di preparazione dei fondi; 386168 - Caratteristiche dei materiali di supporto; 386169 - Modalità di stesura;

4 - Eseguire decorazioni sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore

Abilità

1264251 - Trasferire il disegno sulla superficie; 2264251 - Miscelare i colori; 3264251 - Effettuare la pittura del decoro; 4264251 - Realizzare le finiture;

Conoscenze

386170 - Stili architettonici e tecniche di disegno; 386171 - Materiali, supporti e strumenti; 386172 - Modalità di trasferimento del disegno sulla superficie (bozzetto e spolvero, disegno a mano, ecc.); 386173 - Teoria del colore; 386174 - Tecniche di decorazione;

5 - Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza

Abilità

1264252 - Riconoscere l'esecuzione a regola d'arte nel rispetto dei parametri del progetto; 2264252 - Identificare e classificare i difetti;

Conoscenze

386175 - Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte ; 386176 - Difetti e anomalie;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Nessuna scolarità prevista**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **16 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS1951 - Addetto alle lavorazioni meccaniche

4.1 Id riferimento percorso: **CS1951**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alle lavorazioni meccaniche**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica**

4.4 Sede:

ED3223 - VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di disegno meccanico	46	1263160,22 63160,3263 160,426316 0	384216	1	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. pc in numero adeguato alla numerosità della classe; collegament o a internet.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	46	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Elementi di metrologia	44	5263161	384219	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	44	0
Modulo/unita formativa	Tecnologia meccanica	130	1263161,22 63161,3263 161,426316 1	384217	2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	130	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio di meccanica	200	1263160,22 63160,3263 160,426316 0,1263161,2 263161,326 3161,42631 61,5263161	384216,384 217,384219	1,2	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professionali e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionali e di riferimento.	200	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Stage	180	1263160,22 63160,3263 160,426316 0,1263161,2 263161,326 3161,42631 61,5263161	384216,384 217,384219	1,2	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequentemente in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare semplicemente su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizione/ sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazione in lingua; Gestire una comunicazione in lingua.	24									24	0

1 - Interpretare il disegno meccanico e il ciclo di lavorazione

Abilità

1263160 - Interpretare le norme del disegno tecnico; 2263160 - Riconoscere la simbologia del settore meccanico; 3263160 - Comprendere indicazioni su disegni meccanici; 4263160 - Interpretare il ciclo di lavorazione;

Conoscenze

384216 - Elementi di disegno meccanico;

2 - Realizzare assemblaggi di particolari meccanici

Abilità

1263161 - Organizzare le fasi di lavoro in funzione del ciclo di lavorazione; 2263161 - Individuare gli utensili; 3263161 - Eseguire semplici lavorazioni alle macchine utensili; 4263161 - Effettuare l'assemblaggio; 5263161 - Effettuare controlli metrologici;

Conoscenze

384217 - Tecnologia meccanica; 384219 - Metrologia;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	

	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SEZIONE 4: DATI DEI PERCORSI CHE COMPONGONO LA PROPOSTA PROGETTUALE
PERCORSO ID CS5607 - Addetto alla saldatura elettrica

4.1 Id riferimento percorso: **CS5607**

4.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla saldatura elettrica**

4.3 Area professionale /Sotto-area professionale: **MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica**

4.4 Sede:

ED12370 - via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Normativa di riferimento	36	2263149,12 63148,2263 148,326314 8	384202,384 200,384201	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	36	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unit formativa	Elementi di disegno meccanico	44	1263149,32 63149,1263 148,226314 8,3263148	384202,384 200	1,2	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	44	0
Modulo/unit formativa	Elementi di tecnologia meccanica	30	1263149,22 63149,3263 149,126315 3,2263153,4 263153	384202,384 205	1,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento.	30	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Tecnologia e tecniche della saldatura	130	1263153,22 63153,3263 153,426315 3,5263153	384204,384 205	3	Docenti di Fascia B: professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Aula didattica adeguata alla numerosità della classe attivabile, climatizzata e sufficientem ente illuminata dotata di banchi sedie, 1 lavagna, lavagna luminosa, videoproietto re. laboratorio professionali zzante.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli allievi e la loro capacità di organizzazio ne delle conoscenze e abilità acquisite quali: lezioni frontali, esercitazioni individuali e/o di gruppo, analisi di casi, visite didattiche, studio individuale, pratica laboratoriale .	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professionale e di riferimento.	130	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Laboratorio	180	1263149,22 63149,3263 149,126314 8,2263148,3 263148,126 3153,22631 53,3263153, 4263153,52 63153	384202,384 200,384201, 384204,384 205	1,2,3	Docenti di Fascia B: professionist i o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/ gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza.	Laboratorio professionali zzante dotato di arredi e di attrezzature ordinarie e tecnologica mente avanzate e di ultima generazione adeguate all'acquisizio ne delle competenze previste dal profilo professiona le e di riferimento.	Si prevede l'interazione delle seguenti metodologie laboratoriali atte a stimolare la partecipazio ne attiva degli alunni, a sviluppare la loro capacità di organizzazione e sistemazione e delle abilità e conoscenze progressiva mente acquisite: Esercitazioni pratiche in Laboratorio; attività pratica di gruppo e a coppie; confronto collettivo dopo il lavoro di gruppo; momenti di verifica; attività di autocorrezio ne, correzione comune e discussione relativi alle esercitazioni / compiti svolti.	L'attività di valutazione sarà effettuata dai docenti attraverso la somministra zione di prove strutturate di valutazione al termine di ciascun modulo formativo/uni tà formativa. Tali prove normalment e saranno costituite da test a risposta chiusa ma potranno essere costituite anche da esercitazioni scritte o orali e per la parte pratica/di laboratorio da fasi di osservazion e contestualiz zate.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professiona le e di riferimento.	180	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo/unita formativa	Stage	180	1263149,22 63149,3263 149,126314 8,2263148,3 263148,126 3153,22631 53,3263153, 4263153,52 63153	384202,384 200,384201, 384204,384 205	1,2,3	Tutor dello stage in impresa (tutor aziendale) secondo apposita convenzione con il soggetto esecutore.	Il programma di stage sarà progettato, attuato e valutato sulla base di apposite convenzioni e sarà realizzato attraverso la stesura di un piano formativo concordato con l'azienda ospitante. Il piano formativo permetterà al tutor formativo ed aziendale di monitorare costantemente lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento.	Stage in impresa	Il piano formativo permetterà al tutor interno ed aziendale di monitorare costantemen te lo sviluppo formativo del discente in azienda e di valutarne gli esiti d'apprendim ento; Saranno predisposti strumenti ad hoc quali a titolo esemplificati vo: griglie di verifica delle attività e/o schede di valutazione compilate a cura dell'azienda /tutor aziendale.	L'obiettivo del modulo è quello di concorrere all'acquisizio ne/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle competenze tecnico professionali del profilo professional e di riferimento, nonché sviluppare/ra fforzare le competenze trasversali e chiave utili all'inserimen to e operatività nel mondo del lavoro per il settore specifico.	0	180

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Igiene e Sicurezza	La finalità del modulo è quella relativa all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei compiti professionali in contesto lavorativo. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze: - Saper definire e pianificare le operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza; - Saper operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri; - Saper applicare misure di prevenzione e protezione.	16									16	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilità	Conoscenze	Competenze	Docenti coinvolti	Attrezzature/ strumenti	Metodologie e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Alfabetizzazione informatica	La finalità del modulo è quella di soddisfare l'esigenza di una formazione di base con riferimento all'obiettivo Competenze digitali trasversali. Tale obiettivo costituisce una sintesi del "quadro delle competenze europee" così come tradotto da AGID. Nello specifico il modulo si concentrerà sull'acquisizione/sviluppo delle abilità e conoscenze relative alle seguenti competenze digitali: - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy.	40									40	0

	Modulo/unit a formativa	Ore	Abilita	Conoscenz e	Competenz e	Docenti coinvolti	Attrezzatur e/strumenti	Metodologi e didattiche	Valutazione	obiettivo	Ore aula	Ore stage
Modulo Lingua Straniera	Lingua inglese Il modulo intende fornire capacità linguistiche di base adeguate a comprender e testi ed espressioni usate frequenteme nte in ambiti conosciuti e di immediata rilevanza, al fine di garantire la capacità di comunicare sempliceme nte su argomenti familiari e comuni. Nello specifico ci si concentrerà sull'acquisizi one/sviluppo di abilità e conoscenze di livello base relative alle seguenti competenze linguistiche: Comprender e una comunicazio ne in lingua; Gestire una comunicazio ne in lingua.	24									24	0

1 - Utilizzare le macchine e le attrezzature

Abilità

1263149 - Individuare il tipo di lavorazione; 2263149 - Verificare lo stato di sicurezza delle macchine e delle attrezzature; 3263149 - Effettuare le lavorazioni previste per la preparazione dei particolari;

Conoscenze

384202 - Tecnologia della saldatura;

2 - Interpretare il disegno meccanico di riferimento

Abilità

1263148 - Riconoscere la simbologia della saldatura nel settore meccanico e nella carpenteria metallica di strutture saldate; 2263148 - Riconoscere particolari di complessivi meccanici e di manufatti; 3263148 - Identificare dal disegno i dati utili alla realizzazione del manufatto;

Conoscenze

384200 - Norme del disegno tecnico; 384201 - Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore specifico;

3 - Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione

Abilità

1263153 - Individuare il processo di saldatura da utilizzare; 2263153 - Riconoscere i materiali d'apporto disponibili e le relative condizioni di utilizzo; 3263153 - Effettuare la saldatura; 4263153 - Individuare gli eventuali difetti della giunzione saldata rilevabili con esame visivo; 5263153 - Effettuare le operazioni di riparazione applicabili;

Conoscenze

384204 - Tecnica di saldatura di complessivi; 384205 - Tecniche di controllo;

4.5 Tipo di Certificazione: **QUALIFICA 2 EQF**

4.6 Prerequisiti di accesso al percorso: **Non previsto/Scuola secondaria di I grado**

4.7 Tipologia della prova: **Prova pratica e colloquio**

4.8 Durata esame (ore) : **12 ore**

	Ore aula	Ore stage
Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Modulo Alfabetizzazione informatica	40	
Modulo di lingua straniera Lingua inglese (crf art. 5 punto 3)	24	
Totale (in ore)	500	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		680

SINTESI: RIEPILOGO DATI DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

Riepilogo dei percorsi/edizioni

Id Percorso	Id Edizione	Sede	Durata (ore totali)	Durata Stage (ore)	Giornate	Numero allievi (Capienza aula)
CS1119	ED2788	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED1961	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1119	ED2771	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (360)
CS1119	ED2772	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (216)
CS1119	ED2773	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1119	ED2775	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED2777	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	20	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1119	ED2778	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (100)
CS1119	ED2779	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1119	ED3248	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1178	ED2046	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1178	ED2732	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (360)
CS1178	ED2733	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1178	ED2734	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1178	ED2738	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (216)
CS1178	ED2783	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1178	ED13392	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	100	0	50	MIN:15 MAX:20 (100)
CS119	ED147	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (216)
CS119	ED1519	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (200)
CS785	ED1286	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (360)
CS785	ED1538	VIA G.PASCOLI 4, 90044 CARINI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (216)
CS785	ED1539	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (200)
CS924	ED1554	corso dei mille 1608, 90121 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (360)
CS924	ED1558	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
CS924	ED1559	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (200)
CS929	ED1562	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (240)
CS945	ED1585	ViALE EUROPA N 556, 90036 MISILMERI Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (200)
CS969	ED1614	via baronio manfredi 27, 90046 monreale Palermo	580	150	290	MIN:15 MAX:20 (240)
CS1044	ED1780	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (405)
CS1079	ED1853	via michelangelo buonarroti 4, 90031 BELMONTE MEZZAGNO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (100)
CS1281	ED2181	viale europa 558, 90036 MISILMERI Palermo	380	90	190	MIN:15 MAX:20 (200)
CS1294	ED2198	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
CS1951	ED3223	VIA CAMPOBELLO 109, 91022 CASTELVETRANO Trapani	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (405)
CS5607	ED12370	via caduti sul lavoro 58/70, 90147 PALERMO Palermo	680	180	340	MIN:15 MAX:20 (300)
Totale			12560	2850	6250	MIN:510 MAX:680

Data 23/03/2023 13:26:54

Si autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Il legale rappresentante del soggetto singolo o capofila nel caso di ATI /ATS già costituita o altro soggetto munito di poteri di firma* (firma digitale)**

Il legale rappresentante dei soggetti partecipanti alla costituenda ATI/ATS costituenda o altro soggetto munito di poteri di firma* (firma digitale)**

giuseppe pipitone

* In caso di altro soggetto munito di poteri di firma, allegare atto di delega o altro documento comprovante poteri di firma

** obbligo della presentazione del documento di riconoscimento in corso di validità assolto implicitamente con l'apposizione della firma digitale, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. e 65, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i.