

Dettaglio corsi 2A

A2 ESB ENGLISH

Denominazione Corso	A2 Esb English
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	ESB è un ente riconosciuto dal MIUR ai sensi del D. M. n. 3889 del 7/3/2012 . In conformità al suddetto decreto i corsi sono corrispondenti al QLER e fanno riferimento alla Scuola Globale dei 6 livelli europei : A1,A2,B1,B2;C1;C2 .
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	Il corso sarà articolato per livelli i cui contenuti formativi reneranno lo studente capace di: - gestire una comunicazione in modo scorrevole; (20 ore) - saper interagire in role plays e discussioni a vario titolo;(20 ore) - comprendere sessioni d'ascolto, controllare le informazioni ricevute;(20 ore) - saper utilizzare diverse declinazioni verbali, conoscere verbi.(20 ore)
Altre modalità descrittive dello standard formativoEsempi di contenuti formativi: - introduzione ed uso del " Present Perfect " , " How Long ? " , ripasso delle declinazioni verbali, esercitazioni di consolidamento delle conoscenze, ripasso delle proposizioni; - uso del passivo, discorso indiretto, comprensione e uso del condizionale di tipo 1 e tipo 2, uso dei verbo modali, dare suggerimenti, produrre asserzioni.
Requisiti d'ingresso	Giovani NEET sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità.
Durata (in ore)	80
N.ro Ore Aula	80
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	OFQUAL (Office of qualifications and examinations regulation. Organismo ufficiale del Regno Unito con il potere di accreditare qualifiche ed esami.
Estremi Atto di Autorizzazione	MIUR - DD CLIL n. 6 del 6/3/2012
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	Simulazioni d'esame intermedie ed al termine del corso e sostenimento dell'esame che si articolerà in 3 parti: - reading e writing; - listening; - speaking
Fabbisogno Occupazionale Espresso	conoscenza della lingua ad un livello " intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale a quello accademico e turistico
Certificazione Rilasciata	ESB - English Speaking Board - Certificazioni internazionali ESOL

Specificazione della Certificazione	Tutte le certificazioni ESB sono corrispondenti ai livelli europei del QLER (CEFR - Common European Framework of Reference) ovvero Quadro comune di riferimento per la conoscenza delle lingue.
Autorità Competente al Rilascio	ESB UK 9 Hattersley Court - Burs cough Road Ormiskirk / L39 2AY Registrata in England Company no. 01269980 Registrata come una Charity no. 272565
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	conoscenza della lngua ad un livello " intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale a quello accademico e turistico
Note	

EIPASS "PERSONALE ATA"

Denominazione Corso	Eipass "Personale Ata"
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	informatica
Normativa di Riferimento	Il Ministero dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca ha riconosciuto la Certificazione Informatica EIPASS "attestato di addestramento professionale" al fianco di ECDL , MOS e IC3 (D.M. N. 59 del 26 giugno 2008 Prot. N. 10834).
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>La didattica si articola in moduli formativi, che abbracciano in toto l'utilizzo del programma .</p> <p>Concetti e definizioni (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • la parte hardware e la parte software del pc • i sistemi operativi più conosciuti • le applicazioni di base del computer <p>Organizzare dati e informazioni (30 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'organizzazione di file e cartelle • i diversi sistemi di conservazione dei dati Internet e le Reti • come accedere ad Internet • LAN, Internet, www <p>Introduzione alla sicurezza informatica (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • protezione del sistema e degli utenti • la sicurezza dei dati e la privacy • proprietà intellettuale e copyright <p>Informatica "verde" e sicura (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'utilizzo sicuro del sistema ICT • lavorare al pc in maniera sana • il principio di "Green ICT"
Altre modalità descrittive dello standard formativo	<p>Il corso targato EIPASS Personale ATA certifica le competenze informatiche indispensabili per qualificare la propria professione .</p> <p>La formazione informatica si innesta armoniosamente nel ciclo della formazione continua, costituendo un primo passo di avvicinamento alla cittadinanza digitale, che migliora la dimensione umana, sociale e professionale dell'individuo.</p>

Requisiti d'ingresso	Si richiede almeno un corso base di alfabetizzazione informatica
Durata (in ore)	80
N.ro Ore Aula	50
N.ro Ore Laboratorio	30
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	CERTIPASS ENTE EROGATORE DEI PROGRAMMI INTERNAZIONALI DI CERTIFICAZIONE INFORMATICA EIPASS E IIPASS
Estremi Atto di Autorizzazione	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA - DIRETTIVA 170/2016
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	<p>Moduli d'esame</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I fondamenti dell'ICT 2. Navigare e cercare informazioni sul Web 3. Comunicare in Rete 4. PEC, firma digitale e archiviazione dei documenti digitali 5. Privacy e sicurezza dati <p>Gli argomenti delineati comprenderanno una serie di item o prestazioni valutabili, così come descritto di seguito: l'attenta disamina consentirà al Personale ATA il corretto approccio ai test..</p> <p>Una volta completati tutti i moduli verrà rilasciata l'attestazione finale.</p>
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare. EIPASS Personale ATA è il programma che consente di aggiornare le competenze informatiche di tutti i collaboratori e gli ausiliari delle Scuole di ogni ordine e grado, sul presupposto che ogni operatore esperto nell'utilizzo del computer e di internet sia una risorsa concreta per Dirigenti, Docenti e Colleghi, potendo ricoprire incarichi pratici importanti all'interno dell'Istituto
Certificazione Rilasciata	EIPASS Personale ATA
Specificazione della Certificazione	La certificazione EIPASS ATA attesta in modo oggettivo il possesso delle competenze intermedie in ordine all'utilizzo del computer ed dei dispositivi in maniera salutare e quali siano le parti riutilizzabili e/o riciclabili, promuovendo un approccio ed una visione ecologica della tecnologia e delle sue applicazioni.
Autorità Competente al Rilascio	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare. EIPASS Personale ATA è il programma che consente di aggiornare le competenze informatiche di tutti i collaboratori e gli ausiliari delle Scuole di ogni ordine e grado, sul presupposto che ogni operatore esperto nell'utilizzo del computer e di internet sia una risorsa concreta per Dirigenti, Docenti e Colleghi, potendo ricoprire incarichi pratici importanti all'interno dell'Istituto
Note	L'innovazione digitale rappresenta per la scuola l'opportunità di superare il concetto tradizionale di classe, per creare uno spazio di apprendimento aperto sul mondo nel quale costruire il senso di cittadinanza e realizzare "una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva", le tre priorità di Europa 2020. Anche il personale ATA deve svolgere compiutamente il proprio ruolo di supporto e collante di questo nuovo ambiente; non potrà farlo senza aver prima acquisito dimestichezza con l'uso degli strumenti informatici più comuni ed utilizzati. Anche

gli Operatori ATA, adeguatamente preparati, potranno partecipare con merito alla realizzazione del piano dell'offerta formativa degli Istituti Scolastici, diventando collaboratori apprezzati da Dirigenti Scolastici e Docenti. In generale, poi, l'acquisizione di competenze digitali è un fattore vitale per chi è impegnato nelle Pubbliche Amministrazioni: gli interventi legislativi in favore della digitalizzazione si moltiplicano con l'intenzione di creare un sistema integrato ed efficiente al servizio, non solo degli studenti, ma di tutti i cittadini.

EIPASS "CAD 2D/3D"

Denominazione Corso	Eipass "Cad 2d/3d"
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	informatica
Normativa di Riferimento	Il Ministero dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca ha riconosciuto la Certificazione Informatica EIPASS "attestato di addestramento professionale" al fianco di ECDL , MOS e IC3 (D.M. N. 59 del 26 giugno 2008 Prot. N. 10834).
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>La didattica si articola in 5 moduli formativi, che abbracciano in toto l'utilizzo del programma cad .</p> <p>I MODULO: Concetti di base e generalità . (10 ore)</p> <p>II MODULO: Operazioni fondamentali con il cad (20 ore)</p> <p>III MODULO: Gestione delle informazioni (20 ore)</p> <p>IV MODULO: Funzioni avanzate del cad (20 ore)</p> <p>V MODULO: Produzione grafica (50 ore)</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	<p>Il corso base targato EIPASS certifica le competenze informatiche indispensabili per qualificare il proprio curriculum scolastico, accademico e professionale e rendere più agevole l'ingresso nel mondo del lavoro, sempre più esigente in materia di conoscenze ICT.</p> <p>La formazione informatica si innesta armoniosamente nel ciclo della formazione continua, costituendo un primo passo di avvicinamento alla cittadinanza digitale, che migliora la dimensione umana, sociale e professionale dell'individuo.</p>
Requisiti d'ingresso	Si richiede almeno un corso base do alfabetizzazione informatica
Durata (in ore)	120
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	CERTIPASS ENTE EROGATORE DEI PROGRAMMI INTERNAZIONALI DI CERTIFICAZIONE INFORMATICA EIPASS E IIPASS
Estremi Atto di Autorizzazione	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA - DIRETTIVA 170/2016

Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	L'esame di valutazione finale si svolgerà a tempo, e sarà suddiviso in base ai moduli sopra descritti. Si tratta dello svolgimento di alcune istruzioni indicate dal software d'esame. Gli esaminandi saranno dotati di una skill card, sulla quale verrà certificato il superamento di ciascun modulo. Una volta completati tutti i moduli verrà rilasciata l'attestazione finale.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare, si tratti della ricerca di una prima occupazione o del reinserimento sul mercato del lavoro, o ancora per migliorare la propria posizione lavorativa.
Certificazione Rilasciata	EIPASS CAD 2D/3D
Specificazione della Certificazione	La certificazione EIPASS CAD attesta in modo oggettivo il possesso delle competenze intermedie in ordine ai seguenti argomenti: Modellazione solida e Oggetti grafici 3D così come descritte nell'e-Competence Framework for ICT Users (e-CF), documento elaborato e aggiornato dal CEN, Commissione Europea per la standardizzazione, che fornisce un quadro complessivo delle competenze digitali che ogni cittadino deve possedere perché utili nel lavoro, nello studio, nelle relazioni, e più in generale nella vita di tutti i giorni.
Autorità Competente al Rilascio	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare, si tratti della ricerca di una prima occupazione o del reinserimento sul mercato del lavoro, o ancora per migliorare la propria posizione lavorativa.
Note	


B1 ESB ENGLISH

Denominazione Corso	B1 Esb English
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	ESB è un ente riconosciuto dal MIUR ai sensi del D. M. n. 3889 del 7/3/2012 . In conformità al suddetto decreto i corsi sono corrispondenti al QLER e fanno riferimento alla Scuola Globale dei 6 livelli europei : A1,A2,B1,B2;C1;C2 .
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	-Grammar. Verbs: regular and irregular, affirmative, negative and interrogative forms; imperatives; modals: can, could, would, will, shall, should, may, have (got) to, must, need; future with going to, future with will and shall.(25 ore) -Question words. Nouns: singular and plural (regular and irregular forms), countable / uncountable; genitive: 's & s'; double genitive. Pronouns. Determiners. Adjectives: positive, comparative and superlative forms. Adverbs. Prepositions.(25 ore) -Connectives. expressing obligation and lack of obligation(20 ore)

Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d'ingresso	Giovani NEET sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità. Superamento di un placement iniziale test che garantisca la conoscenza dell'inglese base A2 o che attesti la conoscenza delle funzionalità di base del programma
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	OFQUAL (Office of qualifications and examinations regulation. Organismo ufficiale del Regno Unito con il potere di accreditare qualifiche ed esami.
Estremi Atto di Autorizzazione	MIUR - DD CLIL n. 6 del 6/3/2012
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	Simulazioni d'esame intermedie ed al termine del corso e sostenimento dell'esame che si articolerà in 3 parti: - reading e writing; - listening; - speaking
Fabbisogno Occupazionale Espresso	conoscenza della lingua ad un livello "intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale a quello accademico e turistico
Certificazione Rilasciata	ESB - English Speaking Board - Certificazioni internazionali ESOL
Specificazione della Certificazione	Tutte le certificazioni ESB sono corrispondenti ai livelli europei del QLER (CEFR -Common European Framework of Reference) ovvero Quadro comune di riferimento per la conoscenza delle lingue.
Autorità Competente al Rilascio	ESB UK 9 Hattersley Court - Burscough Road Ormiskirk / L39 2AY Registrata in England Company no. 01269980 Registrata come una Charity no. 272565
Fabbisogno	conoscenza della lingua ad un livello "intermediate" per il suo utilizzo in

Occupazionale (solo se nuovo YG)	tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale a quello accademico e turistico
Note	

Operatore/Operatrice Per L'Approvvigionamento Della Cucina, La Conservazione E Trattamento Delle Materie Prime E La Preparazione Dei Pasti

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Per L'Approvvigionamento Della Cucina, La Conservazione E Trattamento Delle Materie Prime E La Preparazione Dei Pasti
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio con attrezzatura per la preparazione dei pasti
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola secondaria inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1696 - predisposizione di menù semplici - 60 ore</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti; (15 ore)</p> <p>-Le caratteristiche organolettiche degli alimenti che compongono i piatti</p> <p>Preparazione dei piatti (20 ore)</p> <p>-Salse e fondi, Finger-food, Carne e derivati, Prodotti Ittici, Pasta e Riso, Verdure, ortaggi e frutta, I brodi, Frittura, Cucina al salto, Impasti base salati, Impasti base dolci, Torte e crostate, Pane e pizza</p> <p>Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti; (15 ore)</p> <p>-Food Cost, calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù</p> <p>Elementi di base della lingua inglese (10 ore)</p> <p>-Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</p> <p>ADA 1708 - trattamento delle materie prime e dei semilavorati - 70 ore</p> <p>Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro (10 ore)</p> <p>-D. Lgs 81/20088</p> <p>Igiene delle lavorazioni e HACCP (10 ore)</p> <p>-Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)</p> <p>Trasformazione da cottura dei principi nutritivi negli alimenti; (10 ore)</p> <p>-Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)</p> <p>Elaborazione del menù (15 ore)</p> <p>-Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù</p> <p>L'apparato digerente: principi essenziali; (5 ore)</p> <p>-L'apparato digerente</p> <p>Preparare le materie prime (10 ore)</p> <p>-Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse</p> <p>I tagli di base (10 ore)</p> <p>-Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p>

	<p>ADA 1710 - preparazione piatti - 70 ore I principali fondamenti di chimica organica ed inorganica; (20 ore) -Elementi di chimica organica ed inorganica Qualità nutrizionale degli alimenti; (20 ore) -Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù Principi nutritivi degli alimenti (10ore) - Identificare i principi nutritivi delle materie prime Principali caratteristiche chimiche e proprietà funzionali degli alimenti (20 ore) -Identificare le caratteristiche chimiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale</p>

Denominazione Corso	Informatica Di Base
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	L'automazione rappresenta il DNA dell'industria, la chiave di successo delle imprese manifatturiere e ne rappresenta l'elemento di innovazione tecnologica, permettendo la realizzazione di linee e prodotti altamente competitivi sui mercati internazionali e aumentando l'efficienza in termini di capacità, flessibilità produttiva e risparmio energetico. Siamo alle porte di una nuova rivoluzione industriale, comunemente definita Industry 4.0, dove l'informatizzazione e la connettività, accompagnate da una domanda di produzione in costante variazione e adattabilità alle richieste personalizzate dell'utenza finale, troveranno forte applicabilità nei concetti di fabbrica intelligente, time-to market sempre più veloci, simulazione e modellizzazione dell'intero processo produttivo. Sembra consolidato dal punto di vista tecnologico il passaggio di un numero sempre maggiore di CPU PLC modulari nella fascia più piccola, a CPU PLC compatte in grado di competere dal punto di vista delle prestazioni con quelle che un tempo erano dette di fascia superiore. Un altro aspetto tecnologico interessante è il consolidarsi dello sviluppo della comunicazione dei PLC e degli altri dispositivi industriali su reti Ethernet con la disponibilità di protocolli ormai consolidati e affidabili. La statistica rileva dei dati molto significativi in merito per i nodi PLC (+22%), gli I/O modulari remoti IP20 (+38%) e con grado di protezione IP67 e oltre (+ 43%). Persino gli I/O compatti, che in generale segnano il passo rispetto alle soluzioni modulari, crescono del 50%, se si guarda alla sola rete Ethernet.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Informatico è il termine generico per indicare una delle tante figure professionali impiegate nell'informatica in ambito aziendale, industriale e scientifico. Tali professioni appartengono al settore terziario avanzato.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il corso è un percorso formativo operativo ed efficace, progettato con l'intento di far acquisire, per chi vuole operare nel settore, conoscenze e competenze informatiche di base, spendibili nel mercato del lavoro. Il corso è utile per tutti coloro che desiderano approfondire le proprie competenze informatiche per arricchire il proprio curriculum professionale. Ciò consente di proporsi con successo in settori lavorativi e occupazioni qualificati e maggiormente remunerativi.
Durata (in ore)	120
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatica
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>CONCETTI E PRINCIPI FONDAMENTALI (40 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - che cos'è un computer e come funziona; - concetto di file e tipi di file; - cartelle, file system, indirizzo di un file; - creare e salvare nuovi documenti; - concetti di base della Tecnologia dell'Informazione: concetti teorici di base, dispositivi di memoria, reti informatiche, firma digitale. Uso del computer e

	<p>gestione dei file: desktop, l'organizzazione e gestione dei file, la gestione delle stampanti e la stampa di un file.</p> <ul style="list-style-type: none"> - data base Access: peculiarità di un database, creazione di tabelle, la gestione dei dati e le funzioni di ordinamento, l'uso dei filtri e delle query nel reperimento delle informazioni, l'uso delle maschere e dei report; - introduzione a un Data Base e primi esempi con Access. Definizione struttura tabella; <p>UTILIZZO E FUNZIONI PACCHETTO OFFICE (55 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - word: modificare un testo, uso di tabelle; - introduzione a Power-Point. - introduzione al foglio elettronico Excel costruzione di semplici fogli dati. Presentazioni multimediali (link, ipertesti, multimedia); - strumenti di presentazione PowerPoint: le funzionalità di base, la formattazione delle slide, gli effetti, la stampa e distribuzione; - elaborazione testi Word: la formattazione, l'uso delle tabelle in Word, la stampa unione, domande di verifica. - foglio elettronico Excel: funzioni e formule, formattazione, rappresentazioni grafiche, stampa; - esercitazione su sistema operativo: costruzione di un curriculum vitae con foto. <p>Introduzione al word processor;</p> <p>INTRODUZIONE A INTERNET E POSTA ED ELEMENTI DI POSTA ELETTRONICA (15 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - la posta elettronica: primo approccio con Outlook Express; inviare e ricevere messaggi; - internet: ricerca di info in rete sul progetto di lavoro; catturare testi e immagini dal web; - reti informatiche Internet Explorer ed Outlook Express: introduzione ad internet, la navigazione nel Web, la ricerca nel Web, l'uso della posta elettronica. <p>SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. 81/2008). (10 ore)</p>
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>Durante il corso sono previste modalità di valutazioni predisposte dai docenti sulla base di un piano contenente omogenei ed idonei strumenti di valutazione predisposto dall'ATS proponente attraverso l'esperto di monitoraggio e valutazione, al fine di valutare l'apprendimento al termine di ogni modulo. I risultati saranno registrati nel dossier individuale dell'allievo.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>L'informatica è un elemento essenziale della società moderna, non solo perché necessaria al normale svolgimento di quotidiane attività, ma anche in quanto il suo sviluppo plasma e determina quello dell'intera società. Non esiste campo dell'attività umana in cui le scoperte dell'informatica non abbiano lasciato il segno. L'uso del calcolatore, infatti, è uscito dai campi tradizionali del calcolo scientifico per entrare in tutte le aree della produzione industriale, dalla medicina all'editoria. Due miliardi di persone si collegano ad Internet. Centinaia di milioni di miliardi (il numero non è un errore di battitura) di transistori - i componenti elementari delle tecnologie dell'informazione - popolano i prodotti che ci circondano, dall'automobile all'elettrodomestico, dalla pompa di benzina al videogioco, per l'equivalente della metà del valore economico di questi oggetti. Centinaia di miliardi di istruzioni software, manifestazioni di intelligenza umana, animano questi componenti e attraverso di essi tutti i processi che caratterizzano la nostra società moderna</p>
<p>Note</p>	

Progettista E Sviluppatore Delle Componenti Client Delle Applicazioni Web

Denominazione Corso	Progettista E Sviluppatore Delle Componenti Client Delle Applicazioni Web
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Internet deve il suo successo principalmente al servizio Web che negli anni ha subito una notevole evoluzione. Ogni azienda che decide di investire nelle tecnologie ICT per mettere il proprio business in rete deve necessariamente ricorrere alla figura di un progettista e sviluppatore delle componenti client basate principalmente su tecnologie HTML/CSS/Javascript.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Progettista e sviluppatore delle componenti client delle applicazioni web
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il percorso è finalizzato alla maturazione di competenze professionali relative alla progettazione e allo sviluppo di interfacce utente basate su HTML/CSS/Javascript.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	150
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Prerequisiti d'ingresso	Conoscenze di base sulla programmazione (costrutti condizionali, costrutti iterativi, tipi elementari, array, ecc.) maturate attraverso un percorso formativo secondario seguito presso un istituto tecnico o un liceo scientifico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	Il percorso è strutturato in tre moduli come di seguito descritto: UF1: Progettazione interfacce mediante HTML e CCS (60 ore) Il primo ha come obiettivo l'acquisizione di tecniche di progettazione e di sviluppo di interfacce statiche non programmate attraverso strutture HTML stilizzate per mezzo dei CSS. Il corsista sarà introdotto all'architettura delle applicazioni web e allo studio degli standard

coinvolti con particolare attenzione verso il protocollo HTTP; seguirà lo sviluppo di elementi di teoria e pratica della comunicazione sul web e quindi l'applicazione con HTML e CSS.

UF2: Programmazione con Javascript (70 ore)

Il secondo modulo introduce le basi della programmazione applicandone i concetti al linguaggio Javascript; prosegue con lo studio degli oggetti in Javascript basati su prototipazione e dei più diffusi framework Javascript.

UF3: Progettazione e sviluppo di applicazioni Web client (70 ore)

Il terzo modulo ha carattere applicativo e, dopo alcuni cenni sulle principali metodologie di progettazione e di sviluppo, coinvolgerà il corsista nello sviluppo di alcuni progetti completi e della loro implementazione.

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta

domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta

inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante

corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Tutte le aziende che intendono sfruttare la tecnologia Web per il proprio business necessitano di ricorrere a delle figure esperte come progettista e sviluppatore delle componenti client, in particolare, competenze relative allo sviluppo di interfacce utente basate su HTML/CSS/Javascript. Attualmente tale figura professionale è molto richiesta dal mercato ICT.
Note	

Progettista Di Basi Di Dati

Denominazione Corso	Progettista Di Basi Di Dati
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	La gestione delle informazioni rappresenta l'attività principale di piccole e grandi imprese. La memorizzazione e mantenimento degli stessi dati in server aziendali prevede una complessa attività di gestione delle banche dati. Progettare, implementare e mantenere un sistema di banche dati rappresenta una reale esigenza da parte di tante aziende o enti pubblici/privati.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Analista e progettista di sistemi DBMS.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Analisi, progettazione di basi di dati e studio del linguaggio SQL.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	150
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatica
Prerequisiti d'ingresso	Analisi, progettazione di basi di dati e studio del linguaggio SQL.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	Il corso è strutturato su tre moduli come di seguito illustrato: UF1: Introduzione alle basi dati (60 ore) Concetti generali. Architettura e il loro utilizzo; a seguire si approfondisce lo studio del modello relazionale, delle metodologie di progettazione e l'uso dei diagrammi E/R. UF2: Linguaggio SQL (70 ore)

	<p>Nel secondo modulo si sviluppa la conoscenza del linguaggio SQL applicato su DBMS MySQL approfondendo ogni aspetto del linguaggio.</p> <p>UF3: Programmazione di una Base Dati (70 ore)</p> <p>Il terzo modulo introduce elementi di programmazione server-side e la connessione con il DBMS sviluppando esercitazioni complete di analisi, progettazione e sviluppo di casi concreti.</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	La gestione di banche dati rappresenta una esigenza da parte di grandi e piccole aziende e la figura del tecnico esperto nella progettazione, implementazione e manutenzione di una banca dati rappresenta una figura molto richiesta dal mercato.
Note	

Progettazione E Sviluppo Di Applicazioni Web Di Tipo Enterprise Su Piattaforma Jee

Denominazione Corso	Progettazione E Sviluppo Di Applicazioni Web Di Tipo Enterprise Su Piattaforma Jee
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera

Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Internet deve il suo successo principalmente al servizio Web che negli anni ha subito una notevole evoluzione. Ogni azienda che decide di investire nelle tecnologie ICT per mettere il proprio business in rete deve necessariamente ricorrere alla figura di un progettista e sviluppatore delle componenti server su piattaforma JEE delle applicazioni web.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Il corso mira a formare figure come il progettista e sviluppatore delle componenti server su piattaforma JEE delle applicazioni web.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il percorso è orientato alla formazione di programmatori Java specializzati nell'analisi, nella progettazione e nello sviluppo di servizi dinamici di tipo enterprise.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	130
N.ro Ore Laboratorio	70
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatica
Prerequisiti d'ingresso	Conoscenze di base sulla programmazione (costrutti condizionali, costrutti iterativi, tipi elementari, array, ecc.) maturate attraverso un percorso formativo secondario seguito presso un istituto tecnico o un liceo scientifico.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Il percorso è strutturato in tre moduli come di seguito descritto:</p> <p>UF1: Introduzione a HTML/CSS (60 ore) Dopo una sintetica introduzione all'uso di HTML/CSS il primo modulo sviluppa principi, costrutti e metodologie della programmazione nel linguaggio Java nel contesto delle applicazioni web.</p> <p>UF2: Programmazione JEE (70 ore) Il secondo modulo tratta in modo specifico e approfondito l'architettura JEE sviluppandone i vari elementi, in particolare servlet e documenti JSP; analizza sinteticamente il concetto di DBMS introducendo gli elementi di base del linguaggio SQL e dell'interfacciamento con il codice Java tramite JDBC.</p> <p>UF3: Progettazione applicazioni Web (70 ore) Nel terzo modulo, dopo un sintetico approccio all'uso di UML nella progettazione delle applicazioni web, a partire dall'analisi dei requisiti e proseguendo con progettazione e sviluppo si svolgono esercitazioni sui casi d'uso più comuni.</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite</p>

	<p>da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Tutte le aziende che intendono sfruttare la tecnologia Web per il proprio business necessitano di ricorrere a delle figure esperte come progettista e sviluppatore delle componenti server su piattaforma JEE delle applicazioni web . Attualmente tale figura professionale è molto richiesta dal mercato ICT.
Note	

Blog Marketer per le PMI

Denominazione Corso	Blog Marketer Per Le Pmi
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Le modalità con cui le imprese comunicano i loro valori e i loro prodotti e servizi cambiano repentinamente. Oggigiorno, avere un sito che funga da vetrina asettica della propria offerta è pressoché inutile. Con lo stravolgimento della comunicazione e della fruizione dei contenuti mediali, le imprese hanno necessità di parlare costantemente al proprio target di riferimento, producendo quotidianamente contenuti che servono a posizionare il loro marchio nella mente dei consumatori, orientandoli alla scelta d'acquisto.
Figura di Riferimento	Figura non codificata

Descrizione Figura	<p>: Il blog marketer si occupa, all'interno delle piccole e medie imprese, della gestione, in completa autonomia, di un blog orientato alla vendita. La gestione riguarda sia gli aspetti informatici legati alla sua impostazione e gestione, sia quelli relativi alla generazione di contenuti, al loro monitoraggio e al loro utilizzo a fini commerciali. Le conoscenze e le capacità della figura sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze abilità relative al dominio, l'hosting e all'installazione di wordpress; • Conoscenze e abilità relative alla grafica e layout wordpress; • Conoscenza della SEO e del suo corretto utilizzo; • Capacità di effettuare back-up e ripristini; • Capacità di effettuare attività periodiche di monitoraggio del blog; • Conoscenza degli aspetti pubblicitari e inserzionistici del blog; • Conoscenza e abilità nell'impostazione di funnel marketing basato su landing page ed e-mail marketing; • Conoscenza dei fondamenti del copywriting per il blog; • Abilità nel produrre contenuti per il blog orientati al marketing e alla vendita;
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Il corso è finalizzato al trasferimento di conoscenze e capacità atte ad impostare correttamente un blog orientato al marketing e alla vendita. La formazione mira a trasferire sia le conoscenze e le abilità informatiche necessaria alle attività di hosting e di impostazione del blog e dei suoi vari plug-in, sia le conoscenze e abilità relative al contentmaking e necessarie all'inserimento dell'attività di blogging nell'intero piano di marketing dell'impresa.</p>
Durata (in ore)	<p>150</p>
N.ro Ore Aula	<p>150</p>
N.ro Ore Laboratorio	<p>0</p>
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	<p>Diploma di scuola media superiore</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Introduzione (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • CMS significati e utilità • Differenza .com/org • Self hosted e requisiti • Server dedicati per grandi applicazioni <p>Preparazione (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti chiave e terminologia • Configurazione dominio e hosting • Scegliere un tema • Grafica e Layout del blog • Download sicuri e licenze d'uso <p>Operazioni base (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caricare un articolo • Caricare una immagine • Aggiungere un video YouTube • Widget • Altri metodi per scrivere un articolo • Editor offline e WordPress apps <p>WordPress e SEO (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cosa è la SEO • A cosa prestare attenzione • Primi passi • Impostazioni SEO generali per un sito

	<ul style="list-style-type: none"> • Fare SEO su WordPress <p>Gallerie e gestione foto (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temi per gallerie e blog fotografici • Plugin per gallerie fotografiche <p>Promozione del blog (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare rete con i blog • Incoraggiare la condivisione Social • Pubblicazione automatica sui propri canali Social <p>Backup e Ripristino (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Via linea di comando SSH • Via Plugin dedicati • Backup e ripristino manuale <p>Ottimizzazione e accorgimenti per grande traffico (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisiti e aggiornamento del server • Hosting esterno delle immagini e servizi di CDN • CloudFare • Sistemi di Caching • Ottimizzazione del database • Manutenzione <p>Il blog e la vendita (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adsense • Vendita di inserzioni • Link affiliazione <p>Scrivere per il blog (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regole e codici di un corretto copywriting • La struttura e le caratteristiche di un blog scritto in copywriting • La scelta dei temi da trattare • Previsione e misurazione degli effetti comunicativi degli articoli <p>Gli strumenti operativi del marketing applicati al blogging (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come si producono contenuti sul blog • L'utilizzo delle landing page • Cos'è un marketingfunnel e come si può impostare su un blog • Le basi dell'e-mail marketing • Follow-up e broadcast
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	L'esame sarà composto da un test a risposta multipla di 30 domande inerenti tutte le materie del corso. La prova si intende superata con almeno 20 risposte esatte, e superata con merito con almeno 25 risposte esatte.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Il blog orientato al marketing e alla vendita è uno strumento di comunicazione ormai irrinunciabile per le imprese, che sono alla ricerca di risorse che sappiano impostare e gestire queste attività con efficacia ed in autonomia. Le PMI sono alla ricerca di risorse, provenienti da percorsi di studio differenti, che detengano una serie di competenze trasversali e specifiche, che permetteranno loro di impostare e gestire in completa autonomia, un blog orientato alla vendita. Questo perché anche le PMI stanno cambiando il loro modo di promuovere i propri prodotti/servizi, stravolgendo le modalità di interazione con il target di mercato. L'insieme di competenze trasferite con la formazione in oggetto, assicurerà ai discenti uno strumento di potenziamento e completamento professionale efficace, che sarà spendibile in numerosi contesti lavorativi, variegati e differenti per settore e dimensione.
Note	

Export specialist per le PMI

Denominazione	Export Specialist Per Le Pmi
----------------------	------------------------------

Corso	
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La formazione in materia di internazionalizzazione rappresenta la risposta alla necessità delle PMI di dotarsi di giovani risorse con le competenze necessarie ad operare in mercati sempre più competitivi e variegati come quelli internazionali, contribuendo a favorire la crescita dell'impresa e innalzare la produttività aziendale.</p> <p>L'internazionalizzazione rappresenta anche un'essenziale strategia anticrisi, utilizzata nell'attuale periodo di recessione economica nell'ambito delle politiche attive del lavoro per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, promuovendo l'occupabilità delle giovani risorse.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Compito dell'export specialist per le PMI è occuparsi dello sviluppo delle vendite dell'azienda nei paesi esteri in cui la stessa è presente con una propria rete di vendita o in cui prevede di crearla. L'operatore del commercio estero si occupa, insieme al team di risorse preposte a tale attività, alla creazione in toto di una rete commerciale all'estero per una PMI, sia riguardo alle tematiche fiscali e doganali, sia riguardo agli aspetti commerciali e promozionali. Risponde, infatti, all'esigenza di affiancare le strategie di inserimento di tipo commerciale e alla gestione delle esportazioni nei mercati esteri con iniziative di maggiore consolidamento della presenza in loco, operando inoltre in più mercati con un approccio "globale" che miri a creare legami strategici ed operativi tra le operazioni realizzate nei diversi mercati.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Il percorso si prefigge di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fornire ai discenti gli strumenti e le conoscenze che permettano loro di affacciarsi sui mercati esteri per impostare una rete commerciale all'estero; -Formare i discenti circa le competenze specifiche necessarie alla gestione dell'export e dell'internazionalizzazione di prodotto; -Diffondere le esperienze di realtà imprenditoriali consolidate attraverso le loro testimonianze in forma di case history, al fine di favorire la conoscenza di esempi concreti di internazionalizzazione nei settori in trend di crescita di esportazione.
Durata (in ore)	150

N.ro Ore Aula	150
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1. Organizzazione aziendale per l'export: 10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ufficio export di un'azienda: ruolo e funzioni - La comunicazione e la gestione dei contatti con l'esterno - La Quotation, l'Offerta commerciale, la PROFORMA Invoice <p>2. Il Marketing strategico e la selezione dei mercati target:30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panoramica introduttiva al marketing strategico - Applicabilità dei concetti e delle metodologie di marketing alle imprese cooperative - Identificazione dei concorrenti e valutazione della loro performance - Marketing e commercio internazionale - Caratteristiche socio-economico-demografiche dei diversi contesti di mercato - Metodi di analisi dell'attrattività dei mercati <p>3. Promozione all'estero e gestione della clientela internazionale: 20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi finalizzata a capire ed approcciare i consumatori sui mercati esteri - Applicazioni al mondo cooperativo - La gestione del brand all'estero, quale perno delle strategie di comunicazione e di promozione <p>4. Il Business plan: come redigere un piano di marketing internazionale: 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Business Plan: struttura e contenuti - Analisi della fattibilità economico-finanziaria <p>5. Canali distributivi, prezzi e redditività: 15 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - La scelta dei canali di entrata nei mercati esteri - La definizione del prezzo di vendita <p>6. Pagamenti Internazionali: 15 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esposizione dei singoli strumenti ed indirizzo della scelta in base all'oggetto della transazione - Il credito documentario - Le garanzie bancarie internazionali

	<p>7. Contrattualistica Internazionale: 5 ore - Negoziazione, redazione e struttura di un contratto internazionale</p> <p>8. Tecniche Doganali - Trasporti internazionali (INCOTERMS 2010) – Logistica: 5 ore - Le problematiche iva e doganali - Trasporti internazionali e INCOTERMS</p> <p>9. Business English: 20 ore READING AND WRITING In questa unità si svilupperanno le abilità di lettura e comprensione di testi specialistici. SPEAKING Esercizi pratici e simulazioni, attraverso il role play, di :negoziati, acquisti e vendite di beni, transazioni economiche, finanza, trasporti, e comunicazione formale. LISTENING In questa unità verranno sviluppate le abilità relative all’ascolto e alla comprensione di testi specialistici propri dell’internazionalizzazione d’impresa.</p>
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>L’esame sarà composto da un test a risposta multipla di 30 domande inerenti tutte le materie del corso. La prova si intende superata con almeno 20 risposte esatte, e superata con merito con almeno 25 risposte esatte.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>Le imprese, soprattutto quelle di piccole e medi dimensioni stanno internalizzando le risorse che si occupano di internazionalizzazione, piuttosto che cercare l’outsourcing in agenzie specializzate. Pertanto si richiedono conoscenze e abilità di carattere trasversale e specifico, utili ad un inserimento lavorativo in una PMI, e necessarie per l’impostazione di una rete commerciale all’estero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza dell’impianto burocratico e normativo relativo alla logistica e alle attività doganali; - Analisi dei mercati esteri, ricerca dei cosiddetti “vuoti”, in cui inserirsi per ritagliarsi una quota di mercato, nel settore B2B e B2C; - Studio di prodotto e analisi del tasso di esportabilità; - Il Marketing strategico e la selezione dei mercati target; - Metodi di analisi dell’attrattività dei mercati; - Promozione all’estero e gestione della clientela internazionale. <p>Inoltre le imprese sono alla ricerca di risorse che abbiano ottima padronanza della lingua inglese, non tanto sul mero versante grammaticale, ma riguardo agli strumenti pratici da utilizzare in tutte le occasioni comunicative con l’estero: telefonate, video conferenze, scrittura di sales letter, stesura di documenti formali, a cui si aggiungerà, con la nuova attività promozionale, la stesura di testi promozionali per l’attività B2B e B2C.</p>

Note


Marketer per le piccole e medie imprese

Denominazione Corso	Marketer Per Le Piccole E Medie Imprese
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Le PMI, per impostare una strategia di marketing che sia efficace e profittevole, devono cercare spesso soluzioni che siano sostenibili e applicabili in poco tempo, non disponendo di ingenti risorse per impostare campagne marketing lunghe e complesse. Le strategie e gli strumenti del “marketing a risposta diretta”, intervengono proprio a supporto delle piccole e medie imprese, che di fatto costituiscono il tessuto produttivo della nostra Regione e del nostro Paese.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Il marketer si occupa di impostare e gestire una strategia di “Marketing a risposta diretta” per le PMI. Questa strategia permette alle imprese di avere un chiaro posizionamento nel mercato orientato alla concorrenza, valorizzando e rendendo profittevole i già clienti dell’impresa, e implementando le operazioni attraverso le quali si cercano, si convertono e fidelizzano i nuovi clienti target. Le capacità e le conoscenze dell’operatore di marketing diretto per le piccole e medie imprese sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di analisi del potenziale di vendita nel mercato di riferimento;• Rilevare ed elaborare segnali provenienti dai comportamenti d’acquisto e dalla concorrenza;• Strumenti e metodologie per effettuare valutazioni sulla identità e reputazione del marchio e della sua qualità percepita;• Tecniche di ascolto attivo dell’interlocutore;• Tecniche di comunicazione efficace;• Conoscenze delle attività di marketing diretto per le PMI;• Tecniche di gestione efficace della trattativa commerciale;• Conoscenza dei modelli di base della customer care;• Tecniche di argomentazione persuasiva.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	La vendita è un complesso di tecniche comunicative e relazionali, per nulla scontate. Fulcro di queste dinamiche è il brand. Non il marchio del prodotto, ma tutte le associazioni mentali positive che si è in grado di attivare nella mente di chi sta comprando, dando valore alla nostra comunicazione. Il corso ha una forte impronta operativa, e si prefigge di trasferire un "saper fare", con l'approfondimento di tecniche di vendita ormai consolidate, condivise dai più grandi esperti di marketing e comunicazione, applicabili e spendibili in ogni settore e in ogni realtà.
Durata (in ore)	150
N.ro Ore Aula	150

N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>IL CONCETTO DI BRAND NELLA VENDITA: (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • il valore della marca per spiegare i meccanismi di vendita; • Il posizionamento; • La brand reputation; • La qualità percepita. <p>ANALISI DEL POTENZIALE DI VENDITA: (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dinamiche del mercato di riferimento; • I segnali provenienti dal mercato e dal contesto di vendita; • Qualità percepita, reputazione e identità aziendale. <p>GLI STRUMENTI OPERATIVI DEL MARKETING A RISPOSTA DIRETTA:(20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il copywriting; • Il blogging; • L'e-mail marketing; • Il funnel; • La trattativa commerciale. <p>INTRODUZIONE ALLE TECNICHE DI VENDITA EFFICACE:(30 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • modelli rappresentazionali; • mappa e territorio; • sistema VAKGOT; • IL rapport - MIRRORING - MATCHING E MISMATCHING. <p>PRINCIPI CHIAVE DELLA VENDITA: (30 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> •- la mente del venditore • i 10 comandamenti della vendita; • il PEARC delle vendite: le convinzioni attorno alla vendita; • il venditore eccellente: la conoscenza del cliente, building rapport brevi ed efficaci, l'importanza di essere un buon ascoltatore, le ancore della vendita. <p>NEUROMARKETING: (30 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • cosa avviene nella mente del consumatore; • "l'acquistologia"; • i neuroni specchio; • l'effetto della dopamina; • il product placement; • la dimensione magico-rituale dell'acquisto; • la questione dei messaggi subliminali.
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	L'esame sarà composto da un test a risposta multipla di 30 domande inerenti tutte le materie del corso. La prova si intende superata con almeno 20 risposte esatte, e superata con merito con almeno 25 risposte esatte.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Le piccole e medie imprese sono sempre più alla ricerca di risorse da inserire in organico che si occupino di marketing. Le competenze richieste però, stanno cambiando. Non si richiedono più risorse con abilità e conoscenze di brand management che intrattengano rapporti più o meno duraturi con l'agenzia pubblicitaria. Al contrario, le imprese sono alla ricerca di risorse che lavorino in team, e che predispongano con autonomia ed efficienza un piano di marketing finalizzato a capitalizzare il parco clienti e ad ottenere un posizionamento nel mercato orientato alla concorrenza.

Note

Sistema di competenze per l'attività di mediatore interculturale

Denominazione Corso	Sistema Di Competenze Per L'Attività Di Mediatore Interculturale
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	432 - Tecnico della mediazione interculturale 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Possesso di un titolo di istruzione secondaria di secondo grado
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1886 - Accoglienza del cittadino/utente straniero - 70h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rete dei servizi: sanitari-sociali-socio, educativi, per la formazione, per l'inserimento lavorativo. Attori istituzionali. (15h) Conoscenze:Elementi di ricerca attiva della rete dei servizi -L'analisi dei bisogni (10h) Conoscenze:Elementi e tecniche di analisi dei bisogni - Quadro del fenomeno migratorio (10h) Conoscenze:Principali caratteristiche dei cittadini/utenti stranieri cui si eroga il servizio: usi, costumi, religioni - La carta dei diritti fondamentali dell'U E -Supporto legale in materia di asilo e rimpatrio (25h) Conoscenze:Principali diritti e doveri del cittadino/utente straniero -Sociologia della migrazione (10h) Conoscenze:Processi sociali dei fenomeni migratori, con particolare riguardo alla società di destinazione: dinamiche migratorie e loro incidenza sui processi sociali e culturali, modelli di integrazione <p>ADA 1887 - Facilitare lo scambio reciproco tra cittadino/utente straniero e territorio di riferimento - 70h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato del lavoro Jobs act. I contratti (4h) Conoscenze:Elementi del diritto del lavoro -La cultura locale (4h) Conoscenze:Elementi di cultura e identità del territorio ospitante - Raccordo tra le politiche nazionali ed europee e i collegamenti con le politiche locali. Il ruolo del terzo settore e delle istituzioni locali (15h) Conoscenze:Elementi di legislazione nazionale e regionale sull'immigrazione, cenni di normativa europea - La legislazione sociale; I soggetti della legislazione sociale: pubblici e privati; Il sistema integrato dei servizi sociali; Il terzo settore: ruolo nelle politiche dell'immigrazione. (15h) Conoscenze:Politiche sociali ed elementi di legislazione sociale nazionale e regionale -La sicurezza sui luoghi di lavoro: la normativa vigente (8h)

	<p>Conoscenze:Principi e norme di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro -La rete dei servizi (10h)</p> <p>Conoscenze:Rete territoriale dei principali servizi pubblici e privati: educativi, socio-sanitari, giudiziari, servizi per il lavoro - La relazione d'aiuto; La comunicazione assertiva (14h)</p> <p>Conoscenze:Tecniche di gestione dei conflitti</p> <p>ADA 1888 - Sviluppo di interventi di integrazione sociale - 60h - Uso del computer e gestione del files, elaborazione testi, fogli elettronici e database. Reti informatiche (8h)</p> <p>Conoscenze:Informatica di base -Introduzione agli ambiti operativi: pratiche di mediazione mirati a target e contesti specifici(mediazione individuale- supporto familiare--aggregazione e socializzazione - consulenze di supporto ad équipe socio sanitarie - inserimenti scolastici e lavorativi servizi di interpretariato, etc ..) (20h)</p> <p>Conoscenze:Informazione completa sulle opportunità di inserimento sociale offerte dal territorio - Orientamento alla professione. Self marketing. (8h)</p> <p>Conoscenze:Organizzazione del lavoro di mediatore -Il ruolo del mediatore; aspetti deontologici (8h)</p> <p>Conoscenze:Ruolo del mediatore - Il gruppo di lavoro come contesto di apprendimento. Metodologie e strumenti per la gestione dei gruppi di lavoro in vari ambiti (8h)</p> <p>Conoscenze:Tecniche di lavoro in équipe - Costruzione di un progetto; La gestione di un progetto; Elementi di management (8h)</p> <p>Conoscenze:Tecniche di progettazione di un intervento</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>Il percorso formativo prevede, al termine di ogni unità formativa, prove di valutazione degli apprendimenti -in termini di conoscenze e capacità - di tipo sommativo, finalizzate ad apprezzare gli apprendimenti conseguiti da ciascun partecipante.</p> <p>Allo scopo saranno utilizzate prove di verifica oggettive (test a scelta multipla), prove pratiche (esercitazioni applicative, simulazioni), prove di verifica semistrutturate (domande aperte, analisi casi).</p> <p>Sulla base degli esiti positivi/superamento delle prove relative al conseguimento da parte dei singoli partecipanti degli obiettivi di apprendimento -espressi in termini di conoscenze e capacità, costitutive delle UC/ADA della figura professionale- previsti nell'ambito del percorso formativo e del raggiungimento della frequenza minima del 70% del monte ore corso, sarà rilasciata apposita dichiarazione degli apprendimenti</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Negli ultimi anni, la mediazione interculturale, quale strumento fondamentale di integrazione e coesione sociale tra cittadini di origine straniera e autoctoni, ha continuato a trovare riconoscimento sia nel contesto nazionale che, soprattutto, in quello regionale.</p>

Strumenti per la gestione e lo sviluppo di una start-up

Denominazione Corso	Strumenti Per La Gestione E Lo Sviluppo Di Una Start-Up
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera

Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Le PMI rappresentano il vero tessuto produttivo del paese, e piccoli imprenditori riescono, nel proprio territorio di riferimento a contribuire in maniera fattiva a generare ricchezza e occupazione. Nell'era dell'informazione e della comunicazione, sopravvivere alle sfide del mercato diventa sempre più difficile. Giocare un ruolo da leader di settore poi, quasi impossibile, per coloro che hanno una idea di business vincente, ma non gli strumenti necessari per svilupparla. Pertanto, agli imprenditori di domani, sono richieste competenze specifiche per organizzare, comunicare e rendere profittevole la propria azienda.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>L'imprenditore di piccola impresa è la figura perno, attorno a cui ruota tutta l'attività aziendale. Trattandosi di aziende di piccole dimensioni, i processi di delega e di controllo sono relativamente semplici, pertanto la figura del piccolo imprenditore assolve ad una macro-funzione generale: l'impostazione, il monitoraggio e la misurazione degli effetti delle attività aziendali. Per questo motivo il piccolo imprenditore deve detenere le seguenti competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi del mercato e impostazione di un modello di business Prima di aprire un'impresa, in qualunque campo essa vada a operare, occorre fare un'accurata analisi del mercato di riferimento per identificare il potenziale di business, i competitor e il loro posizionamento, i rischi da considerare. 2. Gestire i costi Costi troppo elevati sono il peggior nemico di ogni impresa. Saper impostare un corretto equilibrio tra risparmio e investimento concorre a garantire sostenibilità finanziaria all'impresa. 3. Presidiare il web Sul web si comunica, si promuove, ma si intrattengono importanti relazioni economiche con fornitori e stakeholder. La conoscenza dei new media è pertanto fondamentale. 4. Definire il brand Non si tratta soltanto di trovare un nome per l'azienda, ma di caratterizzarne il brand utilizzando parole, concept e valori specifici. Di fatto, l'imprenditore deve saper valutare come la scelta del brand influenzerà la percezione dell'azienda da parte di clienti, consumatori e competitor. Un insieme di valori che si vogliono comunicare è solo una dichiarazione di intenti. Occorre saper impostare un piano di marketing strategico per ottenere il posizionamento desiderato per il brand. 5. Saper vendere Il piccolo imprenditore deve saper vendere il proprio prodotto o servizio. Il supporto arriva dall'analisi di mercato e dal branding, ma il titolare deve essere in grado di differenziare il proprio prodotto da quello dei competitor, di comunicarne le peculiarità ai potenziali clienti e di valorizzarne i vantaggi. Per fare ciò occorre una buona dose di conoscenza del mercato. 6. Fare marketing a risposta diretta L'unico marketing efficace per le aziende di piccole dimensioni è quello a risposta diretta. Occorre quindi avere padronanza degli strumenti di branding, copywriting e vendita necessari a valorizzare il proprio parco clienti, allargandolo a target potenzialmente fidelizzabili. 7. Creazione di un team di lavoro efficace La capacità di individuare le persone giuste da assumere è decisiva, perché i singoli possono determinare il successo o il fallimento di una piccola azienda. L'imprenditore deve quindi imparare a valutare i candidati e inserire la persona giusta al posto giusto. 8. Leadership e capacità manageriale L'imprenditore deve gestire i propri dipendenti o collaboratori. Ciò significa anche, ma non solo, dotare l'azienda di una visione e di valori, offrire alle persone un feedback costruttivo e trasmettere loro passione per il brand e per il

	proprio lavoro.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Il Corso intende promuovere la cultura imprenditoriale e aiutare i partecipanti a comprendere la validità e la sostenibilità della propria iniziativa imprenditoriale.</p> <p>I moduli previsti sono pensati puntando alla crescita personale del discente, sviluppando autonomia, analisi del rischio, capacità di leadership e gestione del team di lavoro, attitudine alle relazioni umane, per poi riuscire ad agire ed operare concretamente per sviluppare un'idea di business. La formazione mira altresì a trasferire competenze di carattere normativo, commerciale e linguistico, indispensabili per un imprenditore.</p>
Durata (in ore)	150
N.ro Ore Aula	150
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>La figura dell'imprenditore: 20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e valutare sé stessi, analizzare i propri tratti caratteriali; • Chi è l'imprenditore; • Nozioni generali sull'imprenditorialità; • La leadership e le competenze manageriali. <p>Organizzazione e strategia aziendale: 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compiti organizzativi dell'imprenditore; • Definire la mission aziendale; • Il piano strategico ed operativo; • Come strutturare l'organigramma aziendale e saper definire la collocazione dei lavoratori; • I rischi aziendali; • La divisione del lavoro; • Il clima organizzativo; • Networking aziendale. <p>Il mercato di riferimento: 40 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione del mercato; • Tipologie e analisi di mercato; • La definizione del prodotto/servizio da introdurre nel mercato; • Il target e i bisogni da soddisfare; • Organizzazione del ciclo produttivo e/o dei processi del servizio. <p>Marketing e comunicazione: 40 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • SWOT analysis: aree di forza e punti di debolezza; • L'analisi del brand: il posizionamento • Il marketing a risposta diretta • Segmentazione del mercato; • Nozioni di copywriting • Nozioni teoriche e la funzione del marketing; • Elaborazione di un piano marketing e comunicazione; • La comunicazione in azienda e con i clienti. <p>Normativa di riferimento: 20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • I diritti organizzativi e dei lavoratori; • I tipi di impresa e le ragioni sociali; • Le tipologie di contratti di lavoro; • Come ricercare e accedere ai fondi; • Controllo del sistema finanziario e contabile; • Controllo del budget.

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	: L'esame sarà composto da un test a risposta multipla di 30 domande inerenti tutte le materie del corso. La prova si intende superata con almeno 20 risposte esatte, e superata con merito con almeno 25 risposte esatte
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	La formazione intende intervenire per colmare il gap di conoscenze e abilità necessarie ai numerosi giovani che aspirano a sviluppare una propria idea imprenditoriale. I nuovi sistemi di comunicazione ed una maggiore flessibilità delle infrastrutture normative ed economiche, rendono estremamente più facile avviare una impresa. Attività quindi facile, ma non semplice. I settori economici sono sempre più saturi e spesso l'offerta non riesce ad interpretare, per qualità e quantità, la domanda di una popolazione di consumatori (B2C) o aziende clienti (B2B), sempre più bombardata da prodotti e servizi duplicati o inutili. Pertanto, la strada per i giovani imprenditori è spianata, ma non priva di insidie. Pertanto i giovani imprenditori dovrebbero, prima di accettare una sfida di tali dimensioni, dovrebbero dotarsi delle conoscenze necessarie e degli strumenti idonei per gestire un'impresa che sia durevole e profittevole.
Note	

Start Deutsch 2

Denominazione Corso	Start Deutsch 2
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	Modulo 1 - Presentarsi, descrivere se stessi e qualcuno, abiti (10 ore) Modulo 2 - Vacanze (10 ore) Modulo 3 - Business (10 ore) Modulo 4 - Lavori casalinghi e shopping (10 ore) Modulo 5 - Le città, la salute (10 ore) Modulo 6 - Parlando del future, programmi e previsioni (10 ore) Modulo 7 - I verbi (10 ore) Modulo 8 - Fare ipotesi (5 ore) Modulo 9 - Gli animali (5 ore) Modulo 10 - Sports (5 ore) Modulo 11 - GOETHE - Preparazione all'esame (5 ore)
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d'ingresso	Giovani da 17 a 29 anni sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità.
Durata (in ore)	90
N.ro Ore Aula	90
N.ro Ore Laboratorio	0

Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Goethe-Institut Rom Via Savoia 15, 00198 Roma
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	Il Goethe - Institut pubblica, per ogni esame, un modello e uno o più un set di esercizi accessibili e visionabili su Internet da parte di tutti gli interessati. È valida sempre l'ultima versione pubblicata. Nel modello di esame e nei set di esercizi sono descritti, in modo vincolante, la struttura, il contenuto e la valutazione dei singoli esami.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Certificazione Rilasciata	Certificazione di Lingua Tedesca Base A2 riconosciuta GOETHE INSTITUT
Specificazione della Certificazione	Il Goethe Institut è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale - prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.
Autorità Competente al Rilascio	Goethe-Institut Monaco di Baviera, Germania;
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

Corso di lingua Cinese base livello I

Denominazione Corso	Corso Di Lingua Cinese Base Livello I
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	Il corso si propone di fornire allo studente principi di fonetica, elementi di scrittura e decodifica dei caratteri cinesi, strutture nominali, avverbiali e verbali utili alla comunicazione di base in vari ambiti. Lo studente per la fine del corso sarà in grado di presentare sé e gli altri, saprà descrivere le proprie passioni e i propri interessi, sarà in grado di illustrare brevemente

	<p>una giornata-tipo e di comprendere il contenuto di un testo scritto di livello A1-A1+. In parallelo, lo studente amplierà la propria conoscenza della cultura cinese attraverso letture di approfondimento su varie tematiche di attualità.</p> <p>-sviluppo delle competenze linguistiche elementari nelle abilità di lettura, ascolto, comunicazione orale e scrittura secondo le indicazioni dell'International Curriculum for Chinese Language Education del Ministero Cinese dell'Istruzione (10 ore)</p> <p>-Contenuti didattici: (10 ore)</p> <p>-la trascrizione fonetica pinyin; (10 ore)</p> <p>-studio di 200 vocaboli e 100 caratteri cinesi; (10 ore)</p> <p>-pronuncia, significato e modalità d'uso; (10 ore)</p> <p>-studio della grammatica di base, esercizi di comunicazione: saluti, autopresentazione, i numeri (10 ore)</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d'ingresso	Giovani da 17 a 29 anni sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità.
Durata (in ore)	60
N.ro Ore Aula	60
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Hanban/Confucius Institute Headquarters 129 Deshengmenwai Street, Xicheng District, Beijing, China www.hanban.org
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	L'Hanban/Confucius Institute prevede un esame finale che consiste in un test scritto e orale volto ad accertare le competenze linguistiche e grammaticali acquisite durante il corso e le conoscenze culturali derivanti dagli approfondimenti.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.

Certificazione Rilasciata	LIVELLO A1 (attesta la conoscenza di 150 caratteri)
Specificazione della Certificazione	L'Hanban/Confucius Institute è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale – prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.
Autorità Competente al Rilascio	Hanban/Confucius Institute Headquarters 129 Deshengmenwai Street, Xicheng District, Beijing, China www.hanban.org
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

B2 English

Denominazione Corso	B2 English
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>Il corso si terrà tramite lezioni frontali durante le quali verranno approfonditi i seguenti moduli:</p> <p>Module 1 - Working out meaning from context - Question formation, compound adjectives, modifiers- auxiliary verbs and comparatives. 10 ore</p> <p>Module 2- Illnesses and injuries- present perfect simple and continuous. Clothes and fashion- using adjectives as nouns, adjective order. 10 ore</p> <p>Module 3- Air travel- narrative tenses, past perfect continuous; so, such.. that. Adverbs and adverbial phrases. 10 ore</p> <p>Module 4- The environment, weather- future perfect and future continuous. Expressions with take. Zero and first conditionals, future time clauses. 10 ore</p> <p>Module 5- Feelings- unreal conditionals. Structures after 'wish'. 10 ore</p> <p>Module 6- Music and relax- gerunds and infinitives, used to, be used to, get used to. 10 ore</p> <p>Module 7- Verbs often confused and the body- past modals, verbs of the senses. 10 ore</p> <p>Module 8- Crime and punishment. The media- the passive, reporting verbs. 10 ore</p> <p>Module 9- Advertising, business- clauses of contrast and purpose, uncountable and plural nouns, word building: prefixes and suffixes. 20 ore</p> <p>Module 10- Science- quantifiers, articles and collocations. 10 ore</p> <p>Module 11- FCE exam preparation and practice. 10 ore</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.

Requisiti d'ingresso	Giovani da 18 a 29 anni sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità Superamento di un placement test iniziale che garantisca la conoscenza dell'INGLESE B1+ o attestati la conoscenza delle funzionalità di base del programma.
Durata (in ore)	120
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	L'esame finale si articolerà in 4 parti: - Reading & Use of English - Writing, - Listening - Speaking Ogni parte concorre al 20% sul totale dell'esame.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello "UPPER-intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Certificazione Rilasciata	Certificazione Cambridge English language Assessment F.C.E. (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH).
Specificazione della Certificazione	Cambridge English Assessment è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale - prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.
Autorità Competente al Rilascio	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello "UPPER-intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

B1 English

Denominazione Corso	B1 English
----------------------------	------------

Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	-Grammar. Verbs: regular and irregular, affirmative, negative and interrogative forms; imperatives; modals: can, could, would, will, shall, should, may, have (got) to, must, need; future with going to, future with will and shall.(35 ore) Question words. Nouns: singular and plural (regular and irregular forms), countable / uncountable; genitive: 's & s'; double genitive. Pronouns. Determiners. Adjectives: positive, comparative and superlative forms. Adverbs. Prepositions.(35 ore) -Connectives. expressing obligation and lack of obligation(20 ore)
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d'ingresso	Giovani da 18 a 29 anni sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità Superamento di un placement test iniziale che garantisca la conoscenza dell'INGLESE BASE/A2 o attestati la conoscenza delle funzionalità di base del programma.
Durata (in ore)	90
N.ro Ore Aula	90
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	Simulazioni d'esame intermedie ed al termine del corso e sostenimento dell'esame Cambridge English Assessment livello A2. che si articolerà in 3 parti: - Reading and Writing - Listening - Speaking
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello "intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Certificazione Rilasciata	Certificazione Cambridge English language Assessment: P.E.T. (PRELIMINARY ENGLISH TEST).
Specificazione della Certificazione	Cambridge English Assessment è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale - prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.

Autorità Competente al Rilascio	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello "intermediate" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

A2 Spagnolo

Denominazione Corso	A2 Spagnolo
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>Modulo 1 – Presentarsi, descrivere se stessi e qualcuno, abiti (10 ore)</p> <p>Modulo 2 – Vacanze (10 ore)</p> <p>Modulo 3 – Business (10 ore)</p> <p>Modulo 4 – Lavori casalinghi e shopping (10 ore)</p> <p>Modulo 5 – Le città, la salute (10 ore)</p> <p>Modulo 6 – Parlando del future, programmi e previsioni (10 ore)</p> <p>Modulo 7 – I verbi (10 ore)</p> <p>Modulo 8 – Fare ipotesi (10 ore)</p> <p>Modulo 9 – Gli animali (5 ore)</p> <p>Modulo 10 – Sports (5 ore)</p> <p>Modulo 11 – DELE – Preparazione all’esame (10 ore)</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d’ingresso	Giovani da 17 a 29 anni sulla base dell’analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità
Durata (in ore)	100
N.ro Ore Aula	100
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	

Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Istituto Cervantes C/Alcalà 34, 28014 Madrid, Spagna;
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	<p>La verifica finale degli apprendimenti sarà costituita dalle seguenti prove:</p> <p>Comprensione del testo scritto (50 minuti)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il candidato collegherà dei testi con enunciati semplici, quali norme, istruzioni o menù di ristorante. 2. Il candidato risponderà alle domande a scelta multiple, basate su testi brevi, selezionando la risposta adeguata fra tre opzioni. 3. il candidato dovrà riconoscere numeri, parole o frasi e captare il senso generale del materiale informativo o delle istruzioni per l'uso. <p>Produzione e interazione scritta (50 minuti)</p> <p>Il candidato dovrà:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riempire adeguatamente formulari con informazioni personali. 2. Scrivere una lettera relativa al contesto personale e a avvenimenti quotidiani. 3. Redigere un testo descrittivo o narrativo basato su dati forniti prima dell'esame. <p>Comprensione orale (25 minuti)</p> <p>Si proporranno al candidato 5 attività basati sulla comprensione di idee generali di enunciati semplici, annunci radiofonici o conversazioni telefoniche, pronunciati lentamente e articolando chiaramente le parole.</p> <p>Produzione e interazione orale (15 minuti)</p> <p>Il candidato dovrà svolgere 4 attività. Nelle prime due dovrà fornire informazioni essenziali su aspetti pratici e esperienze della sua vita quotidiana. Nella terza attività parteciperà a una breve conversazione e nella quarta a una conversazione informale, partendo da una situazione simulata.</p>
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Certificazione Rilasciata	Certificazione ISTITUTO CERVANTES - LIVELLO A2
Specificazione della Certificazione	L'Istituto Cervantes è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale – prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.
Autorità Competente al	Istituto Cervantes C/Alcalà 34, 28014 Madrid, Spagna;

Rilascio	
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello "base" per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

A2 English	
Denominazione Corso	A2 English
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	educazione e formazione
Normativa di Riferimento	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	Il corso sarà articolato per livelli i cui contenuti formativi reneranno lo studente capace di: - gestire una comunicazione in modo scorrevole; (20 ore) - saper interagire in role plays e discussioni a vario titolo;(20 ore) - comprendere sessioni d'ascolto, controllllare le informazioni ricevute;(20 ore) - saper utilizzare diverse declinazioni verbali, conoscere verbi.(20 ore)
Altre modalità descrittive dello standard formativo	.
Requisiti d'ingresso	Giovani da 18 a 29 anni sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità Superamento di un placement test iniziale che garantisca la conoscenza dell' INGLESE BASE o attestati la conoscenza delle funzionalità di base del programma.
Durata (in ore)	80
N.ro Ore Aula	80
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Estremi Atto di Autorizzazione	Decreto AOODGAI/1200 DEL 28/01/2013 e Standard internazionale per la definizione della conoscenza linguistica Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	Simulazioni d'esame intermedie ed al termine del corso e sostenimento dell'esame Cambridge English Assessment livello A2. che si articolerà in 3 parti:

	<ul style="list-style-type: none"> - Reading and Writing - Listening - Speaking
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Conoscenza della lingua ad un livello pre-intermediate per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Certificazione Rilasciata	Certificazione Cambridge English
Specificazione della Certificazione	Cambridge English Assessment è incluso nell'elenco degli Enti Certificatori pubblicato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) con Decreto Ministeriale - prot. AOODGAI/1200 del 28 Gennaio 2013 - Certificazioni linguistiche.
Autorità Competente al Rilascio	Cambridge English Assessment - University of Cambridge Examination Board
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Conoscenza della lingua ad un livello pre-intermediate per il suo utilizzo in tutti gli ambiti lavorativi in cui è attualmente richiesto, da quello aziendale, a quello accademico, turistico etc.
Note	

corso Saldatore

Denominazione Corso	Corso Saldatore
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	produzioni metalmeccaniche
Normativa di Riferimento	Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>La struttura si articolerà secondo 3 UF:</p> <p>UF 1 controllo della qualità Codice UC - 1828 - 1048 n.ore 70</p> <p>Contenuti: disegno meccanico, normativa relativa alla qualità dei processi di saldatura (uni en 3834, uni 5017, uni en 1598 e uni en 287/1/2), normativa sulla sicurezza dei lavoratori, tipi di saldatura (per fusione, a gas, ad arco elettrico)</p> <p>UF 2 Processi di saldatura - Codice UC - 1829 - 1049 - n.ore 70</p> <p>Contenuti: caratteristiche meccaniche e tecnologiche dei materiali ferrosi e delle leghe, nozioni di disegno meccanico e di aritmetica professionale, nozioni di elettrotecnica, principali caratteristiche tecnologiche delle saldatrici manuali, proprietà di massa e grandezze fondamentali, tecnologia meccanica dei materiali, metallici e non metallici</p> <p>UF 3 - Saldatura ad arco elettrico - - 1830 - 1050 - n.ore 60</p> <p>Capacità/Abilità • applicare metodi e attrezzature idonee per diversi tipi di materiali saldabili</p> <ul style="list-style-type: none"> • effettuare la saldatura elettrica in piano, frontale, a soffitto o sopra testa • realizzare cordoni di angolo, frontali e laterali per permettere saldature dei pezzi angolari • realizzare saldatura per giunzione di lembi retti, v, u e saldatura dei serbatoi in pressione

	<p>Conoscenze • deformazione nei pezzi saldati al fine di prevenire le eventuali cause di rottura (cricche a caldo, cricche a freddo, microsoffiature)</p> <ul style="list-style-type: none"> • movimenti base dell'elettrodo secondo la posizione di saldatura ed i requisiti desiderati dal cordone • nomenclatura, composizione chimica e caratteristiche dell'impiego di elettrodi in riferimento ai diversi tipi di materiale da saldare • nomenclatura dei prodotti siderurgici per una corretta applicazione • normativa uni en 287 uni en 111 uni en iso 9606-4 uni en iso 9606-2 per valutare la qualità del prodotto saldato • nozioni di elettrotecnica, corrente convenzionale, potenza nominale della saldatrice, linee di alimentazione, per permettere un'operazione di saldatura efficace ed in sicurezza • principali difetti nelle saldature per rimuovere eventuali deformazioni • saldatura ad arco e formazione dell'arco con elettrodi metallici per eseguire una corretta saldatura e per la scelta dell'elettrodo adeguato in funzione del materiale • tipologie di controlli visivi, non distruttivi e distruttivi, per effettuare i controlli sulle saldature ed individuare eventuali difetti <p>Contenuti: - deformazione nei pezzi saldati; - movimenti base dell'elettrodo; - normativa uni en 287 uni en 111 uni en iso 9606-4 uni en iso 9606-2; - nozioni di elettrotecnica; - principali difetti nelle saldature; - saldatura ad arco e formazione dell'arco con elettrodi metallici; - tipologie di controlli visivi, non distruttivi e distruttivi.</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	<p>La fase della formazione si articolerà in due momenti, come di seguito elencati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formazione base, della durata di n. 80 ore, a carattere teorico, utile all'acquisizione di conoscenza sui materiali, tecnologia e sicurezza; 2. Formazione pratica, della durata di n. 120 ore, successiva alla formazione base distribuite per n.40 ore per tutte le tre UF. <p>Il tutto dovrà realizzarsi con il diretto coinvolgimento dei destinatari anche mediante l'articolazione dell'aula in gruppi di lavoro</p>
Requisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto - dovere o esserne prosciolto
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	80
N.ro Ore Laboratorio	120
Tipologia Laboratorio	laboratorio con attrezzatura per saldatura
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	Organismo di certificazione accreditato UNI EN ISO/IEC 17024:2012
Estremi Atto di Autorizzazione	
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	<p>Il percorso formativo prevede, al termine di ogni unità formativa, prove di valutazione degli apprendimenti -in termini di conoscenze e capacità - di tipo sommativo, finalizzate ad apprezzare gli apprendimenti conseguiti da ciascun partecipante.</p> <p>Allo scopo saranno utilizzate prove di verifica oggettive (test a scelta multipla), prove pratiche (esercitazioni applicative, simulazioni), prove di verifica semistrutturate (domande aperte, analisi casi).</p> <p>Sulla base degli esiti positivi/superamento delle prove relative al conseguimento da parte dei singoli partecipanti degli obiettivi di apprendimento -espressi in termini di conoscenze e capacità, costitutive delle UC/ADA della figura</p>

	professionale- previsti nell'ambito del percorso formativo e del raggiungimento della frequenza minima del 70% del monte ore corso, sarà rilasciata apposita dichiarazione degli apprendimenti.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Fonte: Indagine Excelsior Unioncamere (Tavole 7 e 8). Tra le professioni di difficile reperimento nel 2016, per le qualifiche operaie, si riscontra una più elevata difficoltà di Saldatori e tagliatori a fiamma
Certificazione Rilasciata	Patentino di saldatura secondo la norma UNI EN ISO/IEC 17024:2012
Specificazione della Certificazione	La certificazione dei saldatori, o patentino dei saldatori, ha validità triennale
Autorità Competente al Rilascio	TÜV Italia è accreditata da Accredia per lo schema di certificazione "Saldatori, brasatori ed operatori di brasatura", secondo la norma UNI EN ISO/IEC 17024:2012
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Fonte: Indagine Excelsior Unioncamere (Tavole 7 e 8). Tra le professioni di difficile reperimento nel 2016, per le qualifiche operaie, si riscontra una più elevata difficoltà di Saldatori e tagliatori a fiamma
Note	

Operatore office Automation

Denominazione Corso	Operatore Office Automation
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	456 - Tecnico per la gestione automatizzata dell'ufficio 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Il percorso si articolerà nelle seguenti U.C.</p> <p>U.C. 1990 - Utilizzare un personal computer, gestire file ed elaborare documenti</p> <p>Ore 70</p> <p>Contenuti formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Le funzioni fondamentali del sistema operativo ▫ La gestione di un sistema operativo ▫ Organizzazione dei documenti: gestione dei file e delle cartelle, creazione ed utilizzo dei collegamenti

- Principali software antivirus
- Problematiche legali relative al diritto di riproduzione (copyright) e alla protezione dei dati associate all'impiego dei computer
- Regole di archiviazione dei documenti informatici
- Principali software di videoscrittura: funzioni e utilizzo
- Gestione delle stampe

U.C. CODICE UC - 1991 - Impostare fogli elettronici e effettuare operazioni di calcolo
Ore 70

Contenuti formativi

- Principali caratteristiche dei Fogli di calcolo
- Strumenti ed oggetti utilizzabili in un programma di calcolo
- Principali formule matematiche utilizzabili in un foglio elettronico, loro sintassi e formati numerici.

U.C. UC - 1993 - Gestire le informazioni e la corrispondenza
Ore 60

Capacità/Abilità

- Utilizzare un browser per navigare in rete al fine di reperire ed utilizzare informazioni utili al lavoro da svolgere
- Reperire ed utilizzare servizi su pagine web (prenotazioni, acquisti, compilazioni di schede, etc.)
- Invio telematico di dichiarazioni, documenti o informazioni
- Utilizzare software, compresa la posta elettronica certificata (PEC), per l'accettazione, la raccolta e lo smistamento della posta elettronica
- Conoscere e utilizzare le regole sulla privacy e la sicurezza nell'utilizzo di browser e della posta elettronica

Conoscenze

- Internet e principali termini ad essa associati.
- Principali caratteristiche dei Browser di navigazione.
- Principali caratteristiche dei Client di Posta Elettronica.
- Privacy e sicurezza nell'utilizzo di internet e della posta elettronica e della PEC.

Contenuti formativi

- gestione della posta elettronica e reperimento di informazioni in rete-
- Internet e principali termini ad essa associati
- Netiquette: regole di disciplina del comportamento di un utente in rete
- Principali caratteristiche dei Browser di navigazione
- Principali caratteristiche dei Client di Posta Elettronica
- Navigare in rete
- Privacy e sicurezza nell' utilizzo di internet e della posta elettronica e della PEC

Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti

Il percorso formativo prevede prove di tipo sommativo, finalizzate ad apprezzare gli apprendimenti conseguiti da ciascun partecipante.
Allo scopo saranno utilizzate:
-Prova pratiche per accertare la capacità di acquisizione di dati e impiego dei programmi di videoscrittura nelle loro funzioni fondamentali
-Prova pratica basata per accertare la capacità di individuare e analizzare l'accessibilità di formati elettronici e siti web
- Prove di verifica oggettive (test a scelta multipla)
Sulla base degli esiti positivi/superamento delle prove relative al conseguimento - da parte dei singoli partecipanti- degli obiettivi di apprendimento, costitutivi delle UC della figura professionale previste nell'ambito del percorso formativo e del raggiungimento della frequenza minima del 70% del monte ore corso, sarà rilasciata apposita dichiarazione degli apprendimenti.

Attestazione Finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	EXCELSIOR Settembre-Novembre 2017 AREA AZIENDALE - direzione e servizi generali Microarea 2 Segreteria, staff e servizi generali % difficili da reperire 13%
Web Developer	
Denominazione Corso	Web Developer
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	181 - tecnico delle attività di progettazione, sviluppo e aggiornamento di siti web 🏢
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	80
N.ro Ore Laboratorio	120
Tipologia Laboratorio	Laboratorio di Informatica
Prerequisiti d'ingresso	Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 817 - progettazione del sito web (70 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apparati Hardware e Software 10 ore - Concetti e architetture di internet 30 ore - Concetti e gestione di base dati 10 ore - Privacy e Sicurezza 20 ore <p>ADA 818 - sviluppo del sito web (70 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmazione, processi e procedure 10 ore - Realizzazione di pagine web 30 ore - I linguaggi (scripting, html, xml, etc.) 20 ore - Inglese tecnico 10 ore <p>ADA 819 - installazione sul server e pubblicazione del sito web (60 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di installazione di un sistema operativo server 20 ore - Tecniche di pubblicazione 10 ore - Tecniche di testing 30 ore
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>Le conoscenze attese saranno valutate mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - test a risposta multipla - domande dirette per ciascun contenuto trattato <p>Strumenti: scheda di valutazioni individuale e test</p> <p>Le capacità attese saranno valutate mediante: esercitazioni individuali e di gruppo</p> <p>Timing di valutazione. conoscenze e capacità saranno valutate, nel rispetto della modalità esposta, al termine di ciascun contenuto ad opera dei docenti intervenuti. La valutazione conclusiva sarà svolta al termine del percorso formativo mediante una esercitazione individuale e/o di gruppo o tramite un test a risposta multipla inerente i diversi moduli di insegnamento.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti

Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Il Web Developer è probabilmente una delle figure più ricercate dalle aziende e dal mercato, con un fabbisogno destinato sicuramente ad accrescere nel corso degli anni di pari passo alla diffusione del digitale e numero di soggetti pubblici e privati che scelgono di investire sul web.
--	---

CONDUTTORE IMPIANTI TERMICI - PATENTINO DI 2° GRADO

Denominazione Corso	Conduttore Impianti Termici - Patentino Di 2° Grado
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	edilizia ed impiantistica
Normativa di Riferimento	Il corso in oggetto è conforme al Decreto Ministeriale 12/8/1968 e al D.Lgs. 152/2006
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>Il possesso del patentino è divenuto obbligatorio, a seguito della recente normativa (D.Lgs. 152/2006), per la conduzione di tutti gli impianti, anche per quelli alimentati a gas metano e non soltanto per combustibili liquidi e solidi, così come previsto dalla precedente L.615/66.</p> <p>Il corso tratterà i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richiami sulle nozioni elementari di peso, misura, volume e peso specifico.(10 ore) - Nozioni di calore, temperatura, calorie e calore specifico, termometri.(10 ore) - Produzione del vapore - vapore saturo - vapore umido.(5 ore) - Nozioni di forza e pressioni.(5 ore) - Manometri e barometri.(5 ore) - Nozioni sui combustibili: combustibile - fenomeno della combustione - la funzione dell'aria - accensione del fuoco - condotta del fuoco - funzione del camino - produzione di fuliggine e nerofumo - spegnimento del fuoco.(10 ore) - Cenni sui bruciatori e sulle griglie.(10 ore) - Cenni sulle caldaie.(10 ore) - Accessori: apparecchi di sicurezza - valvole di vario tipo - indicatori di livello - termostati - pressostati - applicazione dei termometri e dei manometri alle caldaie.(10 ore)
Altre modalità descrittive dello standard formativo	Il corso è valido per il conseguimento del patentino di 2° grado per la conduzione di impianti termici ad uso riscaldamento aventi potenzialità termica superiore a 200.000 Kcal/h. Il patentino è reso obbligatorio a seguito della normativa del 2006 (D.Lgs. 152/2006), per la conduzione di tutti gli impianti, anche per quelli alimentati a gas metano e non soltanto per combustibili liquidi e solidi. Il corso in oggetto è conforme al Decreto Ministeriale 12/8/1968 e si concluderà con l'esame per il conseguimento del patentino rilasciato dall'Ispettorato del Lavoro.
Requisiti d'ingresso	Età non inferiore ai 18 anni. Scuola media inferiore.
Durata (in ore)	75
N.ro Ore Aula	75
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Amministrazione Competente per	L'autorizzazione alla realizzazione del percorso formativo, di competenza della Regione Puglia, è acquisita mediante completamento con esito positivo della Fase

l'Autorizzazione	di istruttoria e autorizzazione, connessa alla procedura di inserimento nuovi percorsi formativi a valere sulla Determinazione del Dirigente Sezione Formazione Professionale n. 1372 del 16 novembre 2017.
Estremi Atto di Autorizzazione	In esito al completamento della Fase di istruttoria e autorizzazione di competenza della Regione Puglia.
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede lo svolgimento di prova oggettiva di verifica intermedie che avranno lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista. Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Inoltre, il corso si concluderà con l'esame per il conseguimento del patentino rilasciato dall'Ispettorato del Lavoro. L'esame consisterà in una prova teorico-pratica presieduta da una commissione d'esame.</p>
Fabbisogno Occupazionale Espresso	<p>Il possesso del patentino è divenuto obbligatorio, a seguito della recente normativa (D.Lgs. 152/2006), per la conduzione di tutti gli impianti, anche per quelli alimentati a gas metano e non soltanto per combustibili liquidi e solidi, così come previsto dalla precedente L.615/66.</p> <p>Tale specificità aumenta l'occupabilità di chi lo possiede presso società ed imprese di diversi settori.</p>
Certificazione Rilasciata	Attestato di frequenza con profitto Patentino
Specificazione della Certificazione	Patentino di 2° grado per la Conduzione di Impianti Termici rilasciato dall'Ispettorato del Lavoro, in conformità al Decreto Ministeriale 12/8/1968
Autorità Competente al Rilascio	Ispettorato del Lavoro
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Il possesso del patentino è divenuto obbligatorio, a seguito della recente normativa (D.Lgs. 152/2006), per la conduzione di tutti gli impianti, anche per quelli alimentati a gas metano e non soltanto per combustibili liquidi e solidi, così come previsto dalla precedente L.615/66.</p> <p>Tale specificità aumenta l'occupabilità di chi lo possiede presso società ed imprese di diversi settori.</p>
Note	

Operatore/Operatrice Per L'Accoglienza, Lo Sviluppo E La Fidelizzazione Della Clientela

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Per L'Accoglienza, Lo Sviluppo E La Fidelizzazione Della Clientela
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF

Figura di Riferimento	6 - operatore/operatrice per l'accoglienza, lo sviluppo e la fidelizzazione della clientela 🏠
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>-Elementi di contabilità e diritto commerciale (50 ore) disciplina della centrale allarmi interbancario al fine di una corretta gestione delle pratiche bancarie relative alla movimentazione dei conti correnti elementi di contabilità e tecnica bancaria applicabili alle diverse fasi delle procedure relative alle operazioni di cassa elementi di diritto commerciale applicabili alle diverse fasi delle procedure relative alle operazioni di cassa</p> <p>-Elementi di inglese di base al fine di comprendere i principali termini economico-contabili utilizzati negli applicativi e nei manuali relativi alle procedure (15 ore) -Metodi e procedure di analisi e valutazione dei bisogni della clientela al fine di individuare la soluzione ottimale alla richiesta presentata(10 ore) -Normativa sugli assegni e sull'antiriciclaggio al fine di una corretta gestione delle pratiche bancarie relative alla movimentazione dei conti correnti(10 ore) -Elementi di comunicazione dei prodotti, procedure di svolgimento di un colloquio, e procedure informatiche per inserimento dati (30 ore) -Tecniche e procedure bancarie(50 ore) tecniche di comunicazione dei prodotti e servizi della banca al fine di promuovere lo sviluppo della clientela tecniche e procedure di svolgimento di un colloquio con il cliente e di ascolto attivo al fine di rilevarne le attese e le esigenze specifiche tecniche e procedure informatiche per l'inserimento dati per lo svolgimento di operazione bancarie al computer caratteristiche salienti dei prodotti e servizi della banca al fine di rispondere adeguatamente ai reclami della clientela individuando la soluzione in un servizio e/o prodotto della banca elementi di contabilità e tecnica bancaria applicabili alle diverse fasi delle procedure relative alle operazioni di cassa metodi e sistemi per l'inserimento dati su supporto informatico procedure per il trattamento di richieste di aiuto al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze della clientela</p> <p>- Teorie e tecniche di comunicazione con il cliente (20 ore) teorie e tecniche di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo al fine di rassicurare il cliente sulla fattibilità della soluzione proposta teorie e tecniche di problem solving al fine di individuare in tempi brevi la migliore soluzione possibile per il cliente</p> <p>- Principi generali sull'antiriciclaggio, contrattualistica(15 ore) normativa sulla contrattualistica ai fini di una corretta gestione delle operazioni di cassa normativa sull'antiriciclaggio al fine di una trasparente gestione delle pratiche bancarie relative alla movimentazione dei conti correnti</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia</p>

del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta

domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta


inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante

corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	A seguito delle recenti trasformazioni di tipo tecnologico e normativo che stanno interessando il settore del credito, questa figura professionale si trova ad essere investita da cambiamenti sostanziali nei contenuti e nelle modalità di svolgimento delle proprie mansioni. In particolare, l'evoluzione tecnologico-informatica ha ridotto il numero delle operazioni che in passato costituivano la maggior parte delle attività svolte (basti pensare, ad esempio, ai sempre più diffusi servizi automatici di pagamento e all'home-banking) e il tempo di svolgimento delle stesse. Per contro si rileva un'evoluzione della figura professionale in termini di prima consulenza su prodotti e servizi bancari standardizzati e di indirizzo verso percorsi di consulenza specialistica all'interno della banca stessa. Attualmente e a fronte di questi cambiamenti le prospettive occupazionali della figura sembrano orientate a subire una lieve flessione sul medio-lungo periodo. Si tratta di un ruolo che generalmente viene ricoperto dai neo-assunti. L'evoluzione di carriera più tipica è rappresentata dal consulente specifico di prodotto: addetto servizi clientela (vedi Tecnico della consulenza e vendita dei prodotti/servizi bancari).

Il Marketing Per Le Pmi

Denominazione Corso	Il Marketing Per Le Pmi
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	381 - tecnico delle attività di marketing 
Durata (in ore)	70

N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	- diploma di scuola secondaria superiore; - superare il test di ingresso che coincide con il test di uscita al modulo "Marketing: le basi".
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>metodologie e strumenti di benchmarking per configurare l'offerta di prodotti/servizi (20 ore)</p> <p>organizzazione aziendale: sistema impresa, processo strategico, visione, missione, obiettivi, analisi strategica, fattori chiave di successo, pianificazione strategica (20 ore)</p> <p>principi relativi al ciclo di vita del prodotto: leve del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione, pubblicità)(10 ore)</p> <p>qualità del servizio nei processi marketing-vendite: comportamenti professionali, indicatori(10 ore)</p> <p>teorie del marketing: marketing strategico, bisogni, domanda; settori, mercati; posizionamento strategico; vantaggio competitivo; targeting e segmentation; marketing management, marketing operativo (10 ore)</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>MODALITA' DI VALUTAZIONE</p> <p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>

Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Le prospettive occupazionali e le possibilità di carriera, orizzontali e verticali, dipendono dalle condizioni del mercato del lavoro locale relative al settore di riferimento della figura professionale. Si sottolinea comunque che, proprio per il carattere di trasversalità che la caratterizza, la figura professionale presenta buone opportunità di trasferibilità da un settore economico ad un altro.
Eipass "7 Moduli"	
Denominazione Corso	Eipass "7 Moduli"
Sezione	Sezione 2 - Offerta Formativa Tecnico-professionale Regolamentata
Settore	informatica
Normativa di Riferimento	Il Ministero dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca ha riconosciuto la Certificazione Informatica EIPASS "attestato di addestramento professionale" al fianco di ECDL , MOS e IC3 (D.M. N. 59 del 26 giugno 2008 Prot. N. 10834).
Descrizione (Struttura del Percorso e Contenuti Formativi)	<p>La didattica si articola in 7 moduli formativi, che abbracciano in toto l'utilizzo del computer: cenni sulla componentistica hardware, software office, e programmi di navigazione web.</p> <p>I MODULO: FONDAMENTI ICT (10 ore) Il modulo affronta i contenuti base dell'Information Technology. Si analizzeranno i fondamenti dell'Information Technology: hardware, software e sistemi informativi, Introduzione al software, caratteristiche del software: software di sistema, software applicativo e Open Source, gestione delle problematiche relative alla sicurezza informatica, norme di base per la tutela della salute nell'utilizzo del personal computer.</p> <p>II MODULO: GESTIONE FUNZIONI DI BASE DEL SISTEMA OPERATIVO (10 ore) Il modulo trasferisce competenze possedute in ordine all'utilizzo delle normali funzioni di un sistema operativo ad interfaccia grafica. Questi gli argomenti: Principi fondamentali di funzionamento del sistema operativo, Installare/disinstallare applicazioni e driver, gestire e organizzare archivi informatici (file e cartelle), gestire applicazioni antivirus.</p> <p>III MODULO: VIDEOSCRITTURA (10 ore) Il modulo sviluppa le competenze in ordine all'utilizzo di un'applicazione mirata all'editazione ed elaborazione di testi (Word Processing) su un computer e presenta i compiti inerenti la creazione, la formattazione e la stampa di documenti.</p> <p>IV MODULO: FOGLIO ELETTRONICO (10 ore) Il modulo sviluppa le competenze idonee all'utilizzo di una applicazione di elaborazione e gestione di fogli elettronici (Spreadsheet) sul computer e presenta i compiti inerenti lo sviluppo, formattazione, modifica e stampa di un foglio elettronico; si mostrano inoltre le procedure di generazione e applicazione di formule matematiche/logiche standard e la creazione e formattazione di grafici e diagrammi.</p> <p>V MODULO: DATABASE - GESTIONE DI DATI STRUTTURATI (10 ore) Il modulo trasferisce la conoscenza dei concetti di base inerenti le Basi di Dati (Database) e la padronanza nell'utilizzo di un Database su un computer: creazione, aggiornamento, eliminazione e selezione dei dati di interesse, oltre la creazione di</p>

	<p>report analitici.</p> <p>VI MODULO : PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI / SLIDESHOW (10 ore) Il modulo sviluppa le competenze idonee all'utilizzo del software per la preparazione delle presentazioni su un computer. In particolare, si presentano le attività di creazione, formattazione, modifica, organizzazione (con l'adozione di differenti layouts per le slides), visulizzazione ed esportazione delle presentazioni.</p> <p>VII MODULO: INTERNET & NETWORKING (10 ore) Il modulo intende sviluppare le competenze possedute in ordine all'utilizzo delle reti. Il modulo è diviso in 2 parti: La prima parte, denominata "Internet", riguarda le conoscenze relative a Internet e ai browser web. La seconda parte, denominata "Networking", riguarda le competenze del candidato in relazione alle funzioni di posta elettronica, condivisione di documenti, e norme di sicurezza connesse con le opzioni di comunicazione in rete.</p>
Altre modalità descrittive dello standard formativo	<p>Il corso base targato EIPASS certifica le competenze informatiche indispensabili per qualificare il proprio curriculum scolastico, accademico e professionale e rendere più agevole l'ingresso nel mondo del lavoro, sempre più esigente in materia di conoscenze ICT.</p> <p>La formazione informatica si innesta armoniosamente nel ciclo della formazione continua, costituendo un primo passo di avvicinamento alla cittadinanza digitale, che migliora la dimensione umana, sociale e professionale dell'individuo.</p>
Requisiti d'ingresso	Si tratta di un corso base di alfabetizzazione informatica, pertanto non è richiesto alcun prerequisito d'ingresso.
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	40
N.ro Ore Laboratorio	30
Tipologia Laboratorio	laboratorio informatico
Amministrazione Competente per l'Autorizzazione	CERTIPASS ENTE EROGATORE DEI PROGRAMMI INTERNAZIONALI DI CERTIFICAZIONE INFORMATICA EIPASS E IIPASS
Estremi Atto di Autorizzazione	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA - DIRETTIVA 170/2016
Modalità di Realizzazione delle Verifiche Finali	L'esame di valutazione finale si svolgerà a tempo, e sarà suddiviso in base ai moduli sopra descritti. Si tratta dello svolgimento di alcune istruzioni indicate dal software d'esame. Gli esaminandi saranno dotati di una skill card, sulla quale verrà certificato il superamento di ciascun modulo. Una volta completati tutti i moduli verrà rilasciata l'attestazione finale.
Fabbisogno Occupazionale Espresso	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare, si tratti della ricerca di una prima occupazione o del reinserimento sul mercato del lavoro, o ancora per migliorare la propria posizione lavorativa.
Certificazione Rilasciata	EIPASS 7 MODULI USER

Specificazione della Certificazione	La certificazione EIPASS 7 Moduli User attesta in modo oggettivo il possesso delle competenze intermedie nell'utilizzo degli strumenti dell'ICT (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione), così come descritte nell'e-Competence Framework for ICT Users (e-CF), documento elaborato e aggiornato dal CEN, Commissione Europea per la standardizzazione, che fornisce un quadro complessivo delle competenze digitali che ogni cittadino deve possedere perché utili nel lavoro, nello studio, nelle relazioni, e più in generale nella vita di tutti i giorni.
Autorità Competente al Rilascio	ENTE ACCREDITATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Saper usare il computer è diventato un requisito indispensabile per lavorare, si tratti della ricerca di una prima occupazione o del reinserimento sul mercato del lavoro, o ancora per migliorare la propria posizione lavorativa.
Note	


Tecniche Di Degustazione Del Vino

Denominazione Corso	Tecniche Di Degustazione Del Vino
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	produzione di beni e servizi
Figura di Riferimento	Sommelier
Descrizione Figura	Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Elaborare un carta dei vini e saper servire lo stesso con tecniche di degustazione.
Durata (in ore)	200

N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Assolto obbligo scolastico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1.La carta dei vini; (60 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> -chimica e tecnica enologica; (30 h) -mercato del vino; (15 h) -tipologia di bevande; (15 h) <p>2.Degustazione del vino e di bevande alcoliche; (80 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> -regolamenti su miscita e somministrazione alcolici; (20 h) -tecniche di degustazione; (40 h) -utensili per la preparazione bevande; (20 h) <p>3.Gestire la cantina; (60h)</p> <ul style="list-style-type: none"> -gestione ed approvvigionamento dei prodotti; (3 h) -organizzazione di un magazzino merci e tecniche di conservazione bevande; (3 h) - scenario distributivo; (3 h) - tutela ed informazione del consumatore; (3 h) - elementi di legislazione commerciale; (3 h) - salute e sicurezza sul lavoro; (6 h) - elementi di gestione e di marketing aziendale; (3 h) - normativa sull'igiene dei prodotti alimentari; (3 h) - responsabilità civili, penali e amministrative; (3 h) - normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi; (3 h) - normativa per la vendita di bevande alcoliche; (3 h) - tecniche di conservazione dei prodotti alimentari; (3 h) - tecniche di pulizia e sanificazione; (3 h) - processi e metodi di stoccaggio degli alimenti. (3 h) - la normativa nel settore alimentare; (3 h) - l'igiene degli alimenti; (4 h) - l'igiene negli ambienti di lavoro; (4 h) - realizzazione del Piano HACCP. (4 h)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno	Questo comparto produttivo rappresenta un buon bacino per l'impiego di

Occupazionale	personale tecnico. Risulta inoltre che la reperibilità di figure ad elevata professionalità sia tuttora difficoltosa, lasciando quindi intravedere un incremento della domanda di tali figure
Note	

Collaborazione Alle Attività Di Assistenza Socio Sanitaria All'Utente

Denominazione Corso	Collaborazione Alle Attività Di Assistenza Socio Sanitaria All'Utente
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	428 - operatore/operatrice per le attività di assistenza familiare 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione (16 ore) elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione (16 ore) infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio (16 ore) modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio (5 ore) responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale (5 ore) tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari (12 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista. Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le

	<p>risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	L'aumento esponenziale delle necessità di assistenza a persone non-autosufficienti o parzialmente auto-sufficienti all'interno dei nuclei familiari ha reso questo tipo di professionalità sempre più richiesta e necessaria. Tuttavia a fronte di tale crescita, manca ancora una regolamentazione nel mercato del lavoro ben definita e in grado di delimitare e rafforzare l'ambito delle attività e delle competenze di questo livello assistenziale. Una prima opportunità di regolamentazione, seppur parziale, è stata fornita dalle norme per la regolarizzazione dei lavoratori extracomunitari - ai quali soprattutto in Italia viene affidato lo svolgimento di questo tipo di assistenza - che hanno di fatto determinato un processo di emersione dal lavoro nero, ancora oggi in corso.

Tecnico Della Ripresa Audiovisiva (Con Particolare Riferimento All'Accessibilità)

Denominazione Corso	Tecnico Della Ripresa Audiovisiva (Con Particolare Riferimento All'Accessibilità)
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	94 - tecnico della ripresa e del montaggio di immagini per la realizzazione di programmi televisivi, documentari e riprese cinematografiche per la produzione di film 🇮🇹
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di istruzione secondaria superiore (è preferibile un diploma in area umanistico-letteraria) oppure esperienza di almeno 3 anni nel settore di riferimento • Buona conoscenza della lingua inglese • Buone competenze informatiche

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • elementi del linguaggio cine-televisivo per individuare la sequenza delle immagini che garantiscano la resa espressiva delle riprese: la luce, i campi e i piani di ripresa (15 ore) • Lo spazio cinematografico, la sua organizzazione visiva, le ottiche il loro uso e il loro linguaggio. (5 ore) • La luce, la sua natura e l'utilizzazione come elemento narrativo. (10 ore) • Le tecniche di ripresa fisse e in movimento. (15 ore) • I filtri di compensazione e correzione (15 ore) • tecniche fotografiche che aiutano a gestire la qualità dell'immagine (10 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> •oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi •risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi •sono predefiniti •pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> •domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta •domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta

	<ul style="list-style-type: none"> •inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante •corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Le tendenze occupazionali per il tecnico di ripresa nel settore televisivo mostrano segni di saturazione, contrariamente ai settori della pubblicità e del cinema, che mostrano buoni margini di crescita. Diversamente, per il tecnico del montaggio e per la figura integrata, si prevedono buoni margini di espansione, anche nel breve periodo. Tende infatti ad affermarsi l'esigenza di un nuovo profilo, definibile come responsabile della post-produzione, che deve avere competenze tecniche ampie oltre ad una buona autonomia professionale ed organizzativa Per lavorare come freelance è necessario avere acquisito una comprovata professionalità: è infatti frequente che un regista si rivolga ad un operatore di sua fiducia per realizzare film, produzioni televisive o spot.

Animatore Del Tempo Libero

Denominazione Corso	Animatore Del Tempo Libero
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	249 - tecnico delle attività di ideazione e gestione di attività ricreative e culturali, organizzazione del tempo libero ed accoglienza del cliente 🏠
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 465 - pianificazione delle attività di animazione - 70 h</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecniche dell'accoglienza, del contatto e del coinvolgimento (15 h) Conoscenze: tecniche di accoglienza di piccoli gruppi per il loro intrattenimento durante il periodo della vacanza -Elementi di sociologia, psicologia dell'animazione, pedagogia, storia dell'animazione (15 h) Conoscenze: tecniche di aggregazione e di socializzazione per la gestione dei gruppi presenti nella struttura -Gestione degli eventi, Animazione diurna e serale, organizzazione delle attività in ambito turistico (20 h) Conoscenze: tecniche di organizzazione e gestione di eventi per definire attività

culturali/sportive/artistiche adatte alla tipologia di clientela ed al contesto della struttura turistica

-Tecniche ludiche, Organizzazione di tornei, tecniche ginnastiche del benessere, attività sportiva in ambito turistico (20 h)

Conoscenze: tecniche ludiche ed espressive per la creazione di attività di animazione varie: dallo sport, ai giochi di società, ad attività musicali ed artistiche

ADA 467 - valutazione dell'andamento del servizio svolto 60 h

-Progettazione e configurazione degli eventi, degli spazi e delle scenografie, Comunicazione bilaterale interna e tecniche di brainstorming (20h)

Conoscenze:caratteristiche delle attività di animazione per poter effettuare delle valutazioni in merito a quelle realizzate (punti di forza e di debolezza)

-Tecniche di lavoro di gruppo e gestione dei conflitti; Problem solving; Gestione del reclamo (20h)

Conoscenze: tecniche di miglioramento delle capacità di analisi della realtà per agire tempestivamente vista la brevità del tempo di permanenza dell'ospite

-Tecniche e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction; Valutazione dell'attività e customer satisfaction (20h)

Conoscenze: tecniche e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction

ADA 558 - svolgimento di attività di animazione - 70 h

-Realizzare interventi di animazione di carattere educativo, espressivo, ludico; Gestire relazioni con le famiglie dei bambini e gli attori coinvolti nella gestione dei servizi per l'infanzia (30h)

Conoscenze: giochi di società per organizzare attività che coinvolgano i clienti della struttura

-La progettazione degli interventi di animazione ludico-ricreativa, Le tipologie di sport ed i regolamenti (20h)

Conoscenze: regolamento e tipologie di sport per organizzare corsi e gare tra gli ospiti della struttura

-Le tipologie di balli; Espressione corporea, tecniche teatrali, musical, arti circensi, trucco e scenografia, utilizzo del microfono (20h)

Conoscenze: tipologie di balli e danze per organizzare corsi o gare all'interno della struttura

Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
- risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi
- sono predefiniti
- pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

	<ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Generalmente lavora per tour operator (anche multinazionali) o per agenzie di servizi turistici. Esperienze pregresse in campi complementari come lo spettacolo, la grafica, la moda, lo sport, possono essere utili per l'inserimento in grandi strutture dove questa figura può operare in uno specifico campo/arte (musica, giochi, sport). Una significativa esperienza professionale in questo ambito può portare a progressioni di carriera da Responsabile dell'animazione fino a Direttore di struttura turistica (villaggi turistici), nonché all'opportunità di iniziare l'attività di imprenditore aprendo un'agenzia di servizi. Negli ultimi tempi, oltre all'ambito delle vacanze, questa figura è richiesta anche nelle feste private, matrimoni, compleanni o in grandi manifestazioni, congressi, locali e discoteche.

Tecnico Della Programmazione, Assemblaggio E Messa A Punto Di Impianti Termoidraulici

Denominazione Corso	Tecnico Della Programmazione, Assemblaggio E Messa A Punto Di Impianti Termoidraulici
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	392 - tecnico della programmazione, assemblaggio e messa a punto di impianti termoidraulici 🏢
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato con attrezzature termoidrauliche
Prerequisiti d'ingresso	titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1744 - installazione dell'impianto termoidraulico - 70h</p> <p>- Impianti: caratteristiche dei materiali dei componenti (5h)</p> <p>Conoscenze:caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti</p> <p>-Elementi di impiantistica meccanica (10h)</p> <p>Conoscenze:elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica</p> <p>-La manutenzione degli impianti termo-idraulici (10h)</p> <p>Conoscenze:norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti termo-idraulici</p> <p>-La normativa per l'installazione di impianti termoidraulici (5h)</p> <p>Conoscenze:norme di riferimento previste da uni e cig, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici</p> <p>-I componenti degli impianti termoidraulici e idrosanitari (10h)</p> <p>Conoscenze:principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro</p>

componenti
 -Gli strumenti di lavoro degli impianti termoidraulici (10h)
 Conoscenze:strumenti di lavoro e attrezzature di installazione di impianti termoidraulici
 -Tecniche di lavorazione ed assemblaggio di tubi di acciaio (10h)
 Conoscenze:tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico
 -Le apparecchiature termiche e idro-sanitarie (10h)
 Conoscenze:tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie

ADA 1745 - controllo dell'impianto termoidraulico - 60h
 -Elementi di impiantistica termoidraulica (10h)
 Conoscenze:elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica
 -Elementi di informatica per il controllo di impianti termo-idraulici (10h)
 Conoscenze:elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici
 -Gli impianti termoidraulici (10h)
 Conoscenze:principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti
 -Le attrezzature utili alla verifica degli impianti (10h)
 Conoscenze:strumenti di lavoro e attrezzature per la verifica e il controllo di impianti installazione di impianti termoidraulici
 -Le tecniche di lavorazione e assemblaggio ei tubi in rame (10h)
 Conoscenze:tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico
 -Le tecniche di montaggio delle apparecchiature termiche (10h)
 Conoscenze:tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie

ADA 1746 - manutenzione dell'impianto termoidraulico - 70h
 -I componenti degli impianti (10h)
 Conoscenze:caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti
 -Elementi di impiantistica oleodinamica (15h)
 Conoscenze:elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica
 -Elementi di informatica per il collaudo di impianti termo-idraulici (15h)
 Conoscenze:elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici
 -Gli impianti idrosanitari (10h)
 Conoscenze:principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti
 -Gli strumenti di lavoro utili al controllo degli impianti termoidraulici (10h)
 Conoscenze:strumenti di lavoro e attrezzature per la verifica e il controllo di impianti installazione di impianti termoidraulici
 -Le tecniche di lavorazione e assemblaggio dei tubi di materiale plastico (10h)
 Conoscenze:tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico


**Modalità di
 Valutazione Finale
 degli Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.
 Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.
 La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.
 Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la

	<p>soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Può trovare impiego presso enti pubblici, privati e imprese, o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa. La figura è caratterizzata da un alto grado di specializzazione, con elevata polifunzionalità (sono richieste abilità anche in altri settori, ad esempio, per eseguire operazioni semplici di saldatura e di carpenteria) e con un'alta capacità di agire in autonomia per la risoluzione di problemi. Trova molta richiesta sul mercato del lavoro, specie se le sue capacità sono state arricchite ed affinate da una buona esperienza lavorativa.</p>

Tecnico Per La Sicurezza Nei Luoghi Di Lavoro - 1

Denominazione Corso	Tecnico Per La Sicurezza Nei Luoghi Di Lavoro - 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	39 - tecnico dell'elaborazione del piano di sicurezza aziendale, pianificazione dei programmi di adeguamento e manutenzione, formazione ed informazione sulla sicurezza in azienda 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Laurea o titolo di istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e	- normative, politiche e linee guida (comunitarie, nazionali e regionali) e norme adottate dalle organizzazioni di normazione europea in materia di salute,

Contenuti Formativi	<p>sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (50 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - elementi di base di informatica per l'elaborazione elettronica dei dati da inviare alle parti coinvolte nei processi (10 ore) - tecniche base di comunicazione per il coinvolgimento dei lavoratori sull'importanza della conformità legislativa(10 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Un'esperienza professionale in quest'ambito può trovare ulteriori sbocchi in contesti industriali sempre più complessi (grande impresa) o in ramificate società di consulenza a livello nazionale ed internazionale.

Sicurezza E Qualità Degli Alimenti E Delle Bevande: Valutazione, Gestione

Denominazione Corso	Sicurezza E Qualità Degli Alimenti E Delle Bevande: Valutazione, Gestione
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito (Solo se	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia

nuovo YG)	
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	comparto agroalimentare dell'Hi tech pugliese legato alla qualità, sicurezza e tracciabilità delle produzioni e procedure di richiamo dei prodotti dal mercato
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Il Corso di Alta Formazione in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione gestione e comunicazione del rischio" è finalizzato a fornire nozioni di base e specialistiche sulla qualità degli alimenti e sui sistemi qualità nel settore agroalimen-tare, non- chei strumenti tecnici aggiornati per poter avviare, mantenere e mi- gliorare quanto disposto dai Regolamenti 178/2002/CE, n. 852/2004/CE, n. 853/2004/CE, n. 854/2004/CE, n. 882/04/CE, 2073/2005/CE e dalle norme europee della serie ISO 9000:2008, ISO22000/05/CE ed ISO/IEC/17025/2005, decisione 2004/478/CE, Intesa 24/01/2008, Intesa 13/11/2009. In questo senso il Corso è rivolto a Laureati che hanno conseguito la laurea specialistica ed ambiscono a ricoprire ruoli professionali emergenti in campo aziendale. Particolare attenzione verrà rivolta nel fornire tutte quelle nozioni indispensabili per affrontare le problematiche emergenti nell'ambito di differenti settori produttivi del- l'industria alimentare e per coordinare e gestire le attività relative all'analisi del rischio (valutazione e gestione) ed alla comunicazione del rischio.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in sucita)	<p>Capacità/abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - adeguare i sistemi del controllo qualità alle politiche ed agli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e produrre - progettare azioni di miglioramento per le metodiche di controllo - programmare un piano per effettuare il controllo qualità sui prodotti stagionali <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - costi delle materie prime per partecipare alla definizione delle politiche e degli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e da produrre - mercati di settore per formulare il piano degli interventi da effettuare per il cq dei prodotti stagionali - processi di lavorazione per progettare azioni di miglioramento alle metodiche di controllo <p>Capacità/abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impostare un sistema per la valutazione dei prodotti - individuare la provenienza dei prodotti dall'aspetto e dall'as-saggio - leggere i certificati di analisi chimiche per individuare eventuali anomalie <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - metodi e tecniche di classificazione per individuare le partite più idonee alle lavorazioni - norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione e commercializzazione - tolleranze nelle lavorazioni per ottimizzare le rese di lavorazione <p>Capacità/abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper eseguire il controllo qualità nel rispetto delle procedure indicate dalla normativa cogente e volontaria di settore - saper valutare e comunicare i rischi legati ad eventuali partite difettate e se necessario avviare procedure di richiamo del prodotto dal mercato <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La certificazione di sistema qualità nel settore agro-alimentare - Le metodiche microbiologiche classiche nei controlli di qualità degli alimenti - metodiche biomolecolari nei controlli di qualità degli alimenti e nella tracciabilità di filiera - metodiche di comunicazione del rischio
Durata (in ore)	120

N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	laurea in materie scientifiche
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 - Le istituzioni, il quadro normativo, il mercato (20 ore) UF 2 - Pericoli emergenti e riemergenti, valutazione e gestione dei rischi (20 ore) UF 3 - Le principali Tecnologie e normative di riferimento (20 ore) UF 4 - La qualità ed i controlli di qualità: autocontrollo, certificazione ed accreditamento (20 ore) UF 5 - L'analisi del rischio in microbiologia alimentare: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (20 ore) UF 6 - training su emergenza correlata agli alimenti (20 ore)</p> <p>Contenuti formativi I MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: le istituzioni, il quadro normativo, il mercato. Contenuti: - La sicurezza alimentare e nutrizionale in Italia: gli aspetti istituzionali. - La globalizzazione del mercato degli alimenti: valori, rischi e comunicazione del rischio - Economia nel settore agro-alimentare: offerta ed agribusiness, domanda e marketing II MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: pericoli emergenti e riemergenti, valutazione e gestione dei rischi - Pericoli derivanti dal packaging - Pericoli chimici: contaminanti, residui e sostanze tossiche naturali, Endo- crine Disruptors - Frodi alimentari: aspetti chimici e merceologici - Il sistema di allerta comunitario (Reg.to CE 178/2002) III MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: Le principali Tecnologie e normative di riferimento. Contenuti: - La qualità nel settore ittico: i prodotti da acquacoltura - Le acque destinate al consumo umano: aspetti tecnologici e gestione del processo - Le acque minerali naturali: aspetti tecnologici e gestione del processo - I prodotti di origine animale: i controlli veterinari di filiera basati sul rischio - I vegetali minimamente trattati (IV Gamma): tecnologie e sicurezza d'uso (risultati di un progetto nazionale triennale) - Gli alimenti biologici/alimenti funzionali IV MODULO: La qualità ed i controlli di qualità: autocontrollo, certificazione ed accreditamento. Contenuti: - Regolamento 852/2004/CE ed HACCP: applicazione in Produzione secondaria e verifiche di III parte - La certificazione di sistema qualità nel settore agro-alimentare: le norme della serie UNI EN ISO 9001:2005 - ISO 22000:2005 - L'assicurazione di qualità nel laboratorio di microbiologia degli alimenti: la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 - Le metodiche microbiologiche classiche nei controlli di qualità degli alimenti ed i criteri di valutazione secondo il Regolamento 1441/2007/CE Mod. Regolamento 2073/2005/CE - Il significato delle metodiche biomolecolari nei controlli di qualità degli alimenti e nella tracciabilità di filiera. V MODULO: L'analisi del rischio in microbiologia alimentare: valutazione, gestione e comunicazione del rischio. Contenuti: - La valutazione e gestione del rischio - Gli strumenti della comunicazione - La comunicazione del rischio nelle malattie a trasmissione alimentare: - Obiettivi</p>

strategici e metodi della comunicazione durante una emergenza in sicurezza alimentare
VI MODULO: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari: training su emergenza correlata agli alimenti
- La gestione delle emergenze in sicurezza alimentare: gli strumenti normativi e le abilità professionali
- Presentazione esercitazione su simulazione di emergenza in sicurezza alimentare: presentazione obiettivi, organizzazione gruppi di lavoro, definizione dei ruoli
- Svolgimento esercitazione - Discussione

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:


- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
- risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi
- sono predefiniti
- pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

- domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta
- domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta
- inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi

	<p>mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>•corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>La Puglia è comunemente riconosciuta in Italia in ragione della sua vocazione agroalimentare. Sul suo territorio risultano, infatti, concentrate tutta una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate che consentono di definire questa regione come uno dei principali distretti di filiera italiani. Accanto ad un numero elevato di piccole imprese operano in Puglia anche alcune grandi imprese leader in campo internazionale, nonché numerose aziende dell'impianistica alimentare che offrono il supporto meccanico e tecnologico alle attività connesse alle produzioni alimentari (tra queste l'imbottigliamento, la conservazione, il confezionamento e gli strumenti di misura). L'esistenza, creatasi negli anni, di eccellenti realtà nel campo della produzione alimentare e tecnologica trova giustificazione nella profonda interconnessione fra la tradizione e la cultura secolare dei prodotti tipici e la più recente, ma ormai altrettanto consolidata, crescita di strutture scientifiche e tecnologiche dedicate al mondo degli alimenti. In questo senso, si pensi ai Dipartimenti e ai centri di ricerca universitari nelle scienze e tecnologie degli alimenti, nell'economia agroalimentare e nel marketing, nell'ingegneria industriale, nonché il Distretto Agroalimentare regionale (D.A.Re) che opera per favorire l'innovazione e la competitività del sistema agroalimentare. L'industria agroalimentare pugliese partecipa alla formazione del valore aggiunto nazionale per solo il 5,3%, pur avendo fatto registrare negli ultimi anni una tendenza all'incremento, sia pure lieve, in valori assoluti. Sullo sviluppo dell'industria alimentare pugliese hanno influito sicuramente gli investimenti effettuati nel settore, sostenuti dallo sviluppo di specifiche politiche strutturali comunitarie per la commercializzazione e trasformazione dei prodotti agricoli. La figura in questione è anche stata inserita tra le figure professionali emergenti e strategiche per il comparto agroalimentare pugliese nella ricerca: "DINAMICHE DEL MERCATO DEL LAVORO E LE FIGURE PROFESSIONALI NECESSARIE ALLE AZIENDE DELLA PROVINCIA DI LECCE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI SETTORI EMERGENTI"</p>
Note	


Progettista Siti Web 1

Denominazione Corso	Progettista Siti Web 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	177 - tecnico della programmazione e dello sviluppo di siti internet e pagine web 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0

Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore Competenze di informatica di base
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Nozioni Generali (10 ore) • Struttura di una pagina web HTML • Principali tag HTML • Inserimento testi/immagini • Inserimento link • Inserimento tabelle - Programmazione e progettazione siti web (30 ore) • Gestione frame • Gestione moduli • Linguaggio XML • Fogli di stile CSS • Criteri di progettazione di un sito WEB • Realizzazione di semplici pagine WEB • Realizzazione di siti WEB di semplice/media complessità - Utilizzo e gestione di strumenti web (30 ore) • Utilizzo di strumenti di web-authoring (p.e. KompoZer/Dreamweaver) • Gestione dei fogli di stile CSS delle pagine WEB • Realizzazione di semplici siti personali in locale • Tecniche di testing/debugging di un sito WEB • Verifica del comportamento del sito WEB in termini di navigazione con un browser standard per assicurare un adeguato livello di fruibilità ed efficienza (caratteristiche user - friendly)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

	La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Le previsioni di una crescita esplosiva della richiesta di professionalità relative alla gestione di siti Web a fronte di una scarsa disponibilità di personale qualificato (il cosiddetto "skill shortage") formulate qualche anno fa, all'epoca del boom della cosiddetta "new economy", si sono rivelate troppo ottimistiche; non di meno le prospettive occupazionali di questa figura sono buone, in particolare per chi unisce ottime doti di precisione e di affidabilità ad una approfondita conoscenza tecnica e ad un continuo aggiornamento sulla evoluzione del mondo Internet.

Allestitore Di Vetrine E Display 1

Denominazione Corso	Allestitore Di Vetrine E Display 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	14 - tecnico delle attività di allestimento di vetrine e display 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare le richieste del Cliente/Committente elaborando proposte progettuali per lo sviluppo della vetrina/display in linea con le politiche promozionali e di immagine dell'azienda, le tendenze del mercato locale, le esigenze dei produttori, le scelte della concorrenza. 20 ore • Analisi del prodotto e benchmarking 15 ore • Comunicazione ed immagine aziendale 5 ore • Realizzazione di vetrine/display 30 ore
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare</p>

	<p>la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Dopo un periodo significativo di esperienza in una grande realtà organizzativa questa figura può svolgere la propria attività in maniera autonoma come freelance. Può diventare anche collaboratore o responsabile del settore pubblicità di aziende commerciali, oppure responsabile dell'allestimento di spazi fieristici e di mostre.

Addetto All'Accoglienza 1

Denominazione Corso	Addetto All'Accoglienza 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecniche Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	252 - operatore/operatrice per il servizio di accoglienza, l'acquisizione di prenotazioni, la gestione dei reclami e l'espletamento delle attività di segreteria amministrativa 🏢
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Titolo di studio minimo: Licenza media.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lingua inglese (10 ore) 2) Lingua tedesca (10 ore) 3) Lingua russa (10 ore) 4) Informatica e ITC turistica (5 ore) 6) Strumenti (booking) per prenotazione alberghiera (5 ore) 7) Struttura e servizi alberghieri (5 ore)

	<p>8) Tecnica turistica alberghiera (10 ore)</p> <p>11) Elementi di comunicazione e di psicologia (5 ore)</p> <p>12) Nozioni di web marketing e e-marketing (5 ore)</p> <p>13) Elementi di legislazione turistica e privacy (5 ore)</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Trova impiego nelle strutture turistico ricettive sia piccole/medie che grandi catene. L'esperienza acquisita lo porta ad avere un percorso di carriera da capo-ricevimento fino a direttore della struttura ricettiva. La figura, soprattutto del portiere di notte, è molto ricercata in ambito ricettivo. Per entrare nel mondo del ricettivo è necessario conoscere almeno due lingue straniere, avere buoni contatti di relazione, conoscere i principali programmi di gestione alberghiera. Il Turismo ancora oggi offre molte opportunità di lavoro anche se sempre più con contratti flessibili.</p>

Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 3

Denominazione Corso	Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 3
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP

Figura di Riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria 🍞🍰
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Obbligo formativo
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1.Nozioni di marketing e tecniche di vendita per scegliere strategie efficaci rispetto all'obiettivo di vendita (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come comprendere le esigenze del cliente. (5 ore) - Perché conoscere molte tecniche di vendita non significa necessariamente saper vendere. (5 ore) - Cosa hanno in comune i Top Venditori per vendere più degli altri. (10 ore) <p>2.Principi della comunicazione per fornire informazioni utilizzando stili comunicativi e strategie adeguati al contesto (20 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Convinzione, Emozione, Azione: come convincere gli altri. (5 ore) - Come mantenere il controllo della comunicazione. (5 ore) - Se il successo nella vendita dipende dal venditore, da chi dipende l'insuccesso? (5 ore) - La Responsabilità (5 ore) <p>3.Caratteristiche del servizio di cassa per effettuare le operazioni di riscossione nel rispetto della procedura e delle normative fiscali (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche del servizio di cassa <p>4.Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e le motivazioni di certi orientamenti di acquisto(10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La customer satisfaction(5 ore) - Strategie di vendita (5 ore) <p>5.Tecniche di negoziazione e di gestione del reclamo per intervenire sulle non conformità riscontrate sul servizio offerto ai clienti (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come risolvere le obiezioni
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

	<ul style="list-style-type: none"> • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Nella piccola distribuzione le opportunità di carriera si orientano verso la libera professione, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di capo reparto.

Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 2

Denominazione Corso	Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 2
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria 🍞
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	40
N.ro Ore Laboratorio	30
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato per panificazione e pasticceria
Prerequisiti d'ingresso	Obbligo formativo
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1. Normativa igienico-sanitaria e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (10 ore)</p> <p>- Igiene alimentare</p> <p>2. Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti (5 ore)</p> <p>- Principi di alimentazione</p> <p>3. Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno (15 ore)</p> <p>- Tecniche e tipologia di cottura (3 ore)</p> <p>- Pasticceria di base (creme, pan di spagna...) (3 ore)</p> <p>- Biscotteria da forno (1 ora)</p> <p>- Crostate e torte da forno (1 ora)</p>

- La pasticceria mignon classica e moderna (3 ore)
- Confetture e marmellate (1 ora)
- Prodotti per la prima colazione (1 ora)
- La pasta sfoglia ed il suo utilizzo nella pasticceria: Millefoglie, Sfogliatine (2 ore)

4. Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti (20 ore)

- Conoscere e saper usare tutti i macchinari, gli utensili e le attrezzature di lavoro che riguardano il mestiere del pasticciere; (3 ore)
- Presentazione e funzionamento dei macchinari di cucina (3 ore)
- Come disporre le attrezzature e i banchi da lavoro in laboratorio (3 ore)
- Attrezzi artigianali e attrezzi meccanici; (3 ore)
- La tecnologia nel settore della pasticceria moderna; (3 ore)
- Il layout interno delle macchine e l'ottimale predisposizione della produzione; (3 ore)
- Le zone operative e la gestione degli spazi (2 ore)

5. Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione (5 ore)

- Produzione impasti base nella panificazione

6. Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo (5 ore)

- Le materie prime
- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

7. Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti (5 ore)

- Gli stampi utilizzati per la presentazione dei prodotti

8. Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature per realizzare il prodotto finito nel rispetto delle normative vigenti per la vendita al pubblico (5 ore)

- Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi

Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:


- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
- risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi
- sono predefiniti
- pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

	<p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Nella piccola distribuzione le opportunità di carriera si orientano verso la libera professione, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di capo reparto.

Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 1


Denominazione Corso	Tecniche Di Panificazione E Pasticceria 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria 🍞🍰
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	20
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato per panificazione e pasticceria
Prerequisiti d'ingresso	Obbligo formativo
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1. Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haccp (5 ore) - D.Lgs 81/2008 (5 ore) <p>2. Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento del magazzino (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle scorte <p>3. Fabbisogni di breve periodo delle diverse tipologie di prodotti per assicurare il rifornimento del magazzino (15 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'approvvigionamento (5 ore) - La scelta dei prodotti (5 ore) - La scelta dei fornitori (5 ore) <p>4. modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette (15 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle materie prime e degli ingredienti; (10 ore)

	<p>- Individuazione delle materie prime e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei prodotti selezionati e verifica della disponibilità in magazzino o dispensa; (5 ore)</p> <p>5. sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consegna dei moduli di ordinazione compilati alla direzione che provvederà all'acquisto di quanto indicato nel rispetto del budget stabilito (5 ore) - Redazione dell'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime e delle attrezzature mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione; (5 ore) <p>6. Metodi e supporti informatici per la gestione degli ordini e dei fornitori (10 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - I supporti informatici per la gestione degli ordini e dei fornitori
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione Finale</p>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)</p>	<p>Nella piccola distribuzione le opportunità di carriera si orientano verso la libera professione, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di capo reparto.</p>

Denominazione Corso	Ebanisteria Di Base
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	393 - operatore/operatrice per la realizzazione di manufatti lignei 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Prerequisito minimo: Giovani in possesso della Licenza media
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (5 ore)</p> <p>principali materiali lignei, quali tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati lignei (5 ore)</p> <p>principali metodi di lavorazione, quali taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi (5 ore)</p> <p>principali strumenti di misura(5 ore)</p> <p>principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei, quali lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura(5 ore)</p> <p>principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno(5 ore)</p> <p>tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso(5 ore)</p> <p>caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione per assemblare e montare i manufatti(5 ore)</p> <p>principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno(5 ore)</p> <p>principali materiali lignei, quali tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati lignei(5 ore)</p> <p>principali metodi di lavorazione, quali taglio, piallatura, quadratura, lavorazione di incastri, foratura, levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi(5 ore)</p> <p>principali strumenti di misura(5 ore)</p> <p>principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei, quali lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura(5 ore)</p> <p>principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno(5 ore)</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Può trovare impiego presso laboratori artigiani o industrie del legno. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di impresa artigiana. Tradizionalmente, la figura indica, in senso lato, colui che lavora il legno, per la fabbricazione e riparazione di mobili, infissi ed altre suppellettili, associato quasi esclusivamente al lavoro in bottega o in piccole aziende artigiane. La crescente specializzazione ha fatto sì che anche nel settore della lavorazione del legno si formassero specifiche figure professionali che ritroviamo sia nel campo dell'artigianato ma anche in quello dell'industria, quali l'esperto della lavorazione del legno, il tecnico di falegnameria, l'ebanista, l'intagliatore, il tecnico dell'industria del mobile e dell'arredamento, il corniciaio e il restauratore manufatti lignei.</p>

I Primi Lavori Di Sartoria

Denominazione Corso	I Primi Lavori Di Sartoria
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	69 - tecnico dell'esecuzione e riadattamento di capi d'abbigliamento 
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - formare una figura sartoriale in grado di gestire correttamente le manualità fondamentali per la gestione della confezione e della modellistica; (40 ore) - fornire ai partecipanti competenze, sia provenienti dalla frequentazione dell'intero corso sia dalla frequentazione dei singoli moduli, che li mettano nella condizione di trovare un'occupazione sia come dipendenti sia sotto forma di lavoro autonomo; (10

	<p>ore)</p> <p>- acquisire capacità necessarie all'esercizio delle micro attività sartoriali (riparazione, modifica, personalizzazione del prodotto d'abbigliamento).(20 ore)</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	E' una figura che ha visto negli anni un forte ridimensionamento dovuto allo sviluppo delle lavorazioni industriali in serie. Solo ultimamente con la riscoperta dell'abito sartoriale (come elemento di differenziazione sociale) questa figura sta ricevendo una rinnovata attenzione sul mercato.

Addetto Alla Cucina 3

Denominazione Corso	Addetto Alla Cucina 3
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti 🍴
Durata (in ore)	70

N.ro Ore Aula	10
N.ro Ore Laboratorio	60
Tipologia Laboratorio	Laboratorio di cucina
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola secondaria inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione del menù (5 ore) - Igiene delle lavorazioni e HACCP (5 ore) - Preparazione dei piatti (5 ore) - Finger-food, aperitivi ed antipasti: pasta Choux per bigné salati, crostini, maki, hummus, farciture ed esempi di riutilizzo di materie prime.(5 ore) - Carne e derivati: tipologie, classificazioni, conservazione. Conoscere i tipi di carne, i tagli, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura. Arrostiti: uso del forno e tabella delle temperature, regolazione e legatura della carne, il controllo della cottura coi termometri; (5 ore) - Prodotti Ittici: pesce, molluschi e crostacei. Conoscere i tipi di pesce, la pulizia, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura. Pesce, crostacei e mitili: norme di igiene e conservazione, preparazione, sfilettatura e spinatura, principali metodi di cottura al forno, in casseruola, al cartoccio, al salto e con la Carta Fata; (5 ore) - Pasta e Riso: tipologie e caratteristiche. Pasta all'uovo e pasta secca, i vari tipi di riso, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura. Pasta fatta a mano: le farine, come impastare, le tecniche di cottura, la conservazione ed i condimenti. Risotti: caratteristiche dei chicchi, le tecniche di cottura dei risotti mantecati e non, il Pilaf, come preparare il burro acidificato e la manteca tura; (5 ore) - Conoscere gli alimenti vegetali, le verdure e la frutta, la pulizia, la preparazioni classiche e le tecniche di cottura dei brodi. Brodo di carne;(5 ore) - Frittura: grassi e temperature di fumo, con prove di fritti, soffritti, pastelle, tempure e tostature;(5 ore) - Uova e latticini: le uova, le caratteristiche e le preparazioni base. I latticini, i derivati del latte e le preparazioni classiche; (5 ore) - Impasti base salati: gli impasti di base salati per le preparazioni classiche in cucina. Tecniche di lavorazione e cottura; (5 ore) - Impasti base dolci: gli impasti per la realizzazione di dolci da forno. Tecniche di lavorazione e cottura . Dolci al cucchiaio Dal cioccolato alle creme, dai gelati alle bavaresi. Tecniche di preparazione e cottura; (5 ore) - Torte e crostate: torte e crostate nelle loro declinazioni classiche Tecniche di cottura e decorazione; (5 ore) - Pane e pizza: la preparazione artigianale del pane: impasto, lievitazione, cottura, con varie prove per la realizzazione di bocconcini e baguette insaporiti con spezie ed altro. Le pizze.(5 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la</p>

	<p>soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale</p>

Addetto Alla Cucina 2	
Denominazione Corso	Addetto Alla Cucina 2
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti 🍴
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	40
N.ro Ore Laboratorio	30
Tipologia Laboratorio	Laboratorio di cucina
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola secondaria inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Principi nutritivi degli alimenti: (10 ore) • Fabbisogni e metabolismo • Macronutrienti: fabbisogno energetico, proteico, glucidico e lipidico; coefficienti

calorici.

- Micronutrienti: fabbisogno vitaminico e minerale.
- Fabbisogno idrico.
- Principali caratteristiche chimiche e proprietà funzionali degli alimenti: (10 ore)
- Proteine: gli aminoacidi, aminoacidi essenziali e qualità proteica, valore biologico, punteggio aminoacidico (AAS, amino acid score), digeribilità proteica.
- Glucidi: zuccheri, oligosaccaridi e polisaccaridi; la fibra.
- Lipidi: triacilgliceroli e acidi grassi, acidi grassi essenziali e w-3, costituenti non gliceridici.
- Vitamine e sostanze vitamino-simili.
- Sali minerali ed elementi in traccia.
- Il ruolo degli enzimi nella conservazione e nella tecnologia di prodotti alimentari tradizionali ed innovativi.
- Igiene delle lavorazioni e HACCP (10 ore)
- Norme igienico - sanitarie e di controllo qualità per la gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- Igiene dei prodotti alimentari
- Il metodo HACCP e i sette principi che lo costituiscono;
- I prerequisiti alla base di un sistema di autocontrollo
- Preparare le materie prime (10 ore)
- Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma;
- Nettare, pelare, tagliare le verdure;
- Pulire e eviscerare i prodotti ittici;
- Pulire, disossare, battere e macinare le carni.
- I tagli di base (10 ore)
- Julienne;
- Mirepoix;
- Filange;
- Brunoise;
- Dadolata;
- Tritatura.
- Preparare i semilavorati (10 ore)
- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme;
- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti;
- Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.
- Salse e fondi (10 ore)
- Le salse classiche e i fondi di cottura indispensabili in cucina;
- Gli abbinamenti e le tecniche di preparazione;
- I fondi della cucina e le salse (fondo bruno; fondo bianco; le salse madri: la vellutata comune, la vellutata di pesce, il fumetto di pesce, il fondo bruno legato, la besciamella, la salsa di pomodoro fresco e la salsa di pomodoro a pezzi; le salse di base: la salsa suprema, la salsa alla panna, la salsa demiglace; le salse derivate: le salse bianche composte, le salse brune composte; le salse fredde; la Maionese, Bisque di pesce, cipolla maturata, burro chiarificato, salse madri.

**Modalità di
Valutazione Finale
degli Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le

	<p>risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale

Addetto Alla Cucina 1	
Denominazione Corso	Addetto Alla Cucina 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	413 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti 🍳
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola secondaria inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - I principali fondamenti di chimica organica ed inorganica; (10 ore) - Caratteristiche organolettiche degli alimenti; (10 ore) - Qualità nutrizionale degli alimenti; (10 ore) - L'apparato digerente: principi essenziali; (10 ore)


- Principi nutritivi degli alimenti: (5 ore)
 - Fabbisogni e metabolismo
 - Macronutrienti: fabbisogno energetico, proteico, glucidico e lipidico; coefficienti calorici.
 - Micronutrienti: fabbisogno vitaminico e minerale.
 - Fabbisogno idrico.
- Principali caratteristiche chimiche e proprietà funzionali degli alimenti:(5 ore)
 - Proteine: gli aminoacidi, aminoacidi essenziali e qualità proteica, valore biologico, punteggio aminoacidico (AAS, amino acid score), digeribilità proteica.
 - Glucidi: zuccheri, oligosaccaridi e polisaccaridi; la fibra.
 - Lipidi: triacilgliceroli e acidi grassi, acidi grassi essenziali e w-3, costituenti non gliceridici.
 - Vitamine e sostanze vitamino-simili.
 - Sali minerali ed elementi in traccia.
 - Il ruolo degli enzimi nella conservazione e nella tecnologia di prodotti alimentari tradizionali ed innovativi.
- Biotecnologie e gli OGM
- Trasformazione da cottura dei principi nutritivi negli alimenti; (5 ore)
- Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro; (5 ore)
 - principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi;
 - definizione e individuazione dei fattori di rischio;
 - valutazione dei rischi;
 - individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;
- Igiene delle lavorazioni e HACCP (5 ore)
 - Norme igienico - sanitarie e di controllo qualità per la gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
 - Igiene dei prodotti alimentari
 - Problematiche dovute a contaminanti biologici
 - I microrganismi ed il loro rapporto con gli alimenti
 - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici e microbiologici: loro prevenzione
 - Concetti e definizioni di “pericolo” e “rischio”
 - Principali pericoli chimici e strumenti per la prevenzione
 - Principali pericoli fisici e strumenti per la prevenzione;
 - Principali pericoli microbiologici e strumenti per la prevenzione;
 - Il metodo HACCP e i sette principi che lo costituiscono;
 - I prerequisiti alla base di un sistema di autocontrollo
 - Sequenza logica di applicazione del metodo HACCP
- Elaborazione del menù (5 ore)
 - Scelta, sulla scorta delle indicazioni del proprietario, degli antipasti, dei primi piatti, dei secondi piatti, dei contorni, dessert e frutta/macedonia da inserire nel menù sia fisso che giornaliero, dal punto di vista qualitativo e quantitativo, tenendo conto della stagionalità, dei costi di produzione dei piatti, delle prenotazioni ricevute e del flusso standard di clienti;
 - Redazione e consegna alla direzione del menù elaborato, con indicazione dei principali ingredienti, al fine di pubblicare il menù ed informare i camerieri;
 - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù;
 - Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera;
 - Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti;
 - Food Cost:
 - } Costo del servizio: incluso o non incluso?
 - } Full costing;
 - } L'outsourcing del Personale nella struttura;
 - } La scelta di make or buy in Cucina.

**Modalità di
Valutazione Finale
degli Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.
Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.
La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del

	<p>corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale

Operatore/Operatrice Per Attività Di Innesto E Potatura

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Per Attività Di Innesto E Potatura
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	131 - operatore/operatrice per attività di innesto e potatura 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80

Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato in ambienti aperti
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 876 - potatura - 70h -Forme di allevamento delle varie coltivazioni; Selezione degli allevamento delle varie coltivazioni (20h) Conoscenze: forme di allevamento delle varie coltivazioni per scegliere la più adatta agli obiettivi da raggiungere e la più idonea alla situazione botanica e fisiologica della pianta -Norme sulla sicurezza per garantire la sicurezza propria e dei colleghi (D. Lgs. 81/2008) (10h) Conoscenze: norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire in ogni fase la sicurezza propria e dei colleghi -Le operazioni di legatura, sanificazione, raccolta dei residui sulla base delle esigenze della pianta e delle scelte dell'impresa (20h) Conoscenze: portamento delle piante per adeguare le operazioni allo stesso o per modificarlo se necessario -I risultati della potatura in termini produttivi, sanitari e di sviluppo auspicati dall'impresa (20h) Conoscenze: tipi e tecniche di potatura per ottenere dalla pianta risultati in termini produttivi, sanitari e di sviluppo auspicati dall'impresa</p> <p>ADA 877 - controllo e gestione della sicurezza - 60h -Criteri di manutenzione ordinaria di macchine e attrezzi per velocizzare l'attività (20h) Conoscenze: criteri di manutenzione ordinaria di macchine e attrezzi per mantenerli in perfetto stato di uso e ridurre i rischi di inefficacia delle operazioni e di sicurezza dell'operatore -Impiegare attrezzature specifiche, scale e strumenti per il taglio (20h) Conoscenze: impiego di strumenti per il taglio (forbici, coltelli, seghe a mano o a motore) per effettuare tagli, potature e incisioni -Strumenti e metodi per ridurre i rischi di inefficacia delle operazioni e di sicurezza dell'operatore (10h) Conoscenze: norme sulla sicurezza negli ambienti di lavoro allo scopo di ridurre al massimo i rischi per l'operatore e per gli eventuali colleghi -La manutenzione ordinaria di macchine ed attrezzi per il loro migliore utilizzo (10h) Conoscenze: utilizzo di mezzi meccanici per compiere o agevolare il lavoro allo scopo di velocizzare l'attività e ridurre i rischi</p> <p>ADA 1158 - innesto - 70h -Elementi di botanica: i meccanismi fisiologici che stanno alla base della riuscita dell'innesto (20h) Conoscenze: elementi di botanica per comprendere i meccanismi fisiologici che stanno alla base della riuscita dell'innesto -Norme relative alla commercializzazione e trasporto delle piante (20h) Conoscenze: norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro ed alla commercializzazione e trasporto delle piante per garantire lo svolgimento delle operazioni in completa sicurezza e nel rispetto delle norme relative alla commercializzazione ed al trasporto delle piante -Selezione del tipo di innesto più adatto alla coltivazione cui sono destinate le piante e agli obiettivi produttivi che si intendono perseguire (30h) Conoscenze: tipi di innesto per poter scegliere il tipo più adatto alla coltivazione cui sono destinate le piante e agli obiettivi produttivi che si intendono perseguire</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p>

	<p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Innesto e potatura sono due funzioni specialistiche molto richieste in agricoltura. Specialmente la potatura dell'olivo e della vite rappresentano una buona opportunità di lavoro, grazie alla diffusione di questo tipo di coltivazioni. L'innesto può rappresentare un'opportunità in più specialmente in zone vivaistiche.

Esperto Di Prototipazione 3d E Artigianato Digitale

Denominazione Corso	Esperto Di Prototipazione 3d E Artigianato Digitale
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	il focus di questo ambito è L'integrazione tra tecnologie materiali innovativi e tecniche di lavorazione e materiali tradizionali
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Il profilo promuove un uso efficiente del connubio tra design e tecnologie della Digital Fabrication, ponendosi come punto di riferimento per le imprese che

	intendono investire sul futuro rinnovando i loro prodotti e i processi produttivi utilizzando una progettazione responsabile e sostenibile, replicabile a costo ridotto con un aumento della precisione e rispetto dei tempi. L'artigiano digitale può trovare occupazione nelle Imprese Artigiane/Manifatturiere del territorio e che richiedono un rilancio produttivo sia come consulente sia come dipendente.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Capacità/abilità: applicare tecniche di disegno tecnico utilizzare software di disegno tecnico - realizzare un primo disegno particolareggiato o un prototipo; - affrontare i comandi per la creazione di un disegno 2D, per disegnare e modificare i vari tipi di entità, per creare simboli personalizzati, per aggiungere quote e per stampare in scala; - utilizzare con buona padronanza il programma Autodesk Inventor,; - utilizzare metodologie e strumenti software avanzati per la stampa 3D.</p> <p>Conoscenze: metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale disegno tecnico con strumenti CAD 2D e 3D principali strumenti da lavoro quali frese da tavolo 3D, stampanti a colori 3D, macchine da taglio laser</p>
Durata (in ore)	130
N.ro Ore Aula	80
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 - Cenni alla tecnologia dei materiali e metodologie e regole internazionali per il disegno tecnico - 20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei materiali e metodi di prova • Principali materiali e loro proprietà • Lettura e interpretazioni dei disegni • Fondamenti geometrici di rappresentazione grafica • Richiami ai principi, ai sistemi di proiezione, alle norme fondamentali • Metodi di geometria proiettiva • Tipi di sezione, convenzione sulle sezioni • Sistemi di quotatura e sistemi di tolleranze dimensionali e di forma ISO • Utilizzo di cataloghi per desumere misure di componenti commerciali • Disegno di componenti meccanici dal vero, di particolari, complessivi, disegno di esplosi <p>UF 2 - Disegno tecnico con strumenti CAD 2D - 40 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nozioni introduttive • Visualizzazione del disegno • Precisione nel disegno • Strumenti di creazione • Impostazione dell'ambiente di disegno • Selezione degli oggetti • Proprietà degli oggetti • Modifica degli oggetti • Testi, tabelle e quote • Blocchi • Uso dei layout per l'impaginazione del disegno e stampa <p>UF 3 - Disegno tecnico con strumenti CAD 3D - INVENTOR - 60 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nozioni introduttive alla modellazione parametrica

	<ul style="list-style-type: none"> • Interfaccia grafica • Creazione schizzi 2D • Applicazione di lavorazioni 3D. • Parti • Assiemi • Messa in tavola per la generazione di disegni completi • Presentazioni • Autodesk Inventor Studio per rendering di assiemi <p>UF 4 -Stampa 3D - Strumenti ed applicazioni - 10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • La prototipazione rapida • Stampanti a colori 3D per la realizzazione di prototipi e modelli di qualità • Macchina da taglio laser per l'incisione di materiale organico e plastico • Frese da tavolo 3D e plotter vinilici • Caratteristiche dei materiali a disposizione • Costi delle tecnologie e costi dei materiali. • Simulazioni e prove di laboratorio
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>L'evoluzione delle nuove tecnologie, abbinate alla richiesta di un time-to-market sempre più stringente ed alla liberazione dalle limitazioni del disegno tecnico e della raffigurazione, rendono affascinante lo scenario di un futuro sempre più tridimensionale. Il mondo della prototipazione, della produzione rapida, dell'artigianato digitale, dei service e delle stampanti, delle periferiche e delle comunità dei makers rappresentano una drastica mutazione nel rapporto tra</p>

progettista e prodotto, tra utente e industria, tra idea e materia. L'esperienza nella produzione di prototipi in 3D è una delle competenze più richieste negli Usa. Secondo uno studio di Wanted Analytics, la società che studia il mercato del lavoro americano, ad agosto il 35% degli annunci di ricerca da parte di imprese interessate ad assumere ingegneri ha riguardato esperti di stampa 3D. Il boom di questa nuova professione è testimoniato dalla nascita di portali dedicati a richieste di professionisti in progettazione 3D, come 3Dprintingindustry.com e 3D-printing-jobs.com. In un contesto in cui lo sviluppo digitale e multimediale rappresenta il presupposto necessario per poter operare all'interno di mercati moderni e competitivi, la figura tradizionale dell'artigiano si deve riconnotare come professionalità in cui sono uniti sapere manuale e tecnologie di ultimissima generazione (stampanti 3D, strumenti laser, software...). Il Corso intende offrire una solida base teorica attraverso la l'analisi e la conoscenza operativa delle diverse tecniche di prototipazione digitale, intese non solo come moderno strumento di progettazione industriale, ma anche come strumento creativo e a basso impatto ambientale. La "rivoluzione digitale" relativa alla modellizzazione di oggetti permette con strumenti digitali innovativi di realizzare modelli, non solo nelle fabbriche e negli studi di progettazione, ma anche nei settori orafa, biomeccanico, automobilistico, aeronautico, elettronico.

Note

Costruzione Muretti A Secco

Denominazione Corso	Costruzione Muretti A Secco
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	L'obiettivo risulta essere quello di valorizzare un settore produttivo con prospettive occupazionali positive. La formazione nell'ambito degli Antichi Mestieri garantisce una ricaduta occupazionale e l'unicità della professionalità formata, legata alla tipicità del nostro territorio. L'effettosistema del processo innovativo in questo caso specifico riguarda l'esclusività della figura professionale formata, attivando un circolo virtuoso dello sviluppo dell'innovazione nel territorio attraverso la collaborazione, l'interazione e le sinergie tra attori diversi sia interni che esterni all'ATS.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Competenze della figura: - apprendere i principi teorici della bioedilizia e della bioarchitettura; - conoscenza consapevole del ruolo tradizionale dell'attività; - aggiornamento sulla normativa vigente in ambito edilizio; - costruire murature nel rispetto della regola d'arte, adottando tecniche costruttive idonee tradizionali; - eseguire lavori di manutenzione, recupero e consolidamento delle strutture e dei manufatti esistenti, adottando tecniche di intervento sulla base delle indicazioni progettuali e nel rispetto

	<p>della regola d'arte; - leggere e interpretare i disegni tecnici e le indicazioni progettuali, al fine di comprendere lo sviluppo geometrico ed attuare le procedure di intervento per la realizzazione di opere murarie ed il recupero delle strutture esistenti; - ricercare proporre e attuare soluzioni tecnico-esecutive verificandone l'efficacia; - scegliere ed utilizzare i materiali in relazione alle caratteristiche tecniche e al tipo di lavorazione da effettuare per la costruzione dei manufatti murari e per gli altri interventi di recupero edilizio; - conoscere i principali approcci teorici alla progettazione organizzativa e le principali variabili contestuali rilevanti (mercato, ambiente sociale ed istituzionale, tecnologia, etc.); - saper definire un piano di progetto; - saper gestire la chiusura del progetto, sia in relazione ai committenti esterni, sia in relazione alla struttura interna dell'impresa; - saper identificare la struttura organizzativa e le risorse necessarie per la realizzazione del progetto.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Il corso "Costruzione di muretti a secco" è un percorso formativo operativo ed efficace, progettato con l'intento di far acquisire, per chi vuole operare nel settore, conoscenze e competenze spendibili nel mercato del lavoro. L'obiettivo è quello di formare un operatore attraverso conoscenze tecniche e manuali, ma anche attraverso competenze di promozione e commerciali, che consentano il recupero di un antico mestiere del nostro territorio.</p>
Durata (in ore)	50
N.ro Ore Aula	0
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato in spazi aperti
Prerequisiti d'ingresso	<p>Nessun titolo di studio minimo richiesto in ingresso. Altri requisiti di accesso: Predisposizione ai rapporti interpersonali; passione per le attività all'aperto; predisposizione al lavoro di gruppo e al perseguimento degli obiettivi impartiti.</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Modulo n. 1. Bioedilizia. 15 ore. Modulo n. 2. Tecniche di realizzazione di muretti a secco. 30 ore. Modulo n. 3. Visite guidate. 5 ore.</p> <p>Contenuti formativi</p> <p>Cenni storici. Elementi di bioedilizia e bioarchitettura. Tecniche di edilizia tipica. Conservazione e restauro. Adeguamento alla normativa vigente. Caratteristiche e funzionamento di utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di muratura e nelle lavorazioni connesse. Caratteristiche e impiego dei materiali al fine di scegliere ed utilizzare quelli più idonei alla realizzazione delle opere murarie e degli interventi di recupero e consolidamento. Elementi di recupero edilizio al fine di comprendere le cause di degrado ed eseguire idonee tecniche di intervento,</p>

	<p>fasi del processo edilizio, operatori coinvolti e loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri. Principi del comportamento statico dei materiali e delle strutture al fine di programmare e attuare le scelte esecutive nonché la successione logica delle operazioni tecniche costruttive tradizionali e innovative per la realizzazione e manutenzione dei manufatti.</p>
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>Il successo del sistema competitivo del nostro Paese è stato fondato da sempre sull'alta qualità delle sue produzioni (in particolare quelle della manifattura e dei mestieri a vocazione artigianale) e dei suoi servizi. Nel</p>

2009, in Italia, il fabbisogno occupazionale delle aziende artigiane è stato stimato in circa 140 mila unità, ma quasi la metà di questo fabbisogno è rimasto insoddisfatto a causa della mancanza delle professioni; nel 2010, in Italia, la domanda delle imprese della manifattura artigiana è stata di circa 236.000 diplomati tecnici e professionali, a fronte di un'offerta pari a 125.712 giovani: circa 110mila posti di lavoro, quindi, non hanno trovato altrettanti occupati disponibili a ricoprirli (Italialavoro). Per quanto riguarda gli antichi mestieri i dati sono ancora più preoccupanti: il livello della domanda di settore inevasa spesso è ancora più significativo. Nel caso specifico del progetto formativo in oggetto, si tratta di un mestiere molto richiesto in tutto il territorio regionale.

Note

Agricoltura Sociale E Miglioramento Della Multi-Funzionalità Aziendale Mediante Erogazione Di Servizi Socio-Educativi

Denominazione Corso	Agricoltura Sociale E Miglioramento Della Multi-Funzionalità Aziendale Mediante Erogazione Di Servizi Socio-Educativi
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Questa figura si inserisce nell'ambito degli antichi mestieri in quanto l'agricoltura è da sempre pilastro dell'economia regionale e nello specifico storica-mente l'agricoltura è stato l'ambiente ideale per consentire l'accoglienza ed l'inserimento lavorativo "dolce" di persone con disabilità
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	L'operatore di comunità in fattorie sociali è la figura pro-fessionale che si occupa delle "altre attività" presenti in una azienda agricola con vocazione sociale, cioè un'azienda agricola nella quale sono presenti coltivazioni e spazi pensati e realizzati appositamente per l'accoglienza di persone in difficoltà, con lo scopo specifico di creare condizioni favorevoli alla socializzazione e/o al reinserimento sociale e lavorativo di minori svantaggiati, disabili fisici o psichici, detenuti, persone con problemi di alcol o droga. Al termine del percorso formativo l'allievo/a sarà in grado di svolgere attività alternative alla produzione agricola tradizionale (produzioni bio, attività didattiche e/o terapeutiche con animali, accoglienza sociale...) ed in particolare si occupa di specifici progetti educativi e riabilitativi volti all'inserimento o al reinserimento psicosociale dei soggetti in difficoltà. Si tratta di una figura professionale in grado di programmare, gestire e verificare, all'interno dei servizi di agricoltura sociale e nelle strutture riabilitative in agricoltura (fattorie sociali), interventi educativi mirati al recupero e allo sviluppo delle potenzialità dei soggetti in difficoltà, coinvolgendoli direttamente insieme alle loro famiglie e alla collettività.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il corso Agricoltura Sociale e miglioramento della multi-funzionalità aziendale mediante erogazione di servizi socio-educativi ha come obiettivo quello di formare imprenditori agricoli che intenda diversificare in ambito sociale i servizi erogati, creando così le premesse per la creazione di forme di reddito alternative a quelle

	<p>pret-tamente agricole, in linea con le direttive europee e nazionali sull'agricoltura sociale, che in questi ultimi anni hanno creato, sul territorio regionale molte fattorie sociali, in grado di erogare servizi di riabilitazione per persone con disabilità ma anche servizi educativi per minori e/o di accoglienza ed inserimento lavorativo di persone appartenenti alle categorie svantaggiate.</p> <p>Capacità/abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progettare gli spazi aziendali per realizzare iniziative destinate a persone con disabilità - relazionarsi con le persone con disabilità e loro famiglie - gestire percorsi terapeutici ed educativi assistiti con animali <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di agricoltura sociale - terapia orticoltura e giardinaggio terapeutico - produzioni ed allevamenti atti a fini sociali - sicurezza in azienda agricola
Durata (in ore)	100
N.ro Ore Aula	100
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 - sviluppo rurale ed economia del territorio, gestione aziendale (10 ore)</p> <p>UF 2 - l'agricoltura sociale: risorse e sviluppo (20 ore)</p> <p>UF 3 - agricoltura sociale ed erogazione di servizi socio educativi assistiti da animali (20 ore)</p> <p>UF 4 - agricoltura sociale ed erogazione di servizi sanita-ri/educativi con piante (20 ore)</p> <p>UF 5 - le produzioni sinergiche per l'agricoltura sociale (10 ore)</p> <p>UF 6 - agricoltura sociale: ambito normativo (10 ore)</p> <p>UF 7 - sicurezza sul lavoro (10 ore)</p> <p>Contenuti formativi</p> <p>Modulo I</p> <p>Sviluppo rurale ed economia del territorio, gestione aziendale: Specificità territoriale Analisi di settore Potenzialità e nuovi ambiti di crescita</p> <p>Modulo II</p> <p>L'agricoltura sociale: risorse e sviluppo: Definizione, pratiche, politiche La progettazione in agricoltura sociale Agricoltura sociale: riconoscimento e sviluppo locale</p> <p>Modulo III</p> <p>Agricoltura sociale ed erogazione di servizi socio-educativi assistiti da animali: A.A.A - Attività Assistite da Animali E.A.A. - Educazione Assistita da Animali T.A.A. - Terapia Assistita da Animali Accoglienza e relazione con le persone con disabilità e loro famiglie Progettazione e gestione dei servizi</p> <p>Modulo IV</p>

Agricoltura sociale ed erogazione di servizi sanitari/educativi con piante: ore 12
Le attività di Green Care: storia
La Terapia Orticolturale e il Giardinaggio Terapeutico
Accoglienza e relazione con persone con disabilità e loro fa-miglie
Progettazione e gestione dei servizi
Progetti regionali, italiani ed internazionali

Modulo V

Le produzioni sinergiche per l'agricoltura social: Le produzioni atte a fini sociali
Gli allevamenti atti a fini sociali

Modulo VI

Agricoltura sociale: ambito normativo:
L'agricoltura sociale nella dimensione europea
Il sistema normativo italiano: limiti e punti di forza
La realtà Lazio

Modulo VII

Sicurezza sul lavoro
Presentazione - La Legislazione
Valutazione dei Rischi
Sanzioni previste - Criteri generali
Rischio Chimico-Prevenzione Incendi
Rischio elettrico
Il Controllo Sanitario
Direttive particolari
Principi e prodotti della combustione

Modulo VIII

Visite aziendali:
Volta a visitare realtà imprenditoriali in grado di coniugare sostenibilità e produttività, ambito produttivo e sociale, così da promuovere un confronto comparativo e di crescita.

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

•risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

•sono predefiniti

•pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

•domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta

•domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta

•inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante

•corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro


La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	L'attenzione crescente ai servizi a carattere sociale resi dall'agricoltura sta favorendo l'affermazione di un clima di reputazione positiva intorno al settore primario, grazie in particolare alla diffusione delle pratiche di agricoltura sociale ed all'emersione di una molteplicità di esperienze innovative e che rappresentano una notevole opportunità economica. Un dato fondamentale in tal senso è rappresentato dal fatto che attività dei servizi connessi e quelle secondarie assumono un peso sulla produzione agricola (13,2%) corrispondente a quello di comparti di primo piano: più del comparto latte (9,8%) e poco meno di patate ed ortaggi (15,1%). In tal senso lo sviluppo di un'agricoltura attenta e capace di interagire con la dimensione sociale, in grado di ricevere gli stimoli esterni derivanti dai cambiamenti sociali ed economici cui il mondo, rappresenta una sfida necessaria per il nostro comparto. Ciò è quanto mai vero in una realtà come quella viterbese con un impatto ambientale più che accettabile, che ha mantenuto, salvaguardato e valorizzato le bellezze naturalistiche del territorio affiancando all'attività primaria principale quella di altri settori come il Turismo rurale e l'agriturismo. In questo sviluppo della dimensione sociale risulta sem-pre più necessario formare competenze in grado di promuovere in modo efficiente e produttivo la multifunzionalità aziendale mediante erogazione di servizi socio-educativi ha come obiettivo quello di formare imprenditori agricoli che intenda diversificare in ambito sociale i servizi erogati, creando così le premesse per la creazione di forme di reddito alternative a quelle prettamente agricole, in linea con le direttive europee e nazionali sull'agricoltura sociale, che in questi ultimi anni hanno creato, sul territorio regionale molte fattorie sociali, in grado di erogare servizi di riabilitazione per persone con disabilità ma anche servizi educativi per minori e/o di accoglienza ed inserimento lavorativo di persone appartenenti alle categorie svantaggiate. In particolare il corso mira a fornire competenze nell'accoglienza delle persone con disabilità, nella creazione di servizi di Terapia Assistita da Animali (AAT) di Terapia

Orticolturale (HT), mirando soprattutto a fornire quelle competenze per la creazione, gestione, buone pratiche e fund rising per quanto riguarda l'organizzazione dei servizi e alle competenze tecnico - pratiche per la gestione di attività orticole e di allevamento in relazione ai servizi socio-educativi erogati. Il corso "Agricoltura Sociale e miglioramento della multifunzionalità aziendale mediante erogazione di servizi socio-educativi" ha tra gli obiettivi quello di ridurre alcune storiche carenze frequentemente riscontrate nell'attività degli imprenditori agricoli, i quali evidenziano la necessità di apprendere le principali nozioni commerciali, di marketing, ed informatiche che il corso di formazione in oggetto si propone di divulgare. Inoltre il corso avrà come obiettivo quello di un confronto dialettico volto ad individuare strategie aziendali in grado di coniugare l'aspetto sociale con quello produttivo.

Note	
-------------	--

Tecnico Delle Attività Di Ricerca E Selezione Di Attori Per La Produzione Teatrale, Televisiva, Pubblicitaria, Cinematografica, Fotografica

Denominazione Corso	Tecnico Delle Attività Di Ricerca E Selezione Di Attori Per La Produzione Teatrale, Televisiva, Pubblicitaria, Cinematografica, Fotografica
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	216 - tecnico delle attività di ricerca e selezione di attori per la produzione teatrale, televisiva, pubblicitaria, cinematografica, fotografica 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma scuola superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Area di Attività: Organizzazione del casting (50 ore)</p> <p>Scopo del corso è la formazione all'organizzazione del casting individuando canali di reclutamento degli aspiranti attori e stabilendo luoghi, tempi, criteri, partecipanti e metodi per la realizzazione dei provini.</p> <p>Materie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del settore spettacolo; • Team building e team management; • Stakeholder management; • Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro; • Casting research; • Test finale. <p>Scopo del corso è la formazione alla selezione degli aspiranti attori e delle comparse che interpreteranno i personaggi del film o della rappresentazione teatrale conducendo provini strutturati.</p> <p>Area di Attività: Casting di primo e di secondo livello (70 ore)</p>

Materie:

- Introduzione alle discipline dello spettacolo;
- Elementi di cultura teatrale, televisiva e cinematografica;
- Organizzazione del casting;
- Tecniche di casting;
- Tecniche di gestione del lavoro;
- Test finale.

Scopo del corso è la formazione all'accompagnamento degli attori generici e delle comparse sulla scena, individuando il luogo e il momento opportuno e assicurandone la preparazione in relazione al ruolo da rivestire.

Area di Attività: Preparazione dei generici e delle comparse di scena. (80 ore)

Materie:

- Organizzazione generale del lavoro teatrale, televisivo e cinematografico;
- Tecniche di recitazione e didattica teatrale;
- Organizzazione e gestione del lavoro: tempi e metodi di produzione.
- Gestione del personale (generici e figuranti);
- Psicologia relazionale;
- Test finale.

Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
 - risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi
 - sono predefiniti
 - pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.
- Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:
- domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta
 - domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta
 - inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante
 - corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Chi vuole fare casting dovrebbe innanzi tutto avvicinarsi territorialmente ad un centro di produzione cinematografico o televisivo di dimensioni considerevoli, che esprimano la domanda di tali servizi. Per fare esperienza si dovrebbe cominciare come assistente di un professionista per apprendere la pratica professionale ed introdursi nel circuito lavorativo. Una volta raggiunta una buona autonomia e padronanza è possibile organizzarsi in proprio, per costruirsi una rete di contatti e di collaborazioni a partire dalle scuole di recitazione, dai centri di produzione.

Barista/Barman	
Denominazione Corso	Barista/Barman
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande 🍷
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	assolto l'obbligo scolastico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1703 - approvvigionamento materie prime - 60ore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le materie prime: caratteristiche, provenienza, reperibilità (10 h) Conoscenze: caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo - Selezionare e relazionarsi con i fornitori (10 h) Conoscenze: elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori -Effettuare gli ordini e rifornire gli scaffali e frigoriferi (10 h) Conoscenze: fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa -Preparare il balcone secondo le normative di igiene e sicurezza alimentare (10 h) Conoscenza: normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro -Principi di informatica e programmi dedicati (10 h) Conoscenze: nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori -Inglese base (10 h) Conoscenze: terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria <p>ADA 1708 - trattamento delle materie prime e dei semilavorati - 70 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pulire e preparare le materie prime ed i semilavorati (10h) Conoscenze: caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp -La guarnizione e decorazione dei piatti (10h) Conoscenze: modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi - Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari (10h)


	<p>Conoscenze: norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari -L'igiene alimentare (10h)</p> <p>Conoscenze: principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative -La preparazione dei piatti (20h)</p> <p>Conoscenze: tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione - Utilizzare le apparecchiature da bar (10h)</p> <p>Conoscenze: utensili per la preparazione dei cibi ADA 1712 - preparazione e somministrazione di bevande e snack - 70 ore -Attrezzature, macchinari ed utensili da bar (10h)</p> <p>Conoscenze: caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina - La composizione degli aperitivi(10h)</p> <p>Conoscenze: criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda -D. Lgs 155/77(10h)</p> <p>Conoscenze: norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela - Normativa per la vendita di bevande alcoliche(10h)</p> <p>principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative - Preparare i cocktail, bibite e aperitivi e servire le bevande, i cocktail e i piatti freddi e caldi(10h)</p> <p>Conoscenze: tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi -La cottura e conservazione dei cibi(10h)</p> <p>Conoscenze: tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura -Le bevande alcoliche(10h)</p> <p>Conoscenze: tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda é in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale

Pastaio - Addetto Pastificio

Denominazione Corso	Pastaio - Addetto Pastificio
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria 🍞🍰
Durata (in ore)	200

N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 448 - preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno - 70 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione della pasta lievitata e tempi di lavorazione; (20 h) - Preparare gli impasti per la cottura; (30 h) - Selezionare le materie prime; (20 h) <p>ADA 449 - gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti - 70 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metodi, tecniche e controllo di conservazione degli alimenti; (20 h) - Pianificare gli ordini in base al programma aziendale; (20 h) - Tempi di consegna; (10 h) - Caratteristiche merceologiche delle materie prime; (20 h) <p>ADA 452 - pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita - 60 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione specialistica e disposizioni di sicurezza e pianificazione nel rispetto delle norme igienico sanitarie; (10 h) - Manutenzione ordinaria dei macchinari dell'impianto e delle attrezzature; (10 h) - Igienizzazione e sanificazione; (10 h) - Processi lavorativi; (30 h)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Nella piccola distribuzione le opportunità di carriera si orientano verso la libera professione, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di capo reparto.


tecnico dell'assistenza all'infanzia

Denominazione Corso	Tecnico Dell'Assistenza All'Infanzia
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	430 - tecnico dell'assistenza all'infanzia 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	

Prerequisiti d'ingresso	Assolvimento dell'obbligo scolastico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1878 - Interazione con la famiglia ed i bambini nel contesto di riferimento in cui si opera - 70h</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le dinamiche di gruppo utili alla partecipazione ed alla gestione dei conflitti (15h) Conoscenze: Elementi di dinamica di gruppo al fine di favorire la partecipazione e la gestione dei conflitti -La psicologia sociali e della comunicazione (10h) Conoscenze:Elementi di psicologia sociale e della comunicazione -Gli strumenti utili all'analisi dei biogni (10h) Conoscenze:Metodologie e strumenti per l'analisi dei bisogni nel contesto organizzativo in cui si opera -La comunicazione efficace (15h) Conoscenze:Tecniche di comunicazione efficace per relazionarsi con i componenti del gruppo singolarmente e collettivamente -Il lavoro di gruppo (10h) Conoscenze:Tecniche per la facilitazione del lavoro di gruppo -La comunicazione non verbale (10h) Conoscenze:Teorie e tecniche della comunicazione non verbale <p>ADA 1879 - Elaborazione e pianificazione del progetto educativo - 60h</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le tipologie didattiche (10h) Conoscenze:Conoscenza delle diverse metodologie didattiche -Le metodologie osservative (10h) Conoscenze:Elementi di metodologie osservative per l'età evolutiva -Cenni di psicologia e pedagogia dell'età evolutiva (10h) Conoscenze:Elementi di psicologia e pedagogia dell'età evolutiva -La psicologia e pedagogia del gioco (10h) Conoscenze:Elementi di psicologia e pedagogia del gioco per la progettazione dell'intervento di animazione socio-educativa -L'attività motoria (10h) Conoscenze:Elementi e metodi dell'attività motoria -La progettazione di interventi socio-educativi (10h) Conoscenze:Teorie e metodologie pedagogiche per la progettazione di interventi socio-educativi <p>ADA 1880 - Cura ed igiene del bambino - 70h</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'educazione alimentare (15h) Conoscenze:Elementi di educazione alimentare per la prima infanzia -Nozioni di primo soccorso pediatrico (10h) Conoscenze:Elementi di primo pronto soccorso pediatrico -La puericultura (15h) Conoscenze:Elementi di puericultura -La sicurezza degli ambienti (15h) Conoscenze:Norme relative alla sicurezza degli ambienti -L'igiene personale (15h) Conoscenze:Regole elementari per l'igiene del bambino nei diversi momenti della giornata
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coinciderà con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, si prevede lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreterà le domande e la</p>

	<p>soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuterà le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo in base all'argomento trattato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentiranno una sola risposta; • domande a scelta multipla: si sottoporranno al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola sarà la risposta esatta; • inserimenti: si tratterà di brevi testi di risposta in cui bisognerà inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante; • corrispondenze: la domanda conterà di due elenchi di parole chiave che dovranno essere associate tra loro. <p>La valutazione degli apprendimenti avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	I servizi alla persona, come quelli nei quali si colloca la figura descritta, sono caratterizzati da una forte richiesta e da ulteriore sviluppo a fronte del costante aumento dei bisogni di conciliazione tra tempi di vita e tempi di lavoro da parte delle famiglie. La figura, in particolare, risponde in maniera efficace a quel segmento di bisogni connessi all'organizzazione familiare a elevata flessibilità.

Tecnico Della Definizione Di Strategie Di Mercato, Della Pianificazione Di Azioni Di Marketing E Della Gestione Di Rapporti Con La Clientela E Le Reti Di Vendita

Denominazione Corso	Tecnico Della Definizione Di Strategie Di Mercato, Della Pianificazione Di Azioni Di Marketing E Della Gestione Di Rapporti Con La Clientela E Le Reti Di Vendita
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	123 - tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>marchi, denominazioni e certificazioni per poter usufruire di eventuali possibili marchi locali o denominazioni (dop, igp, docg) che possano portare valore aggiunto ai prodotti (20 ore)</p> <p>principali caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti per valorizzarli e promuoverli sui mercati (20 ore)</p> <p>principali strumenti informatici ed applicativi software per rendere più efficaci ed efficienti comunicazione, ricerca, archiviazione, elaborazione e divulgazione dei dati</p>


	<p>(20 ore) ruoli e processi produttivi (20 ore) caratteristiche delle nuove tecnologie per sfruttare nel migliore dei modi la comunicazione valorizzando le azioni che si intendono fare(20 ore) metodi e tecniche di ricerca di mercato circa il contesto competitivo e sul comportamento dei potenziali clienti per una pianificazione legata a contesti reali(20 ore) teorie del marketing, marketing mix e politiche di prodotto in termini di sviluppo quantitativo, di ciclo di vita, di prezzo (20 ore) caratteristiche dei mercati di riferimento locali e non per individuare le migliori sedi logistiche di interrelazione e gli interlocutori più idonei (20 ore) elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori (20 ore) normativa di riferimento a livello locale, nazionale e comunitario per operare le scelte nel rispetto delle leggi e saper anche impiegare le opportunità che queste norme possono offrire(20 ore)</p>
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>MODALITA' DI VALUTAZIONE La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi: oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione Finale</p>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)</p>	<p>Oltre alle attività consolidate, nuove opportunità vengono offerte grazie alla realizzazione delle filiere corte. Si assiste ad un rapporto più vicino fra produttore e consumatore e ad una accentuata attenzione alla tracciabilità delle filiere dei prodotti in genere. Buone opportunità possono anche essere offerte dai progetti comprensoriali o di area, di tipo pubblico e privato volti a valorizzare le produzioni tipiche e locali.</p>

Tecnico Delle Attività Di Gestione Del Cliente, Promozione Della Struttura Ricettiva E Gestione Del Personale Preposto Al Ricevimento


Denominazione Corso	Tecnico Delle Attività Di Gestione Del Cliente, Promozione Della Struttura Ricettiva E Gestione Del Personale Preposto Al Ricevimento
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	256 - tecnico delle attività di gestione del cliente, promozione della struttura ricettiva e gestione del personale preposto al ricevimento 🏨
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 981- gestione del personale addetto al ricevimento - 70h</p> <p>-L'inquadramento contrattuale; Contrattualistica per l'impresa ricettiva (10h)</p> <p>Conoscenze: contratti nazionali di lavoro ed integrativi provinciali o aziendali, per organizzare orari, ferie, permessi, ecc... per predisporre le turnazioni utili al mantenimento del servizio ad ogni turno</p> <p>- Il reperimento delle risorse umane; Gestione delle risorse umane nel turismo (15h)</p> <p>Conoscenze: nozioni e tecniche di analisi del lavoro e delle competenze al fine della rilevazione della necessità di formazione per il personale dipendente</p> <p>-Approfondimenti dei programmi di Office automation; Gli applicativi gestionali del settore alberghiero; Gli strumenti di pubblicazione sul web (20h)</p> <p>Conoscenze: personal computer, programmi di gestione alberghiera ed altre attrezzature elettriche/elettroniche a disposizione del reparto ricevimento</p> <p>- Principi di gestione del personale (10h)</p> <p>Conoscenze: tecniche di gestione del personale per organizzare il lavoro, gestendo in maniera efficace ed efficiente tutti i collaboratori</p> <p>-L'aggiornamento del personale addetto (15h)</p> <p>Conoscenze: tecniche di trasferimento del know how e di tutte le informazioni utili all'aggiornamento continuo del personale addetto</p> <p>ADA 985 - promozione della struttura ricettiva - 70h</p> <p>- L'impresa turistico-ricettiva (10h)</p> <p>Conoscenze: dinamiche e flussi delle prenotazioni per pianificare e garantire il livello di utilizzo richiesto dalla direzione/proprietà</p> <p>- Software gestionali alberghieri (15h)</p> <p>Conoscenze: politiche di booking (camere/sale riunioni) per collaborare con la direzione/proprietà alla definizione delle varie strategie di vendita secondo le necessità dettate dal mercato</p> <p>- Principi di organizzazione di impresa (15h)</p> <p>Conoscenze: politiche di promozione aziendale utili ad incrementare il livello occupazionale della struttura ricettiva</p> <p>-Le agenzie di viaggio ed i Tour Operator (20h)</p> <p>Conoscenze: principali adv (agenzie di viaggio) e t.o. (tour operator), al fine di collaborare con la direzione/proprietà nella stipula di convenzioni e contratti per la vendita delle camere e delle sale riunioni</p> <p>-Legislazione turistica (10h)</p> <p>Conoscenze: principali normative sugli accordi internazionali per collaborare con la direzione/proprietà alla stipula degli accordi e convenzioni con le adv ed i t.o</p>

	<p>ADA 986 - attuazione delle politiche di gestione del cliente - 60h - Tourism Distribution Channel; Gestione e marketing delle imprese ricettive (20h) Conoscenze: organizzazione degli altri reparti della struttura affinché l'attività svolta nell'intero reparto ricevimento sia adeguata allo standard qualitativo aziendale -Le principali normative per il mantenimento dei requisiti obbligatori (15h) Conoscenze: principali normative europee, nazionali, regionali, comunali per il mantenimento dei requisiti obbligatori relativi alla classificazione di appartenenza della struttura - Informatica per l'impresa ricettiva (10h) Conoscenze: principali programmi di gestione alberghiera per il corretto funzionamento del reparto riceviment -Le tipologie contrattuali sottoscritte con i Tuor Operator e le Agenzie Viaggi (15h) Conoscenze: tipologie contrattuali sottoscritte dalla direzione/proprietà con i tour operator e le agenzie di viaggi, al fine di applicare le tariffe previste dai contratti</p>
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione Finale</p>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)</p>	<p>E' una figura che normalmente si forma all'interno di strutture ricettive, partendo dalla qualifica di addetto al ricevimento (vedi Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa). Ha buone possibilità di carriera, deve essere disponibile anche ad orari notturni e a spostamenti all'estero, per partecipare a fiere di settore.</p>

Tecnico Di Amministrazione E Contabilità Del Personale

Denominazione Corso	Tecnico Di Amministrazione E Contabilità Del Personale
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	382 - tecnico della pianificazione del sistema di amministrazione e contabilità del personale 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	titolo di istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • contratti collettivi nazionali di lavoro di riferimento (30 ore) • normativa civilistica e fiscale di riferimento (40 ore) • principali software di contabilità del personale per gestire in maniera informatizzata le attività di amministrazione del personale (40 ore) • principi di tenuta dei registri obbligatori al fine di gestire gli adempimenti amministrativi legati al personale (40 ore) • sistema di rilevazione e classificazione delle presenze per effettuare la gestione delle presenze (30 ore) • tecniche di amministrazione del personale per gestire gli obblighi connessi al rapporto di lavoro (20 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>MODALITA' DI VALUTAZIONE</p> <p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p>

	<p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Eventuali sviluppi professionali della figura in oggetto si possono verificare (come crescita professionale e di carriera) nell'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o per successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni, all'interno dell'Ufficio Personale stesso e presso professionisti, consulenti del lavoro e associazioni di categoria.

Addetto Alle Casse	
Denominazione Corso	Addetto Alle Casse
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	13 - operatore/operatrice per l'apertura/chiusura della cassa e l'assistenza di base alla clientela 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 414 - apertura e chiusura della cassa - 70h</p> <p>-Le modalità di compilazione della documentazione relativa l'apertura/chiusura cassa (15h)</p> <p>Conoscenze: format e modalità di compilazione della documentazione apertura/chiusura cassa</p> <p>- Funzionamento registratore di cassa (10h)</p> <p>Conoscenze:modalità di funzionamento del registratore fiscale</p> <p>- La sicurezza nei luoghi di lavoro (10h)</p> <p>Conoscenze:normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>- I lettori ottici per gestione merci (15h)</p> <p>Conoscenze:nozioni base di informatica per l'utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione e trasmissione dati (telefono, fax, ecc.)</p> <p>- Elementi di normativa fiscale e tributaria (10h)</p> <p>Conoscenze:nozioni in materia di normativa fiscale</p> <p>- Procedure apertura/chiusura cassa (10h)</p> <p>Conoscenze:procedure per l'apertura e chiusura della cassa</p> <p>ADA 415 - assistenza di base alla clientela -60h</p> <p>-Tecniche di comunicazione interpersonale; Il servizio al cliente; Il ruolo del cassiere</p>

(10h)
 Conoscenze: principi e tecniche di ascolto attivo per identificare le esigenze espresse dal cliente
 -La sorveglianza dell'area di vendita (10h)
 Conoscenze: regole e procedure di controllo e sorveglianza dell'area di vendita al fine di prevenire furti o danneggiamenti a cose o persone
 - Tecniche di comunicazione interpersonale (10h)
 Conoscenze: tecniche di comunicazione interpersonale e commerciale per la gestione efficace della relazione con i clienti
 -Tecniche di picking (10h)
 Conoscenze: tecniche di marketing e vendita per adottare strategie efficaci di comunicazione e di vendita al cliente
 -La tipologia dei prodotti (10h)
 Conoscenze: tipologia dei prodotti venduti ed informazioni relative a particolari condizioni di vantaggio (fidelity card, sconti, ecc.)
 -Fidelizzazione della clientela (10h)
 Conoscenze: tipologie di clientela e caratteristiche del mercato di riferimento

ADA 416 - registrazione delle vendite, operazioni di cassa e di gestione delle modalità alternative di pagamento - 70h
 -I prodotti (5h)
 Conoscenze: caratteristiche dei prodotti venduti (materie prime, prezzo, disposizione nelle corsie o scaffali, ecc.)
 -Tecniche di gestione cassa (10h)
 Conoscenze: caratteristiche e modalità d'uso della moneta elettronica e dei principali mezzi di pagamento
 -I principi della contabilità (5h)
 Conoscenze: elementi base di contabilità (storni, rettifiche, ecc.)
 -Scanner a lettura ottica e registratore fiscale (10h)
 Conoscenze: elementi di base del funzionamento di scanner a lettura ottica e del registratore fiscale
 -Gli sgravi fiscali (10h)
 Conoscenze: normativa e funzionamento dei pagamenti rateali e relativa agli sgravi fiscali previsti da legge per l'acquisto beni per prima casa e ristrutturazione
 -Informatica di base e mezzi trasmissioni dati (10h)
 Conoscenze: nozioni base di informatica per l'utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione e trasmissione dati (telefono, fax, ecc.)
 -Le modalità alternative di pagamento (10h)
 Conoscenze: operazioni di conto e gestione della documentazione commerciale anche relativa a pagamenti rateali e sgravi fiscali
 -La comunicazione interpersonale, le relazioni con i clienti (10h)
 Conoscenze: tecniche di comunicazione interpersonale e commerciale per una gestione efficace delle relazioni con i clienti

Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.
 Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.
 La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

	<ul style="list-style-type: none"> risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Le indagini sulla domanda di lavoro delle imprese indicano, per il breve periodo, che la richiesta di occupazione per questa figura professionale è stabile. La maggior parte delle richieste dovrebbe provenire dalle imprese di medie dimensioni e interessare prevalentemente manodopera anche priva di particolari specializzazioni (ma non di precedente esperienza) da formare sul campo e/o all'interno dell'azienda. La figura deve utilizzare tecnologie relativamente complesse (POS, scanner per la lettura dei codici a barre) ed ha un ruolo di rilievo, dal punto di vista organizzativo, sia riguardo alla clientela, sia riguardo agli altri settori del punto vendita, poiché è in grado di far rilevare irregolarità (ad esempio nelle operazioni di prezzatura) e disfunzioni (raccogliendo reclami e sollecitazioni della clientela). In alcune aziende si rileva la tendenza a responsabilizzare e professionalizzare maggiormente questa figura, impiegandola anche in attività relative all'accoglienza Clienti e gestione dei resi merce, gestione dei reclami e partecipazione periodica alle riunioni dei vari reparti.

Pizzaiolo	
Denominazione Corso	Pizzaiolo
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	463 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza 🍕
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Assolto obbligo scolastico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	ADA 2023 - Preparare la pizza - 70h -Elementi di chimica (10h) Conoscenze:Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto)

-Gli ingredienti base per la preparazione della pizza (10h)
 Conoscenze:Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni

-I nutrienti dei principali alimenti (10h)
 Conoscenze:Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione

-Indicatori di qualità degli ingredienti utilizzati (10h)
 Conoscenze:Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza

-Le intolleranze alimentari (10h)
 Conoscenze:Intolleranze alimentari

-Gli impasti della pizza (10h)
 Conoscenze:Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti

-La manipolazione degli alimenti (10h)
 Conoscenze:Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)

ADA 2024 - Monitorare le scorte della pizzeria - 70h

- Modalità, conservazione e preparazione dei cibi (10h)
 Conoscenze:Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)

- Elementi di legislazione commerciale (5h)
 Conoscenze:Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria

-La conservazione degli alimenti (10h)
 Conoscenze:Fasi del processo di conservazione

-L'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro (10h)
 Conoscenze:normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

- Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi (10h)
 Conoscenze:norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti

-L'acquisto delle merci (5h)
 Conoscenze:Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.)

- Processi di cottura degli alimenti (10h)
 Conoscenze:Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.)

- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (10h)
 Conoscenze:Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari

ADA 2025 - Operare nel settore della ristorazione - 60h

- Tutela ed informazione del consumatore (20h)
 Conoscenze:Elementi di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi di ristorazione: concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

-La segmentazione della clientela (10h)
 Conoscenze:Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta

- Elementi di gestione e di marketing aziendale (20h)
 Conoscenze:Elementi di marketing turistico e territoriale


- Scenario distributivo (10h)
 Conoscenze:principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore turistico - ricettivo

**Modalità di
 Valutazione Finale
 degli Apprendimenti**

Prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.
 Sarà effettuato un esame finale, e al suo superamento sarà rilasciato l'attestato di Frequenza con Profitto.
 Durante il corso sarà rilasciato anche l'attestato di formazione obbligatoria per il

	personale alimentarista, ai sensi della L.R.22/07e s.m.i. e al R.R. n. 5 del 15-05-2008
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Nelle pizzerie, la forza lavoro complessiva arriva a 240.000 occupati. In Italia sono attive 50 mila pizzerie di cui la meta' a taglio con un fatturato aggregato di circa nove miliardi di euro. La difficolta' nel reperire personale esperto porta i gestori, almeno in un caso su cinque, ad accontentarsi di reclutare personale non qualificato da formare. L'80% del fabbisogno di pizzaioli specialisti riguarda le piccole imprese ed oltre un'assunzione su due tra quelle non stagionali e' a tempo indeterminato.

Tecnico Della Programmazione E Dello Sviluppo Di Siti Internet E Pagine Web

Denominazione Corso	Tecnico Della Programmazione E Dello Sviluppo Di Siti Internet E Pagine Web
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	177 - tecnico della programmazione e dello sviluppo di siti internet e pagine web 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore Competenze di informatica di base
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Nozioni Generali (50 ore) <ul style="list-style-type: none"> • Struttura di una pagina web HTML • Principali tag HTML • Inserimento testi/immagini • Inserimento link • Inserimento tabelle • Gestione frame • Gestione moduli • Linguaggio XML • Fogli di stile CSS - Tecniche ed elementi di progettazione siti internet (50 ore) <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di progettazione di un sito WEB • Realizzazione di semplici pagine WEB • Realizzazione di siti WEB di semplice/media complessità • Utilizzo di strumenti di web-authoring (p.e. KompoZer/Dreamweaver) • Gestione dei fogli di stile CSS delle pagine WEB • Realizzazione di semplici siti personali in locale • Tecniche di testing/debugging di un sito WEB -Realizzazione e programmazione siti internet e pagine web (100 ore) <ul style="list-style-type: none"> • Verifica del comportamento del sito WEB in termini di navigazione con un browser standard per assicurare un adeguato livello di fruibilità ed efficienza (caratteristiche user - friendly) • Pubblicazione di un sito WEB in remoto (p.e. Altvista o sito a pagamento) • Trasferimento di un sito locale su un server remoto • Gestione di un sito WEB remoto • Manutenzione di un sito WEB remoto

	<ul style="list-style-type: none"> • Installazione di un server WEB per internet • Tecniche di attacco e delle metodologie di difesa della sicurezza dei dati e delle applicazioni in internet. • L'evoluzione tecnologica • Tecniche di manutenzione ed aggiornamento del sito Web • Ciclo di vita di un progetto software • Caratteristiche principali di una specifica dei requisiti di un progetto WEB • Manuali di gestione/manutenzione di un sito WEB • Gestione di gruppi di lavoro per la realizzazione di siti WEB anche complessi • Strumenti per la pianificazione/gestione di progetti WEB • Esempio di gestione di un progetto WEB
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Le previsioni di una crescita esplosiva della richiesta di professionalità relative alla gestione di siti Web a fronte di una scarsa disponibilità di personale qualificato (il cosiddetto "skill shortage") formulate qualche anno fa, all'epoca del boom della cosiddetta "new economy", si sono rivelate troppo ottimistiche; non di meno le prospettive occupazionali di questa figura sono buone, in particolare per chi unisce ottime doti di precisione e di affidabilità ad una approfondita conoscenza tecnica e ad un continuo aggiornamento sulla evoluzione del mondo Internet.</p>

Denominazione Corso	Comunicare In Lingua Inglese
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	educazione e formazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Lingua Inglese
Figura di Riferimento	FIGURA NON CODIFICATA
Descrizione Figura	<p>Essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe (il luogo dove abita, le persone che conosce, le cose che possiede, etc).Gli allievi saranno in grado di utilizzare diverse declinazioni verbali (ad es. futuro, condizionale, etc.), conosceranno verbi sottoposti a regole particolari (es. Phrasal verbs).I partecipanti avranno la padronanza del linguaggio usato negli scambi quotidiani in ambito aziendale, preparandosi ad affrontare le relazioni professionali utilizzando la lingua inglese in modo efficace e concreto.</p> <p>Il contesto situazionale e lessicale di tutte le attività proposte e delle esercitazioni è strettamente inerente ai vari aspetti della vita professionale e dell'impresa.</p> <p>Il corso verte sulle strutture grammaticali complesse della lingua inglese, presentandole nel contesto lessicale della comunicazione professionale. E' in grado di comprendere le idee fondamentali di testi su argomenti sia concreti che astratti; E' in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità; E' sa produrre testi chiari su diversi argomenti ed esprimere un'opinione su un argomento di attualità.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. Sa presentare se stesso e altri ed è in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. È in grado di interagire in modo semplice purché l'interlocutore parli lentamente e chiaramente e sia disposto a collaborare. Comprendere e utilizzare espressioni caratteristiche del linguaggio usato negli scambi quotidiani e nei meeting in ambito aziendale, affrontando le relazioni professionali utilizzando la lingua inglese in modo efficace concreto e tecnico</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>- PARTE 1: introduzione al corso - aggregazione dell'aula e comunicazione. I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: "Present Simple". Introduzione al "Present Continuous". Accertamento delle conoscenze in materia di vocabolario. Preposizioni Introduzione al "Simple Past"; (25 ore)</p> <p>- PARTE 2: la comunicazione sul luogo di lavoro. I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: Il "Simple Past" Il "Present Simple" in diverse situazioni Avverbi, aggettivi e pronomi Implementazione del vocabolario. Come e quando utilizzare il "Present Simple" oppure il "Present Continuous". Esercitazioni di consolidamento delle</p>

conoscenze; (25 ore)

- PARTE 3: comunicazioni telefoniche semplici Relazioni scritte semplici.

I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: comparativi e superlativi Vocabolario telefonico. Preposizioni "Object Pronouns" - "Would like" Implementazione del vocabolario e della terminologia di uso quotidiano. Struttura di una richiesta via e-mail. Sviluppare l'abilità a dare istruzioni semplici Il "Past Simple" del verbo "to be" e i verbi regolari e irregolari; (25 ore)

- PARTE 4: Come iniziare una conversazione - "botta e risposta".

Le quantità L'inglese per sopravvivere. Parlare dei propri programmi futuri. I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: "Countables" e "Uncountables" - oggetti numerabili e non numerabili. Conversazioni sociali. Come collegare le parole. Il problem solving "going to" + l'infinito Futuro. (25 ore)

- PARTE 5: introduzione al corso - aggregazione dell'aula e comunicazione, implementazione della scorrevolezza della comunicazione, risoluzione di problemi nelle conversazioni telefoniche, discussioni, role plays e sessioni d'ascolto. I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: introduzione ed uso del "Present Perfect" "How long?", ripasso delle declinazioni verbali, esercitazioni di consolidamento delle conoscenze, ripasso delle preposizioni; (25 ore)

- PARTE 6: controllo delle informazioni, perfezionamento delle relazioni scritte-verifica delle conoscenze pre-esistenti.

I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: uso del Passivo, discorso indiretto, comprensione e uso del Condizionale di Tipo 1 e di Tipo 2, "Phrasal Verbs", ripasso del tempo futuro e dei pronomi relativi, uso dei verbi modali, dare suggerimenti, produrre asserzioni. Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) (25ore)

- PARTE 7: riunioni, negoziazione, etica del business, reclami e criticismi, dare ed esprimere opinioni, perfezionare le competenze in scrittura pre-esistenti. I

partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: uso pratico del condizionale di tipo 1 e di tipo 2, espressioni idiomatiche, "Phrasal Verbs", approfondimento dei "Phrasal Verbs" per esprimere "obblighi" e "necessità", revisione dei tempi futuri, revisione dei pronomi relativi, tempi dei verbi modali: uso e ripasso, comparativi e superlativi, dare consigli / suggerimenti e fare supposizioni, proporre soluzioni a problemi e offrire aiuto; (25 ore)

- PARTE 8: fare le presentazioni, team Building, lavoro in gruppo e comunicazione, perfezionare le competenze in scrittura pre-esistenti, role plays "Fare una presentazione" (simulazione dal vivo) e sessioni d'ascolto. (25 ore)

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista. Al fine di ottenere la certificazione di livello B1 CEFR.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi


sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

	<p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>Il mercato del lavoro esige figure in grado di comunicare con il linguaggio globale inglese.</p> <p>La lingua inglese è ormai pregnante in ogni ambito della quotidianità: dal mondo delle relazioni, alla progettazione comunitaria, ai social networks, in ambito commerciale e turistico. In ogni realtà è necessaria la conoscenza della lingua inglese al fine di essere competitivi ed in grado di comprendere e farsi comprendere.</p>
Note	<p>CONTINUAZIONE STRUTTURA DEL PERCORSO E CONTENUTI FORMATIVI:</p> <p>I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: migliorare il proprio vocabolario e l'uso dei termini, sviluppare l'abilità a dare istruzioni, consigli e ciò che non deve essere fatto, il linguaggio utilizzato nelle riunioni, essere in accordo o in disaccordo, negoziare, sviluppare l'abilità di identificare gli errori, sessione pratica nell'uso di frasi al condizionale per esprimere ciò che potrebbe avvenire se...</p> <p>PARTE 9: saper gestire i cambiamenti in modo corretto, descrivere idee e situazioni, report e riassunti, l'etica del business, percezione e coscienza della cultura, discussioni, role plays e sessioni d'ascolto. I partecipanti seguiranno i seguenti argomenti: il Passivo, il "Reported Speech", preposizioni, espressioni idiomatiche, come e quando utilizzare il "Present Perfect" o il "Past Perfect", costruzione del vocabolario. Ripasso strutture grammaticali: ripasso forme verbali present simple, past simple, present perfect, passive, future, verbo + ing o infinitive, forme condizionali. Obiettivi dell'unità: descrizione di una società, linguaggio telefonico, esprimere opinioni, dare istruzioni, organizzare riunioni, trattative di lavoro, metodi di pagamento, previsioni e budget, situazioni tipiche di lavoro dove viene applicato un linguaggio di business.</p>

Tecnico Della Logistica

Denominazione Corso	Tecnico Della Logistica
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	155 - tecnico della pianificazione, implementazione e controllo di movimentazione, stoccaggio e lavorazioni di magazzino 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media inferiore

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 129 programmazione del ciclo logistico integrato - 60 H Logistica integrata (10 ore) Ciclo della logistica integrata; gli elementi principali della catena logistica integrata ed i relativi standard di performance tecnica Conoscenze: ciclo della logistica integrata in base al quale programmare in modo opportuno la sequenza delle attività previste Amministrazione magazzino (15 ore) I fornitori; Programmazione della sequenza delle attività; Metodologie e tecniche di gestione delle scorte; Identificare i fattori di costo del ciclo logistico Conoscenze: caratteristiche prestazionali dei principali fornitori dell'azienda per effettuare scelte adeguate alle esigenze dell'organizzazione Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci (15 ore). La gestione degli spazi; Redigere il programma di magazzino in relazione ai dati di ordinato commerciale e di approvvigionamento; I costi di giacenza. Conoscenze: sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci Informatica (20 ore) Definire e utilizzare le funzionalità di un software Software dedicati per assicurare la funzionale ottimizzazione della gestione delle attività Conoscenze: metodologie e tecniche di gestione delle scorte per ottimizzare la gestione degli spazi e minimizzare i costi di giacenza ADA 130 amministrazione del magazzino merci - 70H Sicurezza (15 ore) D.Lsg. 81/2008; Nozioni di primo soccorso Conoscenze: norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino per garantire la sicurezza degli addetti alla movimentazione Norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino per garantire la sicurezza degli addetti alla movimentazione (20 ore) Dispositivi di protezione individuale e collettiva; Le situazioni potenzialmente pericolose Conoscenze: norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino Le azioni correttive/preventive (15 ore) La qualità, l'efficacia e l'efficienza delle attività di trattamento delle merci di magazzino Conoscenze: casistica relativa ai ritorni di merce non conforme e al livello qualitativo delle operazioni di magazzino Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione (20 ore) Il livello qualitativo delle operazioni di magazzino; I criteri e le procedure standard di stoccaggio, movimentazione e lavorazione della merce in magazzino Conoscenze: tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio ADA 131 pianificazione della rete distributiva - 70 H Caratteristiche di trasportabilità per i materiali e i prodotti movimentati (20 ore) Effettuare la distribuzione dei materiali rispettando la tempistica prevista dai reparti produttivi Conoscenze: caratteristiche di trasportabilità per i materiali e i prodotti movimentati al fine di evitare danneggiamenti durante la fase di movimentazione Sistemi di trasporto (25 ore) Identificare vettori di trasporto in relazione alla tipologia di merce ed ai tempi di consegna definiti Conoscenze: caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori per scegliere la soluzione di trasporto ottimale in base alle esigenze dell'organizzazione Metodi per la progettazione delle missioni dei vettori: saving, extramilage, travel salesman problem, ecc. (25 ore) Organizzare il carico del vettore in funzione delle diverse sequenze di scarico; Conoscenze: metodi per la progettazione delle missioni dei vettori: saving, extramilage, travel salesman problem, ecc.</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p>

	<p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Trova ampie possibilità di occupazione soprattutto in organizzazioni grandi e medio-grandi, o comunque nelle quali risultano critici gli aspetti relativi alla logistica, alla movimentazione dei materiali, alla gestione del magazzino (per esempio aziende di trasporti, aziende con grandi catene distributive, ecc.).

Macellaio Salumiere

Denominazione Corso	Macellaio Salumiere
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	35 - operatore/operatrice per la lavorazione dei prodotti e la commercializzazione dei prodotti di carne e salumi 🍖🍖
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media inferiore

<p>Struttura del Percorso e Contenuti Formativi</p>	<p>ADA 409 - preparazione di prodotti alimentari freschi - 70h -Gli strumenti di pesatura; Gli impianti di cottura/refrigerazione (10h) Conoscenze:caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura, delle attrezzature e degli impianti di cottura/refrigerazione -Tecniche di confezionamento(5h), Conoscenze:caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per il confezionamento - Tecniche di taglio e di taglio anatomico(10h), Conoscenze:metodi e tecniche di affilatura per l'utilizzo degli strumenti da taglio ed altri utensili -Normativa igienico-sanitaria(5h), Conoscenze:normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp -Tecniche di lavorazione del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, selvaggina, etc) (10h) Conoscenze:parti anatomiche degli animali per procedere correttamente nella lavorazione - Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per il confezionamento (macchina termosaldatrice, macchina per il sottovuoto, etc) (10h) Conoscenze:tecniche di confezionamento delle differenti tipologie di prodotti per la fase di vendita al banco tradizionale - Tecniche di disosso; Tecniche di taglio e trinciatura(10h), Conoscenze:tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfesatura, rifilatura, macinatura, taglio a filo (a mano o a macchina), macinatura, pulitura, sgrassatura e legatura della carne - Preparazioni e pulitura dei prodotti secondari della macellazione(10h), Conoscenze:tecniche di preparazione di prodotti a base di carni pronte per cottura</p> <p>ADA 411 - allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita - 60h -Le attrezzature per lo scarico e la movimentazione delle merci (10h)Conoscenze:modalità di utilizzo delle attrezzature per lo scarico e la movimentazione interna delle merci per favorire un corretto utilizzo nelle fasi del processo di lavoro nel rispetto della normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e della normativa igienico-sanitaria - Elementi di legislazione commerciale (15h), Conoscenze:normative del commercio e della vendita di alimenti -La marcatura/prezzatura dei prodotti (15h), Conoscenze:procedure e strumenti per la corretta marcatura/prezzatura dei prodotti -I prodotti scaduti (10h), Conoscenze:regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari e di smaltimento dei prodotti scaduti -Tipologia e provenienza dei prodotti (10h), Conoscenze:tipologie e provenienza dei prodotti, prezzi e quotazioni e fabbisogni delle merci alto rotanti al fine di ottimizzare il rifornimento dei prodotti</p> <p>ADA 412 - cura del processo di vendita al cliente - 70h -La sicurezza sui luoghi di lavoro (25h), Conoscenze:normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro - Controllo e sorveglianza del punto vendita (10h), Conoscenze:regole e procedure di controllo e sorveglianza dell'area di vendita al fine di prevenire furti o danneggiamenti a cose o persone - L'offerta del prodotto e del servizio (20h), Conoscenze:strategie e obiettivi tecnologici, produttivi ed organizzativi dell'impresa e standard di qualità per rispondere al meglio alle esigenze e direttive dell'impresa - La customer satisfaction e la gestione della relazione con la clientela (15h), Conoscenze:tipologie di clientela e relativi comportamenti di acquisto per decodificare i bisogni dei clienti, anche applicando modalità e criteri esperienziali</p>
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori</p>

	<p>specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Anche negli attuali contesti aziendali della grande distribuzione, la figura professionale conserva una spiccata artigianalità, seppur con l'ausilio di macchinari e tecnologie di lavorazione più evolute, che consentono condizioni di lavoro più salubri e sicure rispetto al passato. Dal punto di vista del mercato del lavoro, la figura professionale è molto ricercata soprattutto dalle aziende della grande distribuzione e risulta una delle figure più difficili da reperire nel settore commerciale. Frequentemente, tale professionalità trova occasioni per passare da contesti di piccolo commercio tradizionale a quelli costituiti dalle catene della grande distribuzione.</p>

Addetto Alle Vendite	
Denominazione Corso	Addetto Alle Vendite
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecniche Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	17 - operatore/operatrice per attività di assistenza, orientamento, informazione del cliente e allestimento e rifornimento degli scaffali 🏪
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	

Prerequisiti d'ingresso	assolvimento diritto/dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 418 - ricevimento, controllo e stoccaggio della merce - 60h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nozioni di informatica e mezzi di comunicazione dati (10h), Conoscenze: informatica di base e modalità di utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione - Normativa igienico sanitaria (5h), Conoscenze: normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp - La gestione e le operazioni di magazzino, lo stoccaggio delle merci (20h), Conoscenze: sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio delle merci - La gestione delle scorte di magazzino (5h), Conoscenze: tecniche di valutazione e gestione delle scorte di magazzino per evitare eventuali rimanenze - Tecniche per la gestione della documentazione (10h), Conoscenze: tecniche per la gestione della documentazione attinente la spedizione/ricezione merci - Le caratteristiche dei prodotti venduti (10h), Conoscenze: tipologie e caratteristiche dei prodotti venduti e del parco dei fornitori di riferimento <p>ADA 419 - allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali - 70h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le attrezzature per la conservazione degli alimenti (5h), Conoscenze: caratteristiche e funzionamento delle attrezzature per la conservazione, refrigerazione e la gestione dei relativi sistemi di regolazione - Il visual merchandising; Tecniche di merchandising (10h), Conoscenze: marketing, tecniche di merchandising e gestione del display - Lo spazio espositivo (10h), Conoscenze: modalità di lettura ed interpretazione di istruzioni/indicazioni scritte/schede tecniche - Le attrezzature per lo scarico delle merci (10h), Conoscenze: modalità di utilizzo delle attrezzature per lo scarico e la movimentazione interna delle merci - Lo smaltimento dei prodotti scaduti (5h), Conoscenze: regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari e di smaltimento dei prodotti scaduti - Le fasi della vendita (10h), Conoscenze: regole e tecniche di trasferimento di informazioni al fine di informare costantemente la direzione - Tecniche di comunicazione con i clienti; La relazione con il cliente (5h), Conoscenze: tecniche di comunicazione interpersonale e commerciale - Sistemi di prezzo dei prodotti Gamma di prodotti/servizi in vendita (15h), Conoscenze: tipologie e caratteristiche dei prodotti, prezzi e quotazioni <p>ADA 420 - cura del processo di vendita al cliente - 70 h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le informazioni tecniche dei prodotti (15h), Conoscenze: caratteristiche, qualità, provenienza, prezzo dei prodotti - Lo scanner a lettura ottica ed il registratore fiscale (10h), Conoscenze: elementi di base del funzionamento dello scanner a lettura ottica e del registratore fiscale - I principi della contabilità (15h), Conoscenze: elementi di base di contabilità - La sicurezza sui luoghi di lavoro (5h), Conoscenze: normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro - Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio (10h), Conoscenze: regole e procedure di controllo e sorveglianza dell'area di vendita - I cambiamenti nelle motivazioni, nei processi e nei comportamenti d'acquisto (5h), Conoscenze: strategie e obiettivi tecnologici, produttivi ed organizzativi dell'impresa e standard di qualità - La relazione con il cliente (5h), Conoscenze: tecniche di comunicazione e vendita per la gestione efficace delle relazioni con il cliente e la mediazione del conflitto - I servizi post vendita e la customer satisfaction (5h), Conoscenze: tipologie di clientela e relativi comportamenti di acquisto
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo</p>

	<p>corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Ricopre un ruolo decisivo nel punto vendita, perché è grazie al suo operato che si crea e si veicola l'immagine del punto vendita adeguata al tipo di clientela servita. Le indagini sulla domanda di lavoro delle imprese indicano, per il breve periodo, un discreto incremento dell'occupazione per questa figura professionale anche determinato dall'alto turnover del settore. La maggior parte di richieste si ritiene proverrà dalle imprese di medie dimensioni e riguarderà prevalentemente manodopera anche priva di particolare specializzazione da formare sul campo e/o all'interno dell'azienda. Attualmente, la quota della presenza di donne supera quella maschile e l'età di ingresso, che si aggira attorno ai 21/23 anni, è relativamente elevata rispetto ai settori industriali, probabilmente a causa della richiesta da parte dei responsabili di negozio di una capacità elevata di assunzione di responsabilità difficilmente conciliabile con la giovanissima età.</p>

Social Media Marketing Specialist

Denominazione Corso	Social Media Marketing Specialist
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>Essere sui social media in modo coordinato è oggi diventato un imperativo per chiunque abbia una attività da pubblicizzare. I social network sono ormai parte integrante della nostra vita. Soprattutto, con il passare degli anni, sono diventati uno strumento fondamentale per le imprese e le attività commerciali. Facebook, Twitter, Google +, LinkedIn, Instagram... A seconda del ramo in cui si opera c'è il social adatto alle proprie esigenze. E che, più di ogni altra cosa, risulta essere altamente efficace per potenziare il numero di clienti e per migliorare brand awareness e sentiment. L'impatto che hanno sulla visibilità di un brand è talmente elevato da non poter</p>

essere trascurato. The social media report di Nielsen (2012) dice che l'86% degli italiani frequenta i social media. All'incirca un terzo del tempo passato on line è speso sui social network. Una coppia su 4, si dice, nasce sui social network. Il fenomeno è particolarmente rilevante in Italia, prima al mondo per penetrazione dei social network. I social network e le altre piattaforme partecipative sono diventati in pochi anni strumenti fondamentali per tutti i tipi di impresa, indipendentemente dal settore e dalla dimensione organizzativa. In tale prospettiva, gli strumenti digitali acquistano sempre più rilevanza non solo come 'luoghi' di espressione e condivisione in rete, ma anche in quanto efficaci veicoli di informazione, marketing e business: diventa allora fondamentale analizzarli e comprenderli, nell'obiettivo di progettare (e gestire) un posizionamento strategico di successo sul web capace di generare valore dalle interazioni tra gli utenti. Nessuno può permettersi di non essere online in questi tempi: se ciò accadesse si rischierebbe di far sparire l'immagine sociale dell'azienda, perdere contatto con potenziali clienti e, soprattutto, favorire i competitor. La pubblicazione Social Media Marketing Industry Report 2014 conferma che i dati sono ancora tutti in crescita, segno che i social media sono sempre più uno strumento di marketing, apprezzato a tutti i livelli, probabilmente grazie ai risultati che vengono raggiunti. L'indagine ha coinvolto i marketers che operano in Italia e come questi utilizzino i social per far crescere il loro business, emerge che tutti quelli che vengono percepiti come benefici dai marketers si confermano, migliorando le rispettive percentuali. Primo fra tutti i social media vengono utilizzati per: • Accrescere la visibilità del brand, prodotto, servizio (92% contro l'89% dello scorso anno) • Aumentare il traffico verso il sito (80% vs 75%) • Comprendere le dinamiche di mercato (71% vs 69%) Rimane il fatto che ben il 92% degli addetti ai lavori intervistati ritiene i social network un mezzo importante per la crescita del loro business. Anche dal punto di vista degli investimenti cresce l'interesse per i social, le percentuali sono quasi tutte maggiori rispetto all'anno precedente, in particolare quella di Instagram che passa dal 34% al 42%, segno che questo social esclusivamente mobile sta richiamando l'attenzione di molti marketers, che desiderano comprenderne meglio le dinamiche e le potenzialità. Cresce anche l'interesse verso Google+, che passa dal 61% al 65% e con l'interesse crescono gli investimenti programmati per la piattaforma, dal 53% del 2013 al 61% di quest'anno.

Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Il Social Media Marketing è quella branca del marketing che si occupa di generare visibilità su social media, comunità virtuali e aggregatori 2.0. Il Social Media Marketing racchiude una serie di pratiche che vanno dalla gestione dei rapporti online (PR 2.0) all'ottimizzazione delle pagine web fatta per i social media (SMO, Social Media Optimization). Il termine viene, infatti, comunemente usato per indicare la gestione della comunicazione integrata su tutte le diverse piattaforme che il Web 2.0 ha messo e mette continuamente a disposizione. Il fine del social media marketing è quello di creare conversazioni con utenti/consumatori. L'azienda, attraverso il proprio corporate blog o siti di social networking, è infatti abilitata ad una relazione one to one che avvicina mittente e destinatario. La creazione di contenuti originali e interessanti che utilizzino linguaggi e logiche specifiche e idonee ai diversi ambienti sui quali vengono pubblicati (siti, blog, social media) e che siano in grado di coinvolgere l'utente, diventa una delle chiavi di successo di molte iniziative di marketing. Attraverso la cosiddetta attività di content curation, infatti, aziende, prodotti, brand, si qualificano come punti di riferimento di un certo argomento di interesse per le persone, attirando i clienti che sono alla ricerca di contenuti informativi (soluzioni ai propri bisogni conoscitivi e risposte alle proprie domande). Il Social Media Marketing Specialist ha il compito di tradurre la filosofia dell'azienda in una comunicazione efficace, strategica e vincente: questo, in sintesi, è il ruolo del Social Media Specialist, una figura fondamentale nel mondo di internet e nel digital marketing poiché dalle sue capacità dipendono la forza, l'efficacia e la qualità della comunicazione e marketing aziendale. La comunicazione web e sui social media si evolve seguendo cicli sempre più brevi e veloci. Nuove potenzialità sollecitano nuove esigenze, che a loro volta richiedono tecniche innovative, in un rimando incessante verso un miglioramento continuo che esige dal Social Media Manager conoscenze e professionalità sempre più duttili e flessibili dell'intero processo sia del Digital Marketing sia del Social Media Marketing. Si occupa di progettare, avviare e gestire</p>

	<p>azioni di comunicazione integrata utilizzando, oltre alle tecniche classiche di promozione del brand e di prodotto, ogni passaggio dell'intero processo di gestione dell'Internet Marketing e della comunicazione su social media oltre a qualsiasi innovazione consenta di ottimizzare l'efficacia del messaggio. L'evoluzione della comunicazione impone la padronanza di nuovi metodi e la conoscenza approfondita di tutte le loro potenzialità. Il progressivo passaggio dal Web 2.0 verso il Social Media Marketing rivoluziona la comunicazione via Internet, sviluppando un elevato livello di interazione che trova oggi nei social network la sua massima espressione. Una svolta radicale, che sposta l'attenzione dal contenitore - la cui realizzazione è sempre più alla portata di tutti - al contenuto, dove è determinante l'intervento di professionalità altamente qualificate.</p>
<p>Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)</p>	<p>Capacità/abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di verificare "il ritorno" della campagna pubblicitaria attraverso apposite indagini; • Essere in grado di definire in modo dettagliato e misurabile gli obiettivi promozionali; • Essere in grado di contribuire alla definizione del budget promozionale complessivo; • Essere in grado di contribuire alla definizione ed alla implementazione del promotional mix; • Essere in grado di formulare un brief; • Essere in grado di pianificare gli obiettivi delle attività di social media marketing e la strategia più corretta per raggiungerli; • Saper utilizzare le tecniche del web marketing; • Essere in grado di applicare gli strumenti e le strategie di marketing al web; • Essere in grado di gestire le relazioni con i clienti ma anche con gli altri interlocutori; • Essere in grado di individuare il target di riferimento; • Essere in grado di progettare e realizzare una campagna di web advertising; • Essere in grado di gestire il posizionamento sui motori di ricerca; • Essere in grado di pianificare e gestire una tecnica di viral marketing; • Essere in grado di utilizzare gli strumenti di comunicazione integrata; • Essere in grado di pianificare una campagna di comunicazione integrata che coinvolga tutte le piattaforme social e web 2.0; <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il marketing e la gestione della comunicazione nei social network; • Conoscere le leve del marketing mix applicate al web; • Conoscere gli strumenti di ottimizzazione dei siti web per i motori di ricerca; • Conoscere i social network e le loro caratteristiche; • Conoscere i principi di funzionamento dei social network; • Conoscere le tecniche di marketing conversazionale e social media relations • Conoscere gli strumenti della comunicazione d'impresa su web; • Conoscere gli strumenti del web marketing e del marketing one to one; • Conoscere gli strumenti promozionali; • Conoscenza degli strumenti di comunicazione integrata; • Conoscere le tecniche di public relation; • Conoscere gli strumenti per la realizzazione di campagne pubblicitarie; • Conoscere la strutturazione del messaggio pubblicitario; • Conoscere le tecniche di crisis management sui social network; • Conoscere i principi di redazione di un budget e degli strumenti di verifica
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	

Prerequisiti d'ingresso	Laurea breve o specialistica
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Obiettivo del percorso è introdurre i partecipanti al mondo del Social Media Management e del Digital Branding da una prospettiva pratica e concreta, attraverso l'acquisizione di competenze spendibili e professionalità solide all'interno di un mercato del lavoro in crescita esponenziale su tutto il territorio nazionale e internazionale. Si intende focalizzare l'attenzione su quali e quanti strumenti di business sono oggi disponibili grazie al web, ai social media e agli altri strumenti digitali, in grado di aumentare le vendite, migliorare l'efficacia delle azioni di marketing, ridurre costi, fornire nuovi servizi all'utente B2B e B2C.</p> <p>Contenuti formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le macro tendenze della rete italiana e le conseguenze pratiche in termini di visibilità on line (6 ore) • SEO: Ottimizzazione del sito web per i motori di ricerca, tag opengraph e microformati, link building e segnali di autorevolezza social, tool indispensabili (6 ore) • FEED RSS: Come usarli per aggiornarsi sulle novità, per guadagnare link e per controllare la propria reputazione on line e le mosse dei concorrenti (6 ore) • Introduzione a Google adwords e nozioni di base di ottimizzazione di campagne di search engine advertising (6 ore) • WEB 2.0: I social network importanti per la visibilità nella rete italiana (6 ore) • Impostare gli obiettivi delle attività di social media marketing e la strategia più corretta per raggiungerli (6 ore) • Gestione dei punti di contatto tra sito e social network e ritorno (6 ore) • Social media ROI (misurare il ritorno economico delle campagne di social media marketing) (6 ore) • FACEBOOK: Profili personali vs. pagine fan o gruppi (come trasformare e unire i vari tipi di accesso), tab personalizzati, strategie di visibilità e advertising, i tool indispensabili (8 ore) • TWITTER: Il microblogging, #hashtag e liste, timeline personalizzate, i tool principali (8 ore) • LINKEDIN: Business profiling, le pagine aziendali e vetrine, linkedin ads (8 ore) • GOOGLE+: La condivisione selettiva, rel=publisher e author, gestione del proprio nome brand on line, g+ local, le potenzialità future (8 ore) • DIGITAL ASSET OPTIMIZATION: Ovvero come gestire i file multimediali per ottenere maggiore visibilità on line (6 ore) • La web analytics e la misurazione del ritorno degli investimenti on line (roi) con google analytics (6 ore) • Esercitazione - LABORATORIO 1: SEO + Google AdWords (ottica analitica) (6 ore) • Marketing conversazionale e social media relations (6 ore) • Social PR: target, obiettivi, concetti fondamentali - opinion leader e influencer (6 ore) • Community Management (6 ore) • Strategie editoriali (6 ore) • Content Curation e Content Creation (6 ore) • Storytelling (6 ore) • Brand reputation (6 ore) • Crisis management (6 ore) • Social Advertising e Facebook Marketing approfondito (6 ore) • Creazione e gestione di una campagna FB Adv (6 ore) • Inserzioni, sponsored post, offer (6 ore) • Segmentazione del target (6 ore) • Gestione del budget: CPC, CPM, CPMO, CTR (6 ore) • Analisi e monitoraggio: Facebook insights (6 ore) • Advertising su Youtube (6 ore) • Advertising su LinkedIn (6 ore) • Advertising su Twitter (6 ore)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di</p>

verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
- risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi
- sono predefiniti
- pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

- domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta
- domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta
- inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante
- corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione finale

Attestato di Frequenza con profitto


Fabbisogno Occupazionale

Ogni anno il panorama dei social media muta, offrendo nuove sfide interpretative agli studiosi e mettendo in crisi le certezze degli uomini e delle donne di marketing. L'anno appena iniziato potrebbe portare mutamenti, che richiederanno azioni non prorogabili da parte delle aziende. I social media non sono più un "campo giochi", ma sono ormai ambienti relazionali maturi, sempre meno isolati, in grado di incidere sulle performance aziendali. In un contesto di crisi come quello attuale i nuovi canali sociali offrono spazi di promozione ancora in gran parte gratuiti o a basso costo. Sono strumenti semplici a prima vista, ma se può sembrare banale utilizzarli, non è altrettanto banale farne buon uso in modo che si rivelino autentici strumenti di marketing. Nasce quindi la necessità di saperli utilizzare con intelligenza ed in maniera oculata in modo da individuare, in base al proprio brand aziendale, un'utenza targhetizzata in grado di percepire a pieno il messaggio che si vuol comunicare. I canali con cui fare social media marketing sono molteplici: video, blog, social network, forum, in pratica luoghi dove è possibile comunicare ed interagire secondo la filosofia del web 2.0. Occorre predisporre piani di comunicazione integrata personalizzati e professionali che garantiscano una omogeneità del messaggio e che facciano riferimento al sito internet istituzionale. Un lavoro che può combinare assieme gli elementi grafici, testuali ed audiovisivi. L'addetto marketing aziendale deve essere in grado di destreggiarsi abilmente in un mondo web 2.0 in continua evoluzione che necessita di aggiornamenti continui di notizie e contenuti da diffondere in maniera virale in modo da aumentare la visibilità nei motori di ricerca ed attirare nuovi contatti nei profili social. La diffusione e la diversificazione dei social network è in continua evoluzione. Il grande pubblico conosce soprattutto quelli più popolari e usati come Facebook e Twitter, ma ne esistono tantissimi di nicchia specializzati in determinati campi come possono essere per esempio il turismo o il settore vinicolo ed enogastronomico. Occorre quindi saper scegliere e orientare la propria ottica secondo un piano di step sequenziali, da correggere nel tempo in modo da aggiustare il tiro in direzione del target di riferimento individuato. Il social media marketing specialist è la figura professionale in grado di sapersi destreggiare in tale contesto in continua evoluzione ed innovazione. Sempre di più il mercato del lavoro ricerca competenze specifiche 2.0. Alcuni studi documentano che la diffusione di internet e l'occupazione sono direttamente collegate. In particolare, il rapporto tra il tasso di occupazione giovanile e la diffusione del web mostra come i paesi con una minore presenza di internet sono anche quelli con un basso o bassissimo tasso di

occupazione giovanile. Secondo i dati rilevati dal McKinsey Global Institute, in Italia il contributo diretto di internet al prodotto interno lordo (ossia al "reddito" dell'intero paese) si attesta intorno al 2% e le prospettive di crescita di questo settore soprattutto nel nostro mercato appaiono molto positive. Così oltre alla creazione di nuove professioni 2.0, il mercato richiede competenze soprattutto per profili legati al marketing, alla comunicazione e allo sviluppo commerciale. Non solo per grandi aziende ma anche e soprattutto per piccole e medie imprese dei più diversificati settori.

Note

Addetto Amministrativo

Denominazione Corso	Addetto Amministrativo
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	372 - operatore/operatrice per le attività e le procedure amministrative 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	obbligo scolastico
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1582 - predisposizione del sistema per la gestione delle attività amministrative (70 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definizione di modalità uniformi per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) (10 ore) • L'elaborazione di procedure per l'acquisizione, l'archiviazione, la registrazione della documentazione amministrativa contabile (10 ore) • metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni per acquisire, archiviare e registrare in modo strutturato la documentazione amministrativo-contabile (10 ore) • tecniche di contabilità per gestire le diverse attività contabili (10 ore) • tipologia dei documenti contabili, le loro caratteristiche e le procedure per l'elaborazione e la registrazione (10 ore) • tecniche di archiviazione e di classificazione manuali e digitali di documenti e dati (10 ore) • principali software di contabilità e di contabilità integrata per gestire in modo automatizzato i dati contabili (10ore) <p>ADA 1586 - redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (70 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni del bilancio d'esercizio (10 ore) • Cenni sulla normativa civilistica e fiscale (10 ore) • Introduzione alla contabilità generale (10 ore) • Introduzione alle voci del conto economico e dello stato patrimoniale (10 ore) • Principali sottosistemi contabili e amministrativi (5 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni sui principali IAS (5 ore) • Analisi dell'equilibrio gestionale (5 ore) • Riclassificazione del bilancio (5 ore) • Principali indici di bilancio (5 ore) • Cenni su analisi di bilancio per indici e flussi (5 ore) <p>ADA 1587 - valutazione della correttezza delle attività amministrative nella relazione con servizi e interlocutori interni/esterni all'azienda (60 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema informativo contabile (5 ore) • Le funzioni del bilancio d'esercizio (5 ore) • I principi contabili e le loro funzioni (5 ore) • I postulati di bilancio; (5 ore) • I libri obbligatori; (5 ore) • Definizione, elementi costitutivi e criteri di valutazione delle principali poste di bilancio: immobilizzazioni materiali, immobilizzazioni immateriali, rimanenze di magazzino, fondi, i conti d'ordine, patrimonio netto; (5 ore) • Riclassificazione dello stato patrimoniale e conto economico (5 ore) • Analisi di bilancio e dei flussi finanziari (5 ore) • Le metodologie di analisi (5 ore) • Le relazioni e i collegamenti tra i vari documenti; (5 ore) • Analisi dell'equilibrio gestionale; (5 ore) • Analisi di bilancio: (5 ore)
<p>Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione Finale</p>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>

Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Le prospettive occupazionali e le possibilità di carriera orizzontali e verticali, dipendono dalle condizioni del mercato del lavoro locale relative al settore di riferimento della figura professionale. Si sottolinea comunque che, proprio per il carattere di trasversalità che la caratterizza, la figura professionale presenta buone opportunità di trasferibilità da un settore economico ad un altro.
--	---

Realizzazione Delle Attività Di Segreteria Organizzativa

Denominazione Corso	Realizzazione Delle Attività Di Segreteria Organizzativa
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	207 - operatore/operatrice per l'accoglienza/accompagnamento in manifestazioni congressuali, fiere, convegni (hostess) 🏢
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	assolvimento diritto/dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	linguaggi informatici e telematici per trattare e gestire la raccolta e la diffusione delle informazioni necessarie allo svolgimento delle attività interne ed esterne alla struttura (10 ore) principi di contabilità e amministrazione per gestire correttamente le registrazioni e l'archiviazione della documentazione (20 ore) principi di economia e tecnica aziendale delle imprese ricettive per la gestione delle attività organizzative e amministrative (20 ore) principi di organizzazione aziendale per la gestione dei rapporti con gli altri livelli di responsabilità (20 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti

	<p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Le opportunità offerte dal mercato del lavoro per questa figura si concretizzano fondamentalmente nell'impiego in agenzie private o nello svolgimento di un'attività professionale o di collaborazione di Agenzie, hotel di catena e/o congressuali, come pure nelle società di servizi. In questi casi si tratta di incarichi che vengono affidati in funzione di specifici eventi o Progetti e quindi a tempo determinato.</p> <p>Questa figura trova impiego anche presso strutture ricettive pubbliche e private sia di natura turistica che di natura socio-assistenziale.</p>

Responsabile Di Magazzino

Denominazione Corso	Responsabile Di Magazzino
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	147 - responsabile della programmazione, organizzazione, gestione e controllo delle attività di magazzino 🏢
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	.
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 660 - 70 h -Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</p> <p>D.Lsg. 81/2008;Dispositivi di protezione individuale e collettiva; Nozioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscenze: Tecniche di movimentazione manuale dei carichi</p> <p>Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo; (38 ore)</p> <p>Caratteristiche dei materiali utilizzati per l'imballaggio e per la protezione dei prodotti; Tecniche di controllo delle campionature.</p> <p>Conoscenze:Modalità di imballaggio dei prodotti per le spedizioni al fine di imballare correttamente i prodotti</p> <p>Le operazioni di magazzino (20 ore)</p> <p>Definizione e caratteristiche del magazzino; Le attività del magazzino; Le tecniche di imballaggio;Le operazioni di magazzino.</p>

Contenuti: Meccanismi operativi di coordinamento per gestire le attività della squadra di lavoro
 ADA 662 - 60 h -Nozioni di informatica e mezzi di comunicazione dati (12 ore)
 Definire e utilizzare le funzionalità di un software.
 Conoscenze: Sistemi informativi utilizzati per la misura del livello di servizio del magazzino.
 Modalità di esecuzione degli inventari; (12 ore)
 Monitorare lo svolgimento delle attività di magazzino utilizzando i principali indici caratteristici.
 Contenuti: Modalità di esecuzione degli inventari nel rispetto delle procedure.
 Normative per l'archiviazione dei documenti; (12 ore)
 D. Lgs 179/2016.
 Contenuti: Normative per l'archiviazione dei documenti
 I sistemi informativi e i software;(10 ore)
 Software dedicati per assicurare la funzionale ottimizzazione del processo contabile.
 Contenuti: Logiche di funzionamento del sistema informativo per effettuare correttamente le transazioni.
 Gestione contabile e amministrativa del magazzino (14 ore)
 Funzioni del bilancio d'esercizio; Cenni sulla normativa civilistica e fiscale;
 Introduzione alla contabilità generale.
 Contenuti:Norme generali di contabilità per gestire l'attività nel rispetto dei principi contabili di legge
 ADA 664 - 70 h - La gestione e le operazioni di magazzino, lo stoccaggio delle merci; (30 ore)
 Meccanismi di funzionamento e caratteristiche tecniche dei mezzi di lavoro al fine di utilizzare mezzi appropriati per l'immagazzinamento dei prodotti in base alle zone ed alle attrezzature specifiche di magazzino.
 Contenuti: sistemi informativi per la misurazione del livello di servizio del trasporto per ottenere una corretta misurazione dei tempi di consegna
 Elementi di economia e di tecnica aziendale; (20 ore)
 Individuare gli elementi che regolano la macro e la micro economia; Acquisire una cultura d'impresa rivolta allo sviluppo di capacità proprie orientate ad attuare strategie di attivazione d'impresa, di self-management e di lavoro in gruppo.
 Contenuti: Elementi di economia e tecnica aziendale per gestire in maniera efficace ed efficiente il magazzino
 La gestione del sistema qualità e le procedure per la gestione delle non conformità; (20 ore)
 Metodologie di inventariazione dei prodotti; Tecniche di gestione contabile del magazzino; Tecniche per la gestione delle non conformità.
 Contenuti: procedure per la gestione delle non conformità al fine di rimuovere le cause di disservizio

**Modalità di
 Valutazione Finale
 degli Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.
 Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.
 La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

- oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
- risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti
- pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene

	<p>somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Il magazziniere lavora prevalentemente nei magazzini di organizzazioni industriali o commerciali. Può iniziare con un periodo di apprendistato e, successivamente, proseguire la carriera fino a responsabile del magazzino e della logistica dell'azienda. Non è possibile definire con precisione quali possano essere le tendenze occupazionali della figura del magazziniere; si presuppone siano in aumento, in quanto strettamente legate alla crescita della grande distribuzione. Interagisce con il responsabile delle vendite e con il responsabile degli acquisti e, nelle aziende più strutturate, con il capo area ricevimento merci.</p>

Magazziniere 1

Denominazione Corso	Magazziniere 1
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	148 - tecnico delle operazioni di magazzino 🏢
Durata (in ore)	70
N.ro Ore Aula	70
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Informatica (4 ore)</p> <p>informatica di base per effettuare sul sistema di gestione del magazzino le operazioni necessarie per l'ingresso dei prodotti in magazzino (4 ore)</p> <p>informatica di base per effettuare sul sistema di gestione del magazzino le operazioni necessarie per rendere i prodotti disponibili al prelievo (4 ore)</p> <p>Stoccaggio prodotti (18 ore)</p> <p>Meccanismi di funzionamento e caratteristiche tecniche dei mezzi di lavoro (12 ore)</p> <p>Metodologie di immagazzinamento per frequenza di movimentazione e per tipologia di carico (16 ore)</p> <p>Tecniche di movimentazione manuale dei carichi (12 ore)</p>
Modalità di	La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei

Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Il magazziniere lavora prevalentemente nei magazzini di organizzazioni industriali o commerciali. Può iniziare con un periodo di apprendistato e, successivamente, proseguire la carriera fino a responsabile del magazzino e della logistica dell'azienda. Non è possibile definire con precisione quali possano essere le tendenze occupazionali della figura del magazziniere; si presuppone siano in aumento, in quanto strettamente legate alla crescita della grande distribuzione. Interagisce con il responsabile delle vendite e con il responsabile degli acquisti e, nelle aziende più strutturate, con il capo area ricevimento merci.</p>


operatore/operatrice per le attività e le procedure amministrative

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Per Le Attività E Le Procedure Amministrative
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	372 - operatore/operatrice per le attività e le procedure amministrative 🧑🏻
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0

Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1582 - predisposizione del sistema per la gestione delle attività amministrative - 70 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni per acquisire, archiviare e registrare in modo strutturato la documentazione amministrativo-contabile (20 ore) • La definizione di modalità uniformi per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) (5 ore) • Le funzioni del bilancio d'esercizio (15 ore) • I principi contabili e le loro funzioni (5 ore) • I libri obbligatori; (10) • Introduzione alle voci del conto economico e dello stato patrimoniale (5 ore) • Riclassificazione del bilancio e indici di bilancio (10 ore) <p>ADA 1585 - acquisizione, archiviazione, registrazione della documentazione amministrativo contabile - 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • principali software di contabilità e di contabilità integrata per gestire in modo automatizzato i dati contabili (20 ore) • L'elaborazione di procedure per l'acquisizione, l'archiviazione, la registrazione della documentazione amministrativa contabile (10 ore) <p>ADA 1586 - redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto - 70 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione, elementi costitutivi e criteri di valutazione delle principali poste di bilancio: immobilizzazioni materiali, immobilizzazioni immateriali, rimanenze di magazzino, fondi, i conti d'ordine, patrimonio netto; (30 ore) • Riclassificazione dello stato patrimoniale e conto economico (20 ore) • Introduzione alla contabilità generale (10 ore) • Cenni sui principali IAS (10 ore) <p>ADA 1587 - valutazione della correttezza delle attività amministrative nella relazione con servizi e interlocutori interni/esterni all'azienda - 30 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • i principi di trasparenza, efficacia, efficienze e buon andamento nelle procedure amministrative (20 ore) • tecniche di archiviazione e di classificazione manuali e digitali di documenti e dati (10 ore)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono

	<p>identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	le prospettive occupazionali e le possibilità di carriera orizzontali e verticali, dipendono dalle condizioni del mercato del lavoro locale relative al settore di riferimento della figura professionale. Si sottolinea comunque che, proprio per il carattere di trasversalità che la caratterizza, la figura professionale presenta buone opportunità di trasferibilità da un settore economico ad un altro.

Operatore/Operatrice Per Le Attività Di Assistenza Familiare

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Per Le Attività Di Assistenza Familiare
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	428 - operatore/operatrice per le attività di assistenza familiare 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Avere adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto - Conoscenza della Lingua italiana livello A2 (in caso di assenza del requisito partecipazione ad un percorso formativo di italiano per stranieri finalizzato all'acquisizione del requisito)
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1. Assistere la persona nella cura del proprio corpo in relazione alle necessità di igiene personale, corretta alimentazione, mantenimento delle possibili autonomie funzionali e promozione di relazioni sociali al fine di soddisfare i propri bisogni primari e favorire una condizione di benessere e di auto-stima(70h);</p> <ul style="list-style-type: none"> -nozioni generali di igiene della persona (10h) -elementi di base per la gestione della comunicazione e della conflittualità (10h) -nozioni elementari su patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare le condizioni generali dell'assistito(10h) -procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base(10h) -tecniche e modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, funzionali a evitare danni e/o infortuni all'utente e allo stesso addetto(10h) -elementi di primo soccorso, sicurezza e prevenzione(10h) -nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita(10h)

	<p>2. Gestire e supportare l'assistito per tutte le attività quotidiane di prima necessità volte a promuovere l'autonomia di vita e il soddisfacimento di bisogni semplici(60h);</p> <ul style="list-style-type: none"> -modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento (5h) -principi fondamentali per l'approvvigionamento domestico al fine di consentire una gestione ottimale della spesa ed evitare inutili sprechi(5h) -caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici (5h) -semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici (5h) -principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito(5h) -caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito(5h) -strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati(5h) -nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito(15h) -norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a se stessi(10h) <p>3. Collaborare all'assistenza socio sanitaria della persona confrontandosi con familiari, personale medico e infermieristico rispettando le indicazioni e le prescrizioni ricevute ed interagendo con i servizi socio sanitari presenti sul territorio(70h)</p> <ul style="list-style-type: none"> -modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio(10h) -elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione(10h) -infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio(10h) -condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione(15h) -tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari(15h) -responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale(10h)
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	Valutazione scritta e colloquio orale
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>L'assistenza familiare rivolta in particolare alla cura degli anziani è una professione nata recentemente per soddisfare un bisogno familiare in aumento, poco o per nulla accolto dalle istituzioni pubbliche. Storicamente, infatti, il welfare state italiano si è interessato prevalentemente di tutelare l'anzianità finanziando soprattutto il sistema di previdenza sociale, a discapito di altre politiche sociali, tra cui il welfare familiare. Mentre in passato l'organizzazione della vita ha permesso una presa in carico diretta dei propri bisogni familiari, i ritmi attuali di lavoro spesso non lo permettono, pertanto è nata la figura dell'assistente familiare. La produzione di un welfare in autonomia da parte delle famiglie, però, porta con sé diversi svantaggi di natura economica, fiscale e gestionale. Per gli assistenti domiciliari costituisce una forma occupazionale particolarmente totalizzante e difficile da condurre, da un punto di vista emotivo oltre che fisico, che si trova a condurre una duplice esistenza, divisa tra paese d'origine e paese ospitante. Infatti, la figura del badante, in circa un caso su due, è ricoperta da una persona con cittadinanza non italiana, più spesso donna.</p>

A questa modalità di welfare auto-prodotto e oneroso sia per le famiglie che lo richiedono sia per le badanti, esistono delle valide alternative, provenienti dal panorama nazionale e internazionale.

Scalpellino	
Denominazione Corso	Scalpellino
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Il mestiere dello scalpellino è sempre stato molto sottovalutato poiché definito scultore senz'arte. Questa figura professionale è un operaio che taglia il marmo e lo lavora con lo scalpello, da cui prende il nome, per costruire opere d'arte che solitamente sono anonime. La figura dello scalpellino è ormai in via di estinzione e si classifica tra le professioni artigianali di bottega che producono per una clientela di nicchia.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Lo scalpellino lavora, decora e colloca blocchi di pietra utilizzata per abitazioni, sentieri e marciapiedi, oggetti ornamentali quali ad esempio fontane, colonne, architravi. L'attività è svolta come dipendente o titolare di imprese specializzate. Quali sono le attività più frequenti? Le sue attività possono comprendere: ispezionare il luogo dove le pietre devono essere inserite; delimitare l'area di lavoro in modo da evitare infortuni fra i passanti; individuare dove collocare le pietre grezze da lavorare e seguirne lo scarico; tagliare e sbizzare le lastre di pietra o le pietre di grandi dimensioni secondo necessità; dare alla pietra la forma voluta e quando necessario lavorarla ulteriormente con motivi decorativi; scavare o comunque far spazio per la collocazione delle pietre lavorate attraverso pala, piccone, martello pneumatico o piccoli escavatori a motore; impastare il cemento e collocarlo nello scavo; collocare le pietre nella posizione voluta, a mano o utilizzando montacarichi a motore; sgombrare e ripulire l'area occupata una volta terminato il lavoro. Dove sono svolte e in quali condizioni? La sua attività si svolge prevalentemente in botteghe artigiane e all'aria aperta, dove si devono sollevare e maneggiare carichi pesanti, e si è esposti al rumore, alla polvere, a condizioni climatiche variabili. Quali strumenti o apparecchiature utilizza? Per lo svolgimento della sua attività utilizza martello, scalpello, trapano, martello pneumatico; macchine per lucidare, piccole ruspe e montacarichi a motore. Quali sono i requisiti necessari per svolgere questa professione? È indispensabile un corso di formazione specifico o un periodo di apprendistato. Sono inoltre necessari senso artistico, creatività, ottima

manualità, resistenza fisica.

Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)

Lo scalpellino, attualmente deve possedere specifiche competenze:

- Esecuzione di ornamenti, simboliche, araldiche, ecc. di propria creazione o riprodotte da modelli e realizzate nella stessa grandezza, in grandezza ridotta o maggiorata al modello;
- progettazione, esecuzione, lavorazione e messa in opera di lapidi sepolcrali, compresa la lastra tombale, la cordonatura e l'ancoraggio di croci ed elementi ornamentali in bronzo e ferro, inoltre di rivestimenti di facciate, ecc.;
- progettazione ed esecuzione di pietre in genere per il settore edile con pietre naturali e artificiali, portali, rivestimenti per pavimenti, pozzi, cornicioni e rivestimenti;
- posa in opera, trasferimento, ritocco, molatura e lucidatura di pietre semilavorate e finite, di rivestimenti in pietra naturale ed artificiale nel cantiere;
- progettazione ed esecuzione di iscrizioni, ornamenti, simboli, caratteri e lavori al tornio, articoli da regalo e articoli d'arredamento;
- restauro, pulizia e manutenzione in relazione al lavoro degli scalpellini in marmo; esecuzione di elementi da costruzione, che devono essere sostituiti nell'ambito di lavori di restauro.

Nonché applicazioni e tecniche

- Posa in fondamenta, tecniche di spinatura e ancoraggio;
- esecuzione di schizzi, disegni, progetti di piazzamento e posa a nuovo; imballaggio e trasporto di sculture semilavorate e finite;
- lavorazione della pietra con applicazione di diverse tecniche:
- spaccatura con il trapano o con il bulino, lavorazioni a squadra, a compasso, a sagoma, tecniche di fondazione brillamento, affilatura, dentatura, innesto, raschiatura, molatura e lucidatura;
- progettazione ed esecuzione di iscrizioni incise ed a rilievo, lavorazioni in rilievo, esecuzione di elementi ornamentali e simbolici, compresa la coloritura e la doratura;
- impiego e manutenzione dei macchinari e degli attrezzi.

Cognizioni nelle seguenti materie

- Conoscenze fondamentali sul restauro, conservazione, pulizia e manutenzione di pietre naturali ed artificiali;
- fucinatura, tempra ed affilatura degli attrezzi del mestiere;
- tipi di pietre, denominazioni, valutazione del materiale per quanto attiene il colore, la struttura, la provenienza, la durezza, il peso e le caratteristiche di resistenza;
- misurazione dei materiali, esecuzione ed interpretazione di schizzi, disegni e progetti;
- posa delle fondazioni, tecniche di spinatura e di ancoraggio, di piazzamento e posa a nuovo di lapidi sepolcrali, rivestimento di scale, per pavimenti e muri;
- diversi tipi di calcestruzzo per la formazione delle fondamenta e per la posa in opera;
- tecnica di spinatura chimica; storia artistica e stilistica, arte decorativa ed araldica;

	<ul style="list-style-type: none"> • cognizione sulla formazione di danni a figure, monumenti e costruzioni; • calcolo tecnico-professionale, calcolo preventivo e consuntivo; • conoscenze delle più importanti sostanze chimiche per la pulizia, l'incrudimento, la conservazione, l'idrofobia, ecc.; • norme sulla tutela dell'ambiente, la prevenzione degli infortuni, la tutela, la sicurezza e la medicina del lavoro.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	160
N.ro Ore Laboratorio	40
Tipologia Laboratorio	Laboratorio dell'Ente attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 – Cenni di Storia dell'arte, tradizione, innovazione e design nella lavorazione della pietra leccese nel Salento</p> <p>UF 2 - Economia e mercato</p> <p>UF 3 - Sicurezza e qualità</p> <p>UF 4 - La tecnica</p> <p>UF 5 - Fasi della produzione artigianale</p> <p>Contenuti formativi</p> <p>UF 1 - 20 ore Cenni di Storia dell'arte, tradizione, innovazione e design nella lavorazione della pietra leccese nel Salento</p> <p>UF 2 - 30 ore L'artigianato nel contesto economico del territorio. Economia aziendale: la bottega artigiana come impresa Elementi di marketing e comunicazione, con particolare attenzione al marketing digitale.</p> <p>UF 3 - 20 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro: La legislazione fondamentale generale sulla sicurezza in Italia. La qualità in azienda: Il sistema qualità.</p> <p>UF 4 - 50 ore Elementi di disegno. Elementi di scultura. Materie prime di base. Attrezzi e tecniche di lavorazione.</p> <p>UF5 - 80 ore Fasi di produzione artigianale: ideazione del soggetto;</p>

	<p>bozzetto su carta; progettazione; modellazione della scultura;</p>
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi: oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>Il mercato di riferimento deve essere considerato sia in relazione all'approvvigionamento delle materie prime che all'utilizzo dei materiali (diversamente lavorati) per l'edilizia o per oggetti ornamentali. Al tal proposito è stato effettuato un compendio delle strutture iscritte alla Camera di Commercio di Lecce che svolgono attività utilizzando il materiale lapideo ed in particolare il materiale estratto in provincia. Dalle risultanze</p>


dell'indagine si è così delineato il quadro della DOMANDA DI PROFESSIONALITÀ dello 'scalpellino'. Il mercato di riferimento territoriale localizzato in provincia di Lecce: in primo luogo, si è rilevato che il settore delle costruzioni, ove lo 'scalpellino' potrebbe intervenire nella realizzazione e/o nel restauro e recupero degli edifici, si compone di 4559 imprese attive. A queste si aggiungono 209 imprese attive che operano specificamente nel settore dell'estrazione dei materiali lapidei e nella prima fase di lavorazione degli stessi. Nello specifico, quindi, le imprese attive che sono iscritte con il codice ATECO 2007 237020, corrispondente al codice ISTAT 6.1.1.3.24, che identifica la professionalità dello scalpellino, sono 95. Queste ultime imprese possono a pieno titolo entrare a far parte della DOMANDA POTENZIALE DI PROFESSIONALITÀ di scalpellini, ma al contempo rappresentano anche l'OFFERTA. Difatti, come sopra evidenziato, lo scalpellino opera in collaborazione con le imprese del settore delle costruzioni, ma anche realizzando oggetti ornamentali che riscoprono antiche tradizioni (camini, pozzi, sedute, statue, ...) o che innovano sposandosi con nuove tendenze di design: dal piccolo oggetto ai souvenir, a composizioni e installazioni di considerevole portata. I dati sopraccitati, trovano conforto anche in considerazione di mercati di riferimento che esulano dal contesto territoriale della provincia di Lecce e che, sempre di più, si localizzano sul territorio nazionale ed internazionale: a riprova, si può citare l'esperienza di alcune aziende di successo che hanno 'esportato' la pietra leccese realizzando opere architettonico-artistiche di rilievo internazionale. Significativa l'esperienza di PIMAR srl: dopo essere passata dalla splendida epopea della storia dell'arte del Salento, procurando al territorio fama imperitura, ora la pietra leccese è diventata materia di prestigio dell'architettura contemporanea al più alto livello internazionale. L'arch. Philippe Starck ha realizzato straordinarie colonne per il Museo-Centro culturale di Alhondiga di Bilbao, in Spagna, da poco inaugurato. D'altra parte, la Regione Puglia ha investito anche sulla pietra leccese, promuovendo il settore lapideo con il riconoscimento del Distretto Produttivo Lapideo Pugliese e la partecipazione a manifestazioni fieristiche di settore di rilevanza internazionale: Marmomac (Verona), Mosbuild (Mosca), Stone + Tec (Norimberga), Ecobuild (Londra), ecc. Alla luce di quanto illustrato, si deve concludere che la formazione di 'scalpellini' riscontra un'esigenza di professionalità del territorio. Sia al fine di fornire risorse umane qualificate per le imprese esistenti, sia al fine di incrementare la presenza di attività autonome che possono trovare sbocchi di mercato interessanti, da un lato, nelle diverse fasi di estrazione e lavorazione dei materiali lapidei per il settore delle costruzioni e del recupero e restauro, dall'altro nella realizzazione di oggetti ornamentali e di design per l'arredamento.

Note

Direttore Di Scena

Denominazione
Corso

Direttore Di Scena

Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	90 - responsabile del coordinamento delle attività di palcoscenico 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 938 - consulenza tecnica alla produzione - 70h -I materiali da utilizzare (10h) Conoscenze: caratteristiche funzionali dei materiali per indicarne l'impiego ottimale -Il disegno tecnico (20h) Conoscenze: elementi di disegno tecnico per elaborare e rappresentare soluzioni realizzabili -Le tecniche di montaggio e manutenzione dei manufatti (40h) Conoscenze: tecniche di montaggio e movimentazione dei manufatti di scena per garantire la realizzazione del progetto scenografico</p> <p>ADA 940 - coordinamento dell'allestimento e delle prove -70h -L'allestimento delle scene: attrezzature e montaggio (30h) Conoscenze:attrezzeria e strumenti del montaggio per l'allestimento delle scene -Le macchine di scena: elementi di meccanica, idraulica, statica e dinamica (20h) Conoscenze:elementi di meccanica, idraulica, statica e dinamica per garantire il funzionamento delle macchine di scena -L'organizzazione del lavoro teatrale (20h) Conoscenze:elementi di organizzazione del lavoro teatrale per coordinare i collaboratori</p> <p>ADA 942 - coordinamento della prova generale e delle rappresentazioni (controllo e regolazione) - 60h -Le apparecchiature meccaniche (20h) Conoscenze:apparecchiature meccaniche e informatizzate per gestire la movimentazione delle macchine teatrali - Sovrintendere alla realizzazione dello spettacolo utilizzando impianti di ripresa a circuito chiuso (20h) Conoscenze:apparecchiature video a circuito chiuso per controllare le azioni sulla scena -L'organizzazione della macchina teatrale (20h) Conoscenze:criteri e metodi di organizzazione della macchina teatrale per dirigere il lavoro dietro le quinte</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La valutazione delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test di verifica a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso per valutare l'acquisizione delle competenze previste nelle diverse aree di attività. Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti

Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	Il direttore di scena, di solito, svolge la propria attività come collaboratore o dipendente di enti teatrali con la funzione di responsabile del coordinamento tra i diversi settori tecnici e la produzione. Può inoltre essere un libero professionista ingaggiato per specifiche produzioni, oppure operare come direttore di compagnie teatrali, occupandosi degli attori e della direzione di scena direttamente per la compagnia. Come altre figure tecnico-direttive che operano in ambito teatrale, può essere inquadrato tra il personale artistico che opera in ambito teatrale, a cui si applica il CCNL per attori, tecnici, ballerini, professori d'orchestra, coristi, scritturati da teatri stabili e dalle compagnie professionali teatrali di prosa, commedia musicale, rivista ed operetta. Nei grandi teatri opera all'interno del gruppo di direzione di scena insieme a un vice direttore e a vari assistenti. Da tempo in Puglia è presente una crescente attenzione verso lo sviluppo degli spettacoli dal vivo da parte di tutti i soggetti che si muovono sul palcoscenico dell'arte (siano essi orientati al profitto o meno) verso quelli che sono i principi, gli strumenti e le strategie della ricerca di nuovi mercati e del marketing, attraverso la costruzione di Reti internazionali con le quali acquistare o scambiare prodotti e servizi. Ciò sta creando lo sviluppo di spettacoli anche all'estero con l'impiego di nuove figure professionali nel settore.
--	--


Meccanico Aeronautico

Denominazione Corso	Meccanico Aeronautico
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	produzioni metalmeccaniche
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Il corso "Meccanico Aeronautico" è un percorso formativo operativo ed efficace, progettato con l'intento di far acquisire, per chi vuole operare nel settore, conoscenze e competenze spendibili nel mercato del lavoro. L'obiettivo risulta essere quello di valorizzare l'effetto-sistema del processo innovativo nelle sue componenti economiche e tecnologiche, realizzando un legame tra scienza di base e ricerca, attivando un circolo virtuoso dello sviluppo dell'innovazione nel territorio attraverso la collaborazione, l'interazione e le sinergie tra attori diversi sia interni che esterni all'ATS. La filiera aeronautica pugliese si caratterizza per la presenza sia di grandi che di piccole e medie imprese. Le attività di ricerca in ambito aeronautico, spaziale e avionico coinvolgono inoltre buona parte degli istituti di ricerca e delle Università della nostra Regione. In questo senso, formare professionalità in questo ambito produttivo risulta fondamentale per la forte prospettiva occupazionale e l'alto livello di innovatività.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Competenze figura: ° Integra conoscenze di elettrotecnica, di elettronica e di informatica per intervenire nell'automazione industriale; ° competenze specifiche nel campo dei materiali e delle tecnologie costruttive dei sistemi elettrici, elettronici e delle macchine elettriche; ° sviluppa e utilizza sistemi di acquisizione dati, dispositivi e apparati elettronici; ° conoscere e utilizza i pacchetti dedicati alla progettazione e simulazione dei sistemi elettrici ed elettronici; ° conosce i linguaggi di programmazione evoluti e li utilizza per la gestione dei dispositivi elettronici; ° descrive e documenta i progetti eseguiti, utilizza e redige manuali d'uso, conosce ed utilizza strumenti di comunicazione efficace e lavoro di gruppo per operare in contesti organizzati. ° Raggiungere una buona conoscenza dell'aerodinamica di profili e di ali; ° fornire le conoscenze fondamentali riguardanti la turbolenza e l'analisi di segnali aleatori; ° conoscenza degli elementi strutturali di base presenti nelle costruzioni aeronautiche; ° capacità di analisi delle prestazioni dei velivoli ad ala fissa

	<p>e ad ala rotante, ed ° identificazione dei relativi parametri di influenza; ° acquisizione dei modelli elementari atti allo studio della dinamica e stabilità dei velivoli ad ala fissa e rotante, con riconoscimento degli elementi architettonici caratterizzanti; ° conoscenza dei fattori critici per le condizioni operative di velivoli ad ala fissa e rotante e dei relativi sistemi di controllo utilizzati. ° acquisizione degli strumenti di analisi delle prestazioni di motori a combustione interna; ° analisi delle caratteristiche funzionali degli impianti motori con turbine a gas; ° acquisizione delle competenze operative necessarie per l'attività di manutenzione nel campo degli impianti con turbina a gas e in quello dei componenti. ° Effettuare le operazioni di smontaggio, riparazione e rimontaggio utilizzando le attrezzature specifiche di macchina (ad es. nello smontaggio di macchine rotanti); ° interpretare la scheda storica della macchina per pianificare l'intervento in relazione a quanto precedentemente realizzato sulla stessa; ° interpretare un disegno tecnico, con particolare riguardo alla quotatura e alla finitura dei pezzi e alle operazioni di smontaggio dell'organo in questione; ° organizzare le diverse fasi di lavoro e riconoscere le principali anomalie e i difetti dei pezzi; ° effettuare gli interventi di regolazione con l'ausilio delle attrezzature meccaniche apposite; ° interpretare i dati che indicano il degrado della macchina per stabilire la necessità dell'intervento preventivo; ° utilizzare gli strumenti di controllo dei parametri indicanti il degrado della macchina; ° individuare gli elementi chiave necessari alla storicizzazione di un intervento manutentivo sia tecnici sia gestionali (tolleranze di montaggio, durata del guasto, ecc.)</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>L'obiettivo è quello di formare un operatore attraverso conoscenze tecniche, ma anche attraverso competenze specialistiche che supportino lo sviluppo e la competitività delle aziende. Al termine della formazione il destinatario è in grado di: svolgere attività sistematiche di controllo e manutenzione delle parti meccaniche e dei motori degli aeromobili; diagnosi di malfunzionamenti, definizione delle modalità di intervento nel rispetto delle normative.</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	<p>Titolo di studio minimo in ingresso: Istruzione Secondaria Superiore o competenze certificate.</p> <p>Altri requisiti di accesso: Predisposizione ai rapporti interpersonali; Buona comunicatività; Predisposizione al lavoro di gruppo e al perseguimento degli obiettivi impartiti.</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Modulo n. 1. Elettronica ed Elettrotecnica. 50 ore. Modulo n. 2. Aerodinamica e Aeronautica. 60 ore. Modulo n. 3. Manutenzione degli aeromobili. 80 ore. Modulo n. 4. Visite guidate. 10 ore.</p> <p>Contenuti formativi:</p> <p>Manutenzione degli aeromobili. Tecniche e legislazione per la revisione dei motori e degli impianti elettrici/meccanici. Strumenti di misura e utensili per il montaggio e lo smontaggio di parti di aeromobile. Ispezioni e modifiche delle parti meccaniche/elettriche dell'aeromobile. Manutenzione programmata. Manutenzione preventiva. Registrazione degli interventi eseguiti.</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle</p>

	<p>già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>La Puglia costituisce oggi una delle cinque regioni italiane (insieme a Piemonte, Lazio, Lombardia e Campania) in cui maggiore è la presenza di attività industriali aeronautiche e aerospaziali, sia in termini di insediamenti che di addetti. In particolare, la Puglia è l'unica regione nel cui territorio sono contemporaneamente presenti aziende del settore "ala fissa" (Alenia), "ala rotante" (AgustaWestland), della propulsione (AVIO) e del software aerospaziale (SSI). Prima della crisi economica, il comparto pugliese dell'aerospazio sviluppava un giro d'affari di circa 700 milioni di euro nel 2007 (pari al 10% del totale nazionale). Le imprese che hanno sede legale in Puglia contavano circa 4.000 unità lavorative. Il settore ha subito una contrazione dopo la crisi economica, ma al di sotto delle previsioni. In questo senso, il fabbisogno occupazionale ha consolidato la propria importanza.</p>
Note	

Esperto In Design Di Costumi Ed Accessori Per Lo Spettacolo

Denominazione Corso	Esperto In Design Di Costumi Ed Accessori Per Lo Spettacolo
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	98 - Responsabile della ideazione, progettazione e produzione dei costumi di scena 
Durata (in ore)	200

N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola media superiore.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 900 - Ideazione e progettazione dei costumi di scena - 70h -Gli abiti scenici e la scheda tecnica (15h) Conoscenze:basi anatomiche, studio delle misure e dei modelli per lo sviluppo degli abiti scenici e la compilazione della scheda tecnica - Elementi di costume design e di accessori (15h) Conoscenze:merceologia, analisi storica delle fibre e dei tessuti per scegliere stoffe e materiali adatti alla realizzazione dei capi - Elementi di storia dello spettacolo (10h) Conoscenze:Storia del costume nello spettacolo, nel cinema, nel teatro e nella moda per rispettare i canoni storici e stilistici -Gli abiti: il disegno e la bozza (20h) Conoscenze:tecnica del disegno e arte del bozzetto stilistico per riprodurre abiti ed accessori in bozzetto -La catalogazione dei materiali per i vari ambienti teatrali (10h) Conoscenze:Tecniche di catalogazione del materiale per scena e/o personaggi e/o epoca</p> <p>ADA 1951 - Supervisione alla realizzazione e dei costumi di scena - 70h -Elementi di sartoria (20h) Conoscenze:laboratorio e pratica sartoriale per sovrintendere alla lavorazione dei capi e realizzare la prova dei modelli in corso di lavorazione -Lo spoglio della sceneggiatura (20h) Conoscenze:Tecnica dello spoglio della sceneggiatura e del lavoro di continuity -La trasformazione dei modelli (20h) Conoscenze:tecniche sartoriali per la correzione e la trasformazione dei modelli -I tempi di lavorazione (10h) Conoscenze:tempi e metodi di lavorazione per garantire il rispetto delle scadenze</p> <p>ADA 1952 - Gestione e autogestione del ruolo - 60h -Inglese di base (10h) Conoscenze:Ascolto, espressione e lettura in lingua straniera -L'architettura teatrale (20h) Conoscenze:Elementi dell'architettura teatrale e urbana e conoscenza dei pubblici differenti -Informatica di base (10h) Conoscenze:Elementi di informatica -La normativa del settore (10h) Conoscenze:elementi di legislazione e organizzazione nel settore dello spettacolo dal vivo/audiovisivo -La comunicazione e le pubbliche relazioni (10h) Conoscenze:elementi di pubbliche relazioni e comunicazione</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	E' prevista la verifica in itinere e al termine di ogni U.C. Le verifiche scritte ed orali hanno lo scopo di monitorare il livello di apprendimento e la capacità di applicazione dei temi affrontati. E' previsto l'analisi in aula di case history, nonché l'applicazione pratica su simulazioni d'impresa e progettuali.
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	I professionisti saranno avviato non solo verso carriere nell'ambito specifico dello spettacolo, del design della moda, ma anche verso altri settori professionali come la comunicazione, il marketing, la previsione delle tendenze, la direzione creativa, i

tessili, la produzione, il management. Intento del corso è far emergere le culture della moda come un campo interdisciplinare e, allo stesso tempo, specifico, che in prospettiva rimandi a professionalità altrettanto specifiche, quali ad esempio fashion designer e fashion designer digitale; stilista, costumista, modellista, nonché fashion stylist, cioè responsabile dell'immagine del marchio, o "uomo-prodotto"; fashion editor (ideatore ed operatore di progetti editoriali per la moda, grafici e fotografici); curatore museale per le collezioni di moda e di costumistica teatrale; organizzatore di eventi (mostre, sfilate) nei quali la moda assume un carattere apertamente spettacolare.

Tecnico Superiore Delle Infrastrutture Logistiche Per La Nautica Da Diporto

Denominazione Corso	Tecnico Superiore Delle Infrastrutture Logistiche Per La Nautica Da Diporto
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	logistica e trasporti
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	l'organizzazione di infrastrutture logistiche nel settore nautico è gestita oggi da una tecnologia avanzata ed in particolar modo da sistemi informatici che coordinano i servizi sia in banchina che in ambiti amministrativi.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	La figura professionale di riferimento opera in ambito marittimo e costiero nella gestione dei porti turistici. Svolge attività di supporto tecnico e relazionale al turismo nautico nei porti e nelle infrastrutture per il diporto. È in grado di gestire le attività coordinando e interagendo costantemente con lo staff che opera nella struttura portuale ovvero gli operatori che svolgono servizio di banchina e in mare, e lo staff addetto all'attività amministrativa.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il ruolo prevede i seguenti compiti, svolti in affiancamento al direttore del porto turistico: > pianificare ed organizzare le attività e gli interventi da attuare per ottimizzare l'accoglienza nei porti turistici sia delle unità da diporto che delle persone, sia attraverso l'utilizzo di specifici sistemi di comunicazione per l'assistenza alle unità da diporto, che attraverso la pianificazione e organizzazione dei posti barca; > coordinare gli operatori che svolgono i servizi in banchina, in mare e nel disbrigo delle pratiche amministrative; > monitorare i parametri e le voci di costo relative all'andamento economico finanziario dell'impresa; > gestire gli adempimenti di tipo contrattuale legati alla fornitura dei diversi servizi portuali >valorizzare e promuovere la struttura turistica come sistema integrato di servizi e attività utilizzando i canali comunicativi e del marketing; > applicare la normativa relativa alla Sicurezza sul lavoro nell'area portuale ed alla tutela dell'ambiente.

Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF1 Competenze di base tecnologiche (40 ore)</p> <p>UF2 - ECONOMIA AZIENDALE E LOGISTICA (40 ore)</p> <p>UF3 - ORGANIZZAZIONE E SERVIZI PORTUALI PER LA NAUTICA (40 ore)</p> <p>UF4 - ACCOGLIENZA E ORGANIZZAZIONE TURISTICA (40 ore)</p> <p>UF5 - TECNICHE DI MARKETING(40 ore)</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p>

	<p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	La nautica da diporto presenta un trend di sviluppo significativamente superiore rispetto ad altri comparti. La nautica da diporto come comparto strategico su cui fondare lo sviluppo trasversale ed intersettoriale di alcune aree territoriali della nostra Regione, sia dal punto di vista della fornitura di servizi, che per le sue implicazioni sul settore turistico e manifatturiero.
Note	

Operatore Web Tv

Denominazione Corso	Operatore Web Tv
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	spettacolo
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>Con l'espressione Web tv (abbreviazione di Web - Television) si intende l'insieme delle tecnologie che consentono la fruizione della televisione attraverso Internet. Ormai le piccole web tv nascono, crescono, si radicano e ramificano su tutti i territori e... parlano, parlano tanto ad un pubblico attento e variegato. Sono considerate, senza ombra di dubbio, la nuova frontiera dell'informazione nata "dal basso". Secondo gli ultimi Rapporti Netizen resi noti dall'osservatorio altratv.tv, in Italia le micro-web-tv sono oltre 600. Una crescita costante che viaggia con un + 11% e che continua a confermare il Lazio in testa alla classifica con il maggior numero di tv sul web, seguito da Lombardia (85), Puglia (63), ed Emilia Romagna (53). La Puglia è comunque in testa alle regioni del Sud Italia, segno di una vivacità del territorio ad accoglierle e di una importante operatività degli attori che le costituiscono. Dietro a questo successo sembrano esserci due cause principali: l'abbattimento dei costi del digitale e la volontà di colmare un vuoto informativo attraverso la ricerca di notizie e informazioni immediatamente fruibili sulla piattaforma informatica. Punti di forza sono indubbiamente l'immediatezza e la facilità di distribuzione e trasmissione. Internet aiuta lo strumento web-tv, tra l'altro, a rispondere al meglio alla vocazione glocal di ogni territorio, che cerca da un lato di essere in perfetta sintonia con l'universo mondo nella sua complessa totalità, ma non vuole perdere la dimensione del campanile e della località, che conferma il desiderio di radicamento di ogni collettività. Le web tv, prima di altri strumenti di informazione, risponde a queste esigenze, con costi di attivazione e gestione assolutamente contenuti rispetto ad altre piattaforme. Dove tv e giornali spengono in fretta i riflettori, arriva l'esercito delle web tv, agguerrite e pronte a raccontare i territori in ogni loro risvolto, a cominciare dal rapporto con le comunità nazionali e sovranazionali che influenzano la vita di tutti, tutti i giorni. Già, perché le web tv si basano su una tecnologia pervasiva ma</p>

	<p>comunque alla portata di tutti; bastano una telecamera, un sistema di montaggio video... e poi si carica tutto gratuitamente su una piattaforma di video-sharing come Youtube. Insomma - come dice altratv.tv - l'accessibilità alle tecnologie è aumentata e il digital-divide non fa più paura. Siamo di fronte ad un nuovo mondo, quello che si costruisce intorno al citizen journalism, ovvero su quel giornalismo attivo di cittadinanza che è un giornalismo di denuncia, people-oriented, proiettato a denunciare gli sprechi e i malfunzionamenti del sistema per progettare, invece, nuove opportunità di sviluppo sostenibile e democratico. Gli accessi parlano da soli: solo il 30% di queste realtà riesce a registrare tra i 7mila e i 10mila utenti unici al mese. Il 28% si attesta oltre i 10mila. Il restante 42% è addirittura al di sotto. La maggior parte di queste web tv si occupa di cultura, sport, turismo, politica e cronaca.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	L'Operatore di web-tv guida o opera all'interno del team che gestisce una web tv, coordina le professionalità della redazione, della regia, dell'apparato commerciale e del Seo-management
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>L'operatore di Web-Tv deve possedere una vasta gamma di competenze tra loro interconnesse ed interdipendenti. Deve essere in grado di occuparsi:</p> <p>a) della gestione della redazione, attraverso il coordinamento delle attività messe in campo dai collaboratori che operano nei vari settori di riferimento del portale (cronaca, sport, cultura, politica, economia, attualità, spettacoli, eventi, turismo, ecc.);</p> <p>b) dell'utilizzo della attrezzatura tecnologica impiegata in regia, dalla fase delle riprese audiovideo al montaggio, passando per la realizzazione di spot e pubbliredazionali;</p> <p>c) di implementare i contenuti testuali e audio-video attraverso azioni di socialmediamarketing (utilizzo business-oriented di face book, twitter, you.tube, ecc)</p> <p>d) di adoperare criteri SEO-oriented al fine di indicizzare il materiale audio-video pubblicato, per consentire una facile ricerca dei contenuti sui principali motori di ricerca. (Con il termine ottimizzazione, in lingua inglese Search Engine Optimization, in acronimo SEO, nel linguaggio di internet si intendono tutte quelle attività finalizzate ad ottenere la migliore rilevazione, analisi e lettura del sito web da parte dei motori di ricerca attraverso i loro spider, grazie ad un migliore posizionamento;</p> <p>e) della individuazione e della vendita di spazi e link pubblicitari sul portale attraverso azioni di sponsorizzazione che incontrino le esigenze delle aziende che operano sul territorio secondo criteri commerciali. Anche se on-line le web tv hanno dei costi, e il farli quadrare resta un punto importante: i finanziamenti pubblici sono diminuiti, è vero, ma sono aumentati i rapporti commerciali con le piccole e medie imprese. Creando una sorta di effetto rebound che inizia ad attirare anche le grandi concessionarie pubblicitarie. Tanto che ormai l'80% delle web tv intrattiene rapporti di business e realizza video su commissione e pubblicità con pre-roll o banner, mentre diminuiscono le web tv autofinanziate con le risorse degli ideatori. Grazie all'aumento del flusso finanziario anche la professionalizzazione e il team possono migliorare.</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma di scuola media superiore/laurea
Struttura del Percorso e	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sociologia della comunicazione (20 ore) 2. Team-building (20 ore)

Contenuti Formativi	<p>3. Elementi di legislazione in materia di comunicazione online (20 ore)</p> <p>4. Tecniche di scrittura sul web (20 ore)</p> <p>5. Tecniche di videoripresa (20 ore)</p> <p>6. Tecniche di Montaggio (20 ore)</p> <p>7. Tecniche di conduzione di rassegne stampa, tg, eventi (20 ore)</p> <p>8. Linguaggio Seo-oriented (20 ore)</p> <p>9. Socialmediamarketing: attivazione e implementazione di profili facebook, twitter e you.tube(20 ore)</p> <p>10. Tecnihe di vendita di spazi pubblicitari (10 ore)</p> <p>11. Elementi di gestione aziendale (10 ore)</p>
Modalita Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>I dati di altratv.tv disegnano uno scenario non solo in crescita ma che va anche in profondità nel tessuto sociale italiano: ci troviamo di fronte a esiti sempre più professionali, con apparecchiature di alto profilo tecnico (il 69% delle web-tv italiane ne è dotato) e con portali aggiornati costantemente (il 53% aggiorna il proprio sito quotidianamente, fino al 2010 lo faceva solo il 39%). Nella maggior parte dei casi infatti le web tv informano sulla cronaca locale (33%) e denunciano ciò che non va (15%), proponendo contenuti territorializzati e usando, al posto del format tradizionale dell'inchiesta, l'intervista (25%) o rubriche settoriali (16%). Il live streaming oggi arriva a un +19%. Certo, bisogna professionalizzarsi sempre di più, dal momento che non basta essere vicini al pubblico, ma è necessario entrare in una vera e propria "logica di servizio". Importanti e a fare la differenza in rete non solo soltanto le storie che riguardano molto da vicino i fruitori, ma soprattutto i contenuti, poiché non ha ormai più senso imitare la televisione nazionale generalista; c'è bisogno, invece, di specializzarsi, settorializzarsi, offrire contenuti specifici, sempre</p>

	più collegati al territorio di riferimento”
Note	

Web Grafic Visual Designer

Denominazione Corso	Web Grafic Visual Designer
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>All'interno della nostro contesto lavorativo sono proprio le Information & Communication Technology a supportare le nuove funzionalità richieste dalle esigenze del business, per la gestione dei dati, informazione e conoscenza. La specificità dell'odierna rivoluzione tecnologica non risiede nella centralità della conoscenza e dell'informazione, bensì nell'applicazione di quest'ultime a dispositivi per la generazione della conoscenza e per l'elaborazione comunicazione dell'informazione. Le imprese pubbliche e private poggiano le proprie basi proprio sulla conoscenza, caratterizzandosi come “imprese intelligenti”. La grafica pubblicitaria e commerciale ha evidenziato negli ultimi quindici anni un'accentuata tendenza alla crescita dovuta alla terziarizzazione dell'economia e l'esplosione della così detta “società dell'informazione”. Anche relativamente alla definizione dei confini settoriali è necessaria una puntualizzazione: rispetto al recente passato, non si può circoscrivere il comparto ai soli prodotti stampati, dovendo ampliare il comparto della grafica editoriale anche ai prodotti audio-visivi e internet, fino alle nuovissime tendenze del marketing virale e le formule di creatività innovativa. Da una visione dalla prima definizione della filiera che comprendeva grafica e fotografia, si è passati al comparto della comunicazione che comprende: grafica, promozione pubblicitaria, stampa, cartotecnica, insegnistica, editoria, immagine (fotografi, cine e video-operatori), web, informatica, call center, software-houses, area dell'Information Technology, telecomunicazioni. Analisi di settore evidenziano una tendenza condivisa tra le aziende nel lamentare l'assenza nel territorio di figure professionali in grado di fornire un'assistenza completa che riguardi i vari aspetti della gestione editoriale. Gli imprenditori locali avvertono una seria difficoltà nel reperimento di personale qualificato in ragione del fatto che l'attività da svolgere richiede l'impiego di risorse professionali altamente preparate. Il web graphic visula designer sostituisce nella New Economy la figura del grafico tradizionale e ne costituisce la naturale evoluzione in un mercato contraddistinto dall'ingresso delle nuove tecnologie. Negli ultimi venti anni le tecnologie informatiche sono state interessate da un processo di sviluppo che ha pochi precedenti nella storia dell'umanità. Sono stati introdotti sul mercato i PC, prima quelli da tavolo poi quelli portatili, si è resa disponibile una rete (Internet) per comunicare con milioni di soggetti a distanza e per accedere a fonti d'informazioni in precedenza difficilmente consultabili. I più favorevoli a questi cambiamenti si sono rivelati i giovani e sembra che addirittura i giovanissimi siano la punta di diamante dei nuovi comportamenti. Si tratta di una generazione che qualcuno ha felicemente definito come i “nati digitali”, cioè persone che fin da piccole hanno familiarizzato con le nuove tecnologie informatiche. Da questo presupposto si è mosso il gruppo di progettazione che nell'ideazione del presente percorso formativo non ha potuto non considerare che le nuove generazioni hanno una spiccata familiarità con le nuove tecnologie informatiche e che quindi possono trasformare una semplice predisposizione in una reale opportunità per il loro futuro professionale.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata

<p>Descrizione Figura</p>	<p>Il Web graphic - visual designer, professionista che sostituisce nella New Economy la figura del Grafico tradizionale, si occupa dell'esecuzione grafica' in rete, vale a dire della traduzione di concetti e messaggi in immagini, utilizzando i software idonei. Naturale evoluzione della professione del Grafico, in un mercato caratterizzato dall'ingresso delle nuove tecnologie, il Web graphic designer opera nella rete, che diviene così sia lo strumento che il luogo fisico della comunicazione. Proprio come il Grafico tradizionale, anche il Web graphic designer può svolgere una serie piuttosto vasta di compiti e attività fra cui, ad esempio • la realizzazione dell'immagine di un'azienda; • l'elaborazione di un sito web; • l'allestimento di una fiera; • l'ideazione della veste grafica di un prodotto; • la produzione di un audiovisivo interattivo; • oppure può operare nell'ambito dell'editoria multimediale. Può inoltre: • curare i contenuti di un sito web dal punto di vista grafico; • procedere all'impaginazione di esso; • creare l'interfaccia grafica sulla base delle esigenze del cliente; • servirsi di immagini statiche e in movimento e di forme diverse di comunicazione (audio, video, grafica, ecc.). Per far questo il Visual designer fa leva e opera sulle suggestioni che alcune particolari forme, colori e ambientazioni evocano nell'utente: repulsione, attrazione, desiderio, curiosità. L'ambiente lavorativo al cui interno il visual designer si muove è quello delle redazioni dei periodici, degli studi di comunicazione, dei service editoriali, delle case editrici multimediali, dei servizi di standistica. A ciò vanno aggiunte le collaborazioni con quanti si occupano di amministrare siti internet e la libera professione. In Italia il visual designer solo di recente comincia ad affermarsi realmente come professionista, mentre il Giappone, il nord Europa e gli States si collocano tra le avanguardie di quella che può essere considerata un'arte vera e propria: il web design. In sostanza, il visual designer si occupa dell'esecuzione grafica in rete, dove quest'ultima viene ad essere sia lo strumento che il luogo fisico della comunicazione. Compito del web graphic è tradurre, attraverso immagini, determinati concetti e messaggi in maniera persuasiva. Tale complessa operazione può riguardare la creazione di un marchio o logo per un'azienda (brand design), la realizzazione dell'intera immagine della stessa, l'elaborazione di uno spot televisivo, un allestimento per una fiera, la veste grafica di un prodotto, la produzione di un film interattivo; l'editoria multimediale.</p>
<p>Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)</p>	<p>Capacità/abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere le caratteristiche e le specifiche tecniche definite nel progetto grafico, tenendo conto del supporto attraverso cui deve essere prodotto e veicolato (multimediale) • individuare la documentazione e tutte le informazioni inerenti i diversi elementi che compongono il progetto grafico • comprendere le indicazioni tecniche e creative inerenti il progetto grafico al fine di prefigurare gli interventi da eseguire • individuare la combinazione di colori più adeguata al risultato che si deve ottenere ('effetto cromatico, leggibilità, contrasti, ecc.) in coerenza con quanto indicato nel progetto grafico • adottare le tecniche di impaginazione più adeguate tenendo conto delle esigenze di stampa, allestimento e/o pubblicazione multimediale • riconoscere le fonti, le modalità e gli strumenti tecnologici più idonei all'acquisizione di immagini e materiali per la grafica (fotografie, disegni, grafici, ecc.) • applicare tecniche e strumenti per la creazione e riproduzione di disegni, archi, loghi attraverso l'utilizzo di applicativi per la grafica vettoriale • adottare gli applicativi utili a modificare e comporre immagini attraverso operazioni di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio • definire il livello di leggibilità, accessibilità e fruibilità del prodotto grafico, cartaceo e/o multimediale • identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate apportando correttivi e variazioni • elaborare un sito web • curare i contenuti di un sito web dal punto di vista grafico, procedere all'impaginazione di esso, creare l'interfaccia grafica sulla base delle esigenze del cliente, servirsi di immagini statiche e in movimento e di forme diverse di comunicazione • utilizzare i principali software grafici (photoshop, illustrator, freehand, flash, golive, dreamweaver, fireworks, director, ecc.)

	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare il 'graphic design' • utilizzare la grafica 3D <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il processo di realizzazione di un prodotto grafico: fasi,attività, tecnologie • Conoscere i principi di progettazione grafica • Conoscere i principali formati e supporti di destinazione • conoscere i principi di funzionamento foto e video camere digitali • Conoscere i principi di grafica vettoriale • Conoscere le tecniche e strumenti di fotoritocco e fotomontaggio conoscere i principali applicativi informatici per l'impaginazione e l'elaborazione di testi (per MC e PC) • Conoscere i principali applicativi informatici di elaborazione e trattamento di immagini, fotografie digitali e video (per MC e PC) conoscere i principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza conoscere la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Conoscere Internet e i principali software grafici (photoshop, illustrator, freehand, flash, golive, dreamweaver, fireworks, director, ecc.) • Conoscere il 'graphic design' applicato all'ambiente multimedia • Conoscere la grafica 3D
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio informatico
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Lo scopo del corso Web Grafic Visual Designer è formare dei professionisti in grado di utilizzare tutti i linguaggi della comunicazione visuale, dalle applicazioni editoriali alla brand experience, includendo i new media.</p> <p>Il percorso di formazione affronta le tematiche del mercato della comunicazione in generale attraverso lo studio degli strumenti visivi e narrativi, tra cui video e new media. Attraverso l'approfondimento delle materie di graphic design, il corso di studi si focalizza sui campi della comunicazione visuale: dalla creazione di una politica di brand identity, all'immagine coordinata, spingendosi sino all'advertising ed alle applicazioni in campo editoriale.</p> <p>Il percorso didattico si focalizzerà anche sugli strumenti teorico/pratici per la realizzazione di video e animazioni in motion graphic, che traducano i codici stilistici delle aziende in una precisa visual identity, in grado di utilizzare i nuovi media art sperimentali.</p> <p>Nel mondo contemporaneo in cui la comunicazione è fattore di successo, il visual designer è la figura chiave. Attraverso il linguaggio della grafica e della comunicazione visiva, questo professionista può determinare o meno il successo di prodotti e servizi, amplificando la brand identity delle aziende e il posizionamento stesso del prodotto.</p> <p>Obiettivi del corso</p> <ul style="list-style-type: none"> • applicare l'utilizzo della tecnologia ad un progetto creativo; • gestire progetti di tipo editoriale; • comprendere gli aspetti di comunicazione legati al brand; • costruire una strategia di visual identity coerente alla brand equity • realizzare il layout grafico per un sito web; • avere conoscenza delle tecniche di animazione e video. <p>Tali obiettivi saranno raggiunti attraverso le seguenti unità formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione e marketing (10 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di comunicazione visiva e pubblicitaria (20 ore) • i ruoli della pubblicità: art director, copywriter, account, media (5 ore) • il linguaggio pubblicitario (5 ore) • gli sponsor (5 ore) • progettazione di una campagna, prodotti visivi e audiovisivi (10 ore) • Il reperimento e l'elaborazione dei contenuti; (5 ore) • Lo studio del computer e delle sue funzioni, (5 ore) • nozioni di hardware (5 ore) • progettazione e realizzazione di immagini bidimensionali e tridimensionali (10 ore) • fondamenti di tecniche pubblicitarie per il web, programmi di utilizzo (10 ore) • Graphic design. Software: indesign, illustrator e photoshop (10 ore) • Web design. Software: photoshop, editor web open source (10 ore) • Grafica e animazione 3d. Software: cinema 4d (10 ore) • Ideo e post-produzione - motion design. Software: adobe premiere, adobe after affects (10 ore) • HTML5: conoscenza del linguaggio (10 ore) • CSS3: gli attributi dei fogli di stile (10 ore) • Javascript: utilizzo del framework jQuery per la creazione di Animazioni e Slideshow (20 ore) • Progettazione di layout (10 ore) • Sviluppo del sito(20 ore)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi • risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi • sono predefiniti • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	L'ultimo decennio ha rappresentato per la grafica editoriale, al di là delle diverse concezioni espressive, un periodo di maturazione per quanto riguarda le riflessioni sul tema del mezzo di comunicazione. L'introduzione delle tecnologie informatiche negli

anni Ottanta e Novanta aveva sconvolto il mondo della grafica: da un lato diffondendone enormemente la pratica e generando una sorta di euforia espressiva strettamente legata alle nuove possibilità delle tecniche di creazione e produzione digitali, dall'altro aveva portato a una messa in dubbio dei tradizionali mezzi di comunicazione editoriali cartacei come la rivista e il libro. Il cambiamento si è verificato su più fronti: da un lato, sul piano delle strategie di mercato, vi è stata la polarizzazione dimensionale degli attori che producono l'editoria con la quasi scomparsa delle case editrici tradizionali nazionali di medie dimensioni e con la creazione di grandi gruppi editoriali, anche internazionali, per fare fronte alla crisi delle vendite di libri e riviste, e la proliferazione di piccoli e piccolissimi editori indipendenti, che puntano a prodotti di alta qualità. Dall'altro lato il rinnovamento del mondo editoriale si è configurato attraverso la trasformazione dell'oggetto: libri, riviste e quotidiani, sia cartacei sia informatici, sono mezzi in continua evoluzione dove la ricerca grafica dialoga strettamente con quella editoriale nell'esigenza di differenziazione (anche nel fare emergere le peculiarità del mezzo editoriale) in un mercato saturo, ma con una domanda sempre più esigente e consapevole. Tali mutamenti hanno inevitabilmente avuto delle conseguenze anche nel mondo del lavoro che ha visto la nascita di nuove professioni che però restano di difficile reperimento. Gli esperti lo chiamano skill shortage (letteralmente 'mancanza di competenze') ed è uno dei paradossi del mercato del lavoro italiano. A fronte di numeri sulla disoccupazione in continua crescita (le ultime stime Istat arrivano al 35% per i 15-24enni) esistono infatti dati altrettanto allarmanti sui posti di lavoro che restano scoperti ogni anno per l'impossibilità da parte delle aziende di reperire risorse adeguate: secondo l'ultimo rapporto Unioncamere negli ultimi anni sono sfumate ben 117mila occasioni di lavoro. Ma a essere interessate dal fenomeno - e questa è la vera notizia - non sono soltanto le professioni più strettamente manuali (falegnami, piastrellisti, carpentieri) - per lo più snobbate da chi ha una formazione accademica e a ragione si orienta su altro - ma anche mestieri che richiedono una preparazione teorica, perfino universitaria. Tornando ai numeri di Unioncamere, da questi emerge che uno dei settori colpiti è quello dell'informazione e comunicazioni, dove è il 3% delle offerte di lavoro a restare senza risposta, lasciando vacanti posti di lavoro come ingegneri delle comunicazioni, gestori e grafici web, designer. Secondo il rapporto più di un quinto delle posizioni aperte nelle aziende (il 22% del totale delle assunzioni) riguarda questo settore, eppure tali risorse sono considerate di difficile reperimento per ridotto numero dei candidati o loro inadeguatezza.

Note

Introduzione All'Agricoltura Biologica

Denominazione Corso	Introduzione All'Agricoltura Biologica
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, mentre esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Con l'agricoltura biologica si sviluppa un modello di produzione che evita lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria. Per salvaguardare la fertilità naturale di un terreno viene utilizzato materiale organico e, ricorrendo ad

appropriate tecniche agricole, viene evitato lo sfruttamento intensivo. Massima attenzione è prestata al benessere degli animali, che non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte, uova ecc. In futuro la sfida fondamentale per l'agricoltura non sarà solo produrre di più, ma anche farlo in modo sostenibile, avvicinando ricercatori, agricoltori e altri soggetti in modo da accelerare la velocità di trasferimento delle tecniche dal laboratorio alla pratica agricola. Investire tempo, risorse e impegno per lo sviluppo dell'agricoltura pugliese per promuoverne l'innovazione non basta, la parola d'ordine resta "aggregazione". L'agricoltura è un settore produttivo vitale per l'economia della Puglia, un polmone economico, culturale e sociale e un settore complesso che ha bisogno di opportunità di miglioramento affinché si possa imporre come polo di eccellenza del territorio pugliese. La Puglia, infatti, esempio di capacità e intraprendenza, nonostante la crisi diffusa del paese, ha saputo mantenere la testa alta e sfruttare le sue risorse primarie facendone prodotti di qualità ed eccellenza riconosciuti in tutto il mondo. La presenza e le parole del presidente della Camera sono state quindi un riconoscimento dell'impegno della Regione ed in particolare dell'assessorato alle Risorse Agroalimentari. 2013 vola l'export pugliese: +13% In Puglia il settore "agroalimentare tiene, nonostante la crisi congiunturale: lo dimostrano le esportazioni che, nel 2013, sono cresciute complessivamente del 13,6 per cento". Secondo una recente analisi Inea (Inea, 2013) nel 2013 il mercato dei prodotti biologici rappresenta, a livello mondiale, un giro d'affari di 59,1 miliardi di dollari (44,5 miliardi di euro), con una crescita del 7,7% sul 2010. Tale valore è realizzato per il 49% in Nord America, il cui mercato continua a risultare in espansione, e per un altro 47% in Europa, dove però si verifica un rallentamento della crescita. Il restante 4% riguarda gli altri continenti, in cui in generale si sta registrando un graduale sviluppo dei mercati interni. Primo paese per fatturato sono gli Stati Uniti che rappresentano il 45% del giro d'affari mondiale. Seguono a debita distanza Germania e Francia (rispettivamente con un peso del 14% e dell'8%). L'Italia nel panorama internazionale vede una quota molto esigua nel biologico e pari al 3%, presentando però una crescita del fatturato tra il 2010 e il 2013 più consistente rispetto a Germania e Stati Uniti. In Europa le vendite di prodotti biologici nel 2013 ammontano a circa 19,6 miliardi di euro, con una crescita che si aggira intorno all'8% rispetto all'anno precedente. In questo continente ricadono sette delle prime dieci nazioni al mondo per valore del mercato. Dal lato dei consumi i maggiori paesi europei per consumo pro capite di prodotti biologici sono i paesi Scandinavi, Austria e Svizzera.

Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	L'addetto all'agricoltura biologica organizza e realizza le diverse attività di coltivazione e allevamento di tipo biologico. E' esperto del processo produttivo biologico e della conversione dalla coltivazione e allevamento tradizionale al biologico. Attua i processi produttivo biologici effettuando le verifiche necessarie a garantire che tutte le attività siano realizzate nel rispetto delle normative e dei disciplinari in vigore, redigendo la

	documentazione necessaria. E' in grado di mettere in pratica metodiche e pratiche sui metodi colturali, l'utilizzo del terreno, i sistemi di prevenzione e cura, con il metodo dell'agricoltura biologica.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in sucita)	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le varietà dei terreni agricoli; - conoscere le tecniche di trattamento dei terreni agricoli in generale; - conoscere le tecniche di bioattivazione e bioconversione dei terreni; - Conoscere gli elementi fondamentali della patologia vegetale - Individuare le cause delle patologie vegetali e intervenire con metodi e prodotti adeguati - Conoscere le normative attinenti alla coltivazione biologica; - Conoscere e applicare le tecniche di semina, concimazione e raccolta dei prodotti - Conosce tecniche e pratiche per la coltivazione della vite con il metodo dell'agricoltura biologica - Conosce tecniche e pratiche per la coltivazione dell'ulivo con il metodo dell'agricoltura biologica - Conosce tecniche e pratiche per la coltivazione di orticole e frutticole con il metodo dell'agricoltura biologica
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Non vi sono prerequisiti formali vincolanti.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Il terreno agrario 30 - Lavorazioni di preparazione del terreno 30, ore delle quali 10 di pratica - Semina e impianto 50 ore, delle quali 15 di pratica - Concimazione 30 ore, delle quali 10 di pratica - Irrigazione 30 ore, delle quali 5 di pratica - Raccolta e stoccaggio 30 ore, delle quali 5 di pratica
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze</p>

acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta

domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta

inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante

corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>La crescita dell'agricoltura biologica non sembra destinata a rallentare, almeno nel breve periodo. Attualmente le aziende agricole che seguono il metodo biologico sono prevalentemente caratterizzate da produzioni estensive: il 37% delle superfici è a indirizzo foraggiero, il 27% cerealicolo, l'11% ortofrutticolo e l'8% olivicolo. Dal punto di vista della distribuzione geografica delle aziende, le superfici ad agricoltura biologica erano ripartite nel 1996 fra un 20% al Nord, un 30% al Centro e il 50 al Sud; la maggior estensione delle produzioni meridionali sembra destinata ad accentuarsi in quanto nello stesso anno ben il 75% delle superfici in conversione erano al Sud, contro appena il 10% del Nord e il 15% del Centro. Le opportunità di lavoro quindi sono positive seppure esista ancora una situazione confusa e poco regolamentata. Dal punto di vista dei consumi il mercato nazionale viene stimato intorno ai 3 miliardi di euro, il 3% circa dei consumi agroalimentari italiani. Secondo l'analisi proposta da Inea (Inea, 2013) le vendite di prodotti bio nella grande distribuzione organizzata nel 2011 appaiono in crescita dell'8,9% rispetto al 2010. Questo buon andamento si protrae da sei anni. Gran parte dei consumi di prodotti biologici è concentrata su poche categorie. Al primo posto il settore dell'ortofrutta che rappresenta il 30% dei prodotti biologici, al secondo posto il lattiero-caseario (23,2%), tra il quale si trovano i primi tre prodotti per consumo: uova</p>

(pesano per il 13%), yogurt (9,2%) e latte alimentare (8,5%). Al terzo posto si collocano il pane, la pasta e il riso, i quali però nel 2011 segnano una flessione marcata nelle vendite.

Note	
-------------	--

Operatore E Promotore Museale	
Denominazione Corso	Operatore E Promotore Museale
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Negli ultimi anni si è assistito ad un crescente impiego dell'informatica e delle nuove tecnologie, in generale, nei percorsi di conservazione, valorizzazione, gestione e fruizione dei Beni Culturali, facendo intravedere la possibilità di una vera e propria rivoluzione nel settore. Si parla sempre più spesso di "Cultural communication through digital technologies". Attraverso le nuove tecnologie multimediali è possibile un nuovo approccio alla comprensione del patrimonio artistico e archeologico e, in particolare, dell'antico nel suo contesto "originale". Le più sofisticate tecnologie ICT di ultima generazione sono applicate ai Beni Culturali, con indiscussi vantaggi per l'utenza e per i professionisti del settore e con una forte ricaduta economica sul turismo. Le nuove tecnologie entrano nei Musei per la gestione del patrimonio, aiutando a catalogare in maniera veloce e interattiva; le app per smartphone e le audioguide diventano un valido supporto alla visita delle opere conservate; i reperti vengono restituiti con tecnologie non invasive, come nel caso del restauro virtuale e delle ricostruzioni grafiche. La filiera turistica, inoltre, strettamente legata ai Beni Culturali, necessita sempre più di strumenti utili ad una promozione capillare. Il patrimonio culturale e il territorio, insieme a tutte le variabili connesse, deve essere divulgato anche attraverso le nuove forme di comunicazione virale, quali i social network. La social innovation e l'hi-tech, applicate alla valorizzazione del patrimonio culturale, diventano uno strumento strategico e imprescindibile per la formazione delle nuove professionalità che operano nel settore dei Beni Culturali, in un'epoca dominata dalle tecnologie informatiche, dall'interattività, da un'attitudine alla narrazione immersiva e alla comunicazione 2.0, multilayer e dinamica. Servono esperti project digital manager della cultura, che sanno operare nei settori dell'editoria, della storia dell'arte, dell'archeologia, della catalogazione, della conservazione, della museologia, dell'organizzazione eventi, dei social media, della comunicazione
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	La figura professionale uscente avrà le competenze necessarie per gestire le attività interne di un Museo. Si occuperà nello specifico di: - accoglienza turisti - gestione dei flussi di visitatori - visitors studies - progettazione e gestione degli applicativi multimediali (audioguide, monitor touch screen, app per smartphone) - progettazione video di promozione - affiancamento nella gestione degli strumenti di comunicazione tradizionale (ufficio stampa) - gestione degli strumenti di comunicazione virale (social media, blog)
Obiettivi di Apprendimento	L'obiettivo generale è quello di fornire gli strumenti necessari e le specifiche abilità per operare all'interno del settore ICT per i Beni Culturali e per acquisire competenze

(competenze in suscita)	<p>e conoscenze pratiche.</p> <p>Competenze che si intende creare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - promuovere l'apprendimento di conoscenze e metodi innovativi sulla comunicazione dei Beni Culturali, nello specifico quelli archeologici; - creare capacità ed expertise per la progettazione digitale di strumenti di comunicazione; - individuazione di strategie e operazioni per la valorizzazione del territorio e delle strutture museali.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Conoscenze informatiche minime di base
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Percorso formativo</p> <p>Il corso utilizza forme di didattica non direttiva, basate sul principio della ricerca-azione che permette agli allievi di partecipare attivamente alle lezioni e all'attività pratiche/laboratoriali, divenendo essi stessi i protagonisti della formazione e lasciando che il docente si trasformi da trasmettitore della conoscenza, a facilitatore dell'apprendimento. Oltre alla lezione frontale e partecipata, metodologie didattiche innovative sono: discussione e confronto al fine di individuare elementi chiave per la presa di decisioni fondamentali al proprio lavoro; analisi dei casi; problem solving; esercitazioni pratiche di laboratorio; stage formativi; studio individuale.</p> <p>Contenuti formativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia del territorio: nozioni di base (20 ore) - Storia delle collezioni museali: nozioni di base (20 ore) - Status dei Musei: criteri di Museologia (20 ore) - L'allestimento museale: nozioni di base (20 ore) - Criteri tecnico-scientifici e standard museali (20 ore) - Nuove tecnologie per l'accessibilità e la didattica museale (20 ore) - Progettazione di applicazioni: i siti web museali, le app per la fruizione delle collezioni (30 ore) - Progettazione di applicativi per la fruizione: audioguide e sistemi multimediali di comunicazione (30 ore) - Strategie di comunicazione: i piani di comunicazione tradizionale e i social media (20 ore)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p>

	<p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	L'appetibilità di un museo e il numero di visitatori risulta strettamente legato al livello di tecnologia impiegato all'interno dello stesso Museo. Una fruizione assistita con elementi multimediali e interattivi, oltre che facilitare i processi educativi e didattici, rende più interessante e stimolante la visita. Gli operatori museali sono troppo spesso poco informati sulle nuove tecnologie. I Musei privati, quelli per i quali non sono previsti concorsi specifici, necessitano di personale interno, educato alle nuove tecnologie e in grado di strutturare strategie di visita e di comunicazione innovative. Sbocchi occupazionali: - Musei - Fondazioni
Note	

Le Basi Per La Manutenzione Di Biciclette

Denominazione Corso	Le Basi Per La Manutenzione Di Biciclette
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	produzioni metalmeccaniche
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Nonostante i problemi ingenerati dal traffico motorizzato si assiste, in tempi recenti, ad una crescita nel numero di persone che si avvicinano all'uso della bicicletta, anche al di fuori degli ambiti strettamente agonistici che hanno monopolizzato il settore fino a pochissimi anni fa. Non bisogna infatti trascurare la grandissima tradizione italiana nel ciclismo sportivo, che non ha però mai prodotto nulla al di fuori del contesto puramente competitivo, o comunque non ha contribuito affatto (semmai, anzi, ha nuociuto) all'affermazione della bicicletta come mezzo di trasporto per tutti, relegandola ad un "olimpio" di superuomini (e superdonne) in accanita competizione. Quasi tutti hanno infatti un primo "approccio" al veicolo in

	<p>età infantile, cosa che, per la bassissima qualità di tali bici ed i limiti di autonomia imposti dai genitori (che spesso accompagnano i figli a piedi e non li lasciano allontanare, mortificandone le possibilità di spostamento) contribuisce a consolidare l'idea della bicicletta come una sorta di "giocattolo", da abbandonare in favore dei veicoli "seri" con il passaggio all'età adulta. Paradossalmente è proprio con il passare degli anni che si verifica il "ritorno" alla bici, che non di rado avviene in età anche molto avanzata. Negli ultimi anni abbiamo assistito ad un continuo incremento dell'uso della bici sia come strumento di mobilità che per attività sportive. Il recupero di questo 'mestiere artigianale' tipico dei paesi pugliesi appare di notevole rilievo considerando che sul territorio jonico vi è una diffusa tradizione all'uso della bici ed insiste una importante collezione di bici e mestieri nel Museo della Bicicletta di San Giorgio Jonico.</p>
<p>Figura di Riferimento</p>	<p>Figura non codificata</p>
<p>Descrizione Figura</p>	<p>La figura professionale si occupa di effettuare riparazioni e/o sostituzioni di parti di biciclette e veicoli simili. Informa la clientela in merito allo stato della bicicletta e/o del motociclo consigliandone il tipo di riparazione e/o eventuali sostituzioni o acquisti. Generalmente si occupa anche di vendere accessori per il ciclismo. Svolge la propria attività come lavoratore dipendente o titolare di piccole officine, si confronta con il cliente ed altre figure professionali, fornitori di componenti o altre figure tecniche per definire la sostituzione di alcuni componenti.</p>
<p>Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Diagnostica pneumatici Elementi di elettronica Elementi di meccanica Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Strumenti per diagnostica pneumatici Caratteristiche tecniche dei materiali metallici Componenti meccaniche ed elettriche del motociclo Elementi di elettromeccanica Elementi di meccanica Elementi di termodinamica Normativa in materia di revisioni veicoli Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Caratteristiche attrezzi e utensili meccanici Caratteristiche tecniche dei materiali metallici Elementi di elettromeccanica Elementi di meccanica Normativa in materia di revisioni veicoli Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili meccanici <p>ABILITA'</p>

	<p>Applicare prescrizioni per gonfiare i pneumatici</p> <p>Applicare tecniche di riparazione pneumatici</p> <p>Applicare tecniche manutenzione pneumatici</p> <p>Utilizzare strumenti di officina (mazza, cacciavite, chiave inglese)</p> <p>Utilizzare strumenti per manutenzione pneumatici</p> <p>Applicare modalità di rilievo delle difettosità funzionali ed estetiche della bicicletta e motociclo</p> <p>Applicare procedure di pianificazione operativa</p> <p>Applicare tecniche di diagnosi difettosità funzionali ed estetiche della bicicletta</p> <p>Applicare tecniche di stesura preventivi</p> <p>Applicare modalità di intervento su sistema frenante</p> <p>Applicare tecniche di aggiustaggio meccanico</p> <p>Applicare tecniche di montaggio di parti meccaniche della bicicletta e motociclo</p> <p>Applicare tecniche di riparazione parti meccaniche della bicicletta e motociclo</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p> <p>Utilizzare strumenti di officina (mazza, cacciavite, chiave inglese)</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	150
N.ro Ore Laboratorio	50
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Non vi sono prerequisiti formali vincolanti
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>LA DIAGNOSI DEI DANNI DI UNA BICICLETTA 40 H</p> <p>Caratteristiche tecniche dei materiali metallici</p> <p>Componenti meccaniche ed elettriche del motociclo</p> <p>Elementi di elettromeccanica</p> <p>Elementi di meccanica</p> <p>Elementi di termodinamica</p> <p>Normativa in materia di revisioni veicoli</p> <p>Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività</p> <p>Le procedure di pianificazione operativa</p> <p>Tecniche di diagnosi difettosità funzionali ed estetiche della bicicletta</p> <p>IL MONTAGGIO DEI PRENUMATICI 60 H</p> <p>Diagnostica pneumatici</p> <p>Elementi di elettronica</p> <p>Elementi di meccanica</p> <p>Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</p>

Strumenti per diagnostica pneumatici
Le prescrizioni per gonfiare i pneumatici
Tecniche di riparazione pneumatici
Applicare tecniche manutenzione pneumatici
Gli strumenti di officina (mazza, cacciavite, chiave inglese)
Gli strumenti per manutenzione pneumatici

EFFETTUARE LA RIPARAZIONE DELLA BICICLETTA 100 H

Caratteristiche attrezzi e utensili meccanici
Caratteristiche tecniche dei materiali metallici
Elementi di elettromeccanica
Elementi di meccanica
Normativa in materia di revisioni veicoli
Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici
Procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili meccanici
Intervento su sistema frenante
Tecniche di aggiustaggio meccanico
Tecniche di montaggio di parti meccaniche della bicicletta e motociclo
Tecniche di riparazione parti meccaniche della bicicletta e motociclo
Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
Utilizzare strumenti di officina (mazza, cacciavite, chiave inglese)

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi
risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale

	<p>potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>Il manutentore di biciclette ricade nella classe Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili . La categoria registrava, al 2012, 515.385 occupati e, per il periodo 2012-2014, si prevede una variazione occupazionale di circa + 4. Le motivazioni della riscoperta della bici sono quasi sempre casuali: c'è chi comincia ad usarla dietro consiglio del medico curante per la riabilitazione di traumi articolari, o come affiancamento di regimi dietetici, e chi per l'invito e l'emulazione di amici; rarissimamente ciò avviene per scelta precisa e consapevole dell'uso che se ne andrà a fare. È da rilevare infatti, con profondo rammarico, come la percezione della bicicletta, nell'immaginario collettivo, sia quella di un veicolo "vecchio" (la "vecchia bicicletta": così una giornalista televisiva la definiva in occasione di un servizio sulle giornate di limitazione del traffico), tecnologicamente arcaico (come quella anteguerra inforcata da una sorta di prete-detective in una recente fiction televisiva), defaticante ("grazie" anche ai campioni del ciclismo sportivo che vendono la propria immagine all'industria dell'automobile) Dato sicuramente non secondario è la pressoché totale assenza della bicicletta dagli spazi pubblicitari nei media, massivamente invasi, per contro, da giovani e anziani "di successo" alla guida di ogni sorta di automobile Dopo la prima fase dell'infanzia, caratterizzata spesso da un "imprinting" non particolarmente felice, il ritorno alla bicicletta passa inevitabilmente attraverso una "riscoperta" del veicolo, è tipico infatti registrare lo stupore dei "neofiti" nei confronti delle bici dei ciclisti più esperti, molto lontane, in termini di funzionalità e comodità, da quelle che hanno accompagnato la loro infanzia (e spesso, purtroppo, da quelle che hanno appena acquistato) . È indubbio, perciò, che la crescita di una conoscenza diffusa della bicicletta e delle sue potenzialità produrrebbe un suo maggiore utilizzo da parte di una percentuale significativa della popolazione, che attualmente ne ignora le possibilità . A seguito di ciò si avrebbero positive ricadute in termini di riduzione del traffico motorizzato, che porterebbe con sé un significativo abbattimento dei consumi energetici e dell'inquinamento ambientale ed acustico, la parziale decongestione dei centri urbani, ormai prossimi al collasso, e il miglioramento della salute collettiva e della qualità della vita. Le ricadute di una figura artigianale del manutentore di bici appare quindi più che evidente.</p>
Note	

Introduzione All'Intreccio Di Fibre Vegetali

Denominazione Corso	Introduzione All'Intreccio Di Fibre Vegetali
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>L'arte dell'intreccio è sicuramente tra quelle arti che l'uomo porta con sé da epoche molto remote, sin dalla preistoria. Non è difficile credere a tale tesi, in quanto rientra in quell'arte "del saper fare" che non richiede particolari strumenti, tecnologie o conoscenze, se non quelle acquisite dalla semplice osservazione della natura e dalla prassi. La natura è il primo mastro e maestro di quell'uomo, che, osservando nidi, tane, radici, rampicanti, poteva scorgere l'inizio di quella che diverrà un'attività basilare per qualsiasi realtà a venire, fino all'epoca dell'industrializzazione e della plastica. Epoca quest'ultima, che comunque non è riuscita a cancellare il fascino dell'intreccio e dei suoi manufatti. L'intreccio si sviluppa così nel soddisfare esigenze di diverso tipo, dalle ceste per le comunità contadine a quelle per le comunità montane, dalle corde agli ornamenti. Sempre più via via si va sviluppando sino a divenire di diritto "arte". I materiali cambiano, al cambiare del territorio e delle esigenze, le tecniche cambiano in quanto si sviluppano autonomamente ed ecco allora una vasta gamma, non solo di cesti e intrecci, ma di colori, manici e trecce, che fanno da distinguo, a volte meramente ornamentale, altre pratico, tra un manufatto e un altro. Dietro ad un canestro si nasconde un mondo, se non più d'uno. È la storia di un territorio, delle sue risorse, delle genti che lo hanno vissuto, dei mestieri che vi si praticavano. Un libro di geografia e di storia insieme potrebbero non dire quello che dice un canestro, piuttosto che una bottiglia intrecciata o un ventaglio. Questo tipo di attività artigianale, tipica di molta parte dell'area mediterranea, esiste da tempo immemorabile: a differenza però di altri tipi di lavorazione artigianale, non ha mantenuto nei secoli la sua tradizionale diffusione ed è andata via via scomparendo a causa, soprattutto, della bonifica delle aree costiere, dove canne e giunchi trovavano il loro habitat principale. Infatti attualmente, oltre all'intreccio del giunco palustre o di quello del canneto comune o da vimini, troviamo anche lavori ad intreccio realizzati con canne e giovani rami di ulivo: tale produzione mostra anch'essa un buon livello di qualità e originalità, specie se confrontati con la produzione industriale, contro la quale le tecniche artigianali, che tendono ad esaltare la qualità del prodotto, si battono qualitativamente senza timore di perdere. Attualmente le fibre vegetali sono presenti in molti prodotti dell'arredamento sia delle grandi catene come Habitat, IKEA o Unopiù, che nei cataloghi di industrie che continuano a sviluppare la ricerca sulle potenzialità di questi materiali come, in Italia, la Pierantonio Bonacina, la Vittorio Bonacina & Co. Un ulteriore aspetto che caratterizza la ricerca degli ultimi anni è l'estensione dell'articolazione merceologica dei prodotti in fibre vegetali: alle sedute si aggiungono nuove tipologie di oggetti come lampada, ventilatori ecc. Grandi "bottiglie" in midollino come le lampade di Michael Sodeau (1969) realizzate nel 1998 per MSP. Ventilatori come Wind (1997) disegnato da Jasper Startup (1961), per Gervasoni, in giunchino tigrato o la lampada Bell (1999) in midollino naturale, che valorizzano la caratteristica permeabilità all'aria e alla luce delle lavorazioni ad intreccio.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	A differenza degli altri artigiani che nel realizzare un manufatto si servono di attrezzi ad hoc, chi annoda o intreccia una fibra vegetale adopera

	<p>prevalentemente le proprie mani oltre che una buona dose di abilità. Gli arnesi del mestiere sono limitatissimi. Dopo la raccolta, la materia prima viene levigata e ammorbidita con prolungati bagni d'acqua; la lavorazione prosegue poi come se fosse un ricamo e ne ripete i punti: a croce, a stella, a tessuto, a rete. È un gioco di simmetria e di equilibrio; la stella del fondo richiama quella del coperchio, la treccia del manico, quella del bordo, i colori delle decorazioni riproducono motivi di certi antichi tessuti locali. Il giunco intrecciato nasce come produzione di panieri e cesti per la raccolta della frutta, per le forme dei prodotti caseari o di "sporte", borse e altri oggetti per la persona e per l'arredamento. A dispetto del proliferare di contenitori di plastica, i prodotti di questa forma antichissima di manualità sopravvivono nella campagna salentina adibiti ancora a svolgere una propria funzione. Il colore di questi oggetti utili, anche se umili, resistenti benché leggeri, è quello originario; del resto il giunco e la canna, lisci e per nulla porosi, sono insofferenti alle tinte.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>CONOSCENZE Conoscere e sapersi orientare nel contesto di riferimento delle tradizioni del giunco Conoscere storia ed elementi caratterizzanti la tradizione dell'intreccio Saper interpretare in chiave moderna prodotti tradizionali Conoscere il contesto socio economico e di mercato dei prodotti intrecciati in fibre vegetali. Conoscere gli teorici e metodologici legati ai prodotti dell'intreccio con fibre vegetali Conoscere le fasi preparatorie del giunco</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di scuola media inferiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ASPETTI DI MERCATO ore 40 Cenni storici sull'uso del Giunco nei territori pugliesi Elementi culturali legati alla tradizione dell'intreccio I prodotti intrecciati con fibre vegetali oggi - tendenze e mercati di riferimento Nuovi usi per prodotti tradizionali (orientamento al mercato) Elementi di strategia di marketing dei prodotti dell'artigianato tipico</p> <p>LE FASI DELLA LAVORAZIONE Ore 160 1.LA PREPARAZIONE DEL GIUNCO 80 ore -Bollitura ed essiccazione 25 h Slegati i fasci di giunco, si separavano i fili verdi da quelli secchi e da altre erbe falciate insieme. Si preparavano, poi, dei piccoli mazzetti che venivano immersi in un capiente paiolo pieno di acqua bollente e lasciati a bollire per dieci - quindici minuti. Tirato fuori dall'acqua, "lu paleddu" si ammicchiava per terra e si copriva con teli per farlo raffreddare lentamente. La mattina dopo si trasportava in campagna e si stendeva sul terreno erboso, oppure in terrazza, in lunghe file ordinate. Si lasciava lì per 15 giorni "a sule e serenu": col sole del giorno e l'umidità della notte, il giunco, prima verde, assumeva gradualmente colore giallo-paglia. Si raccoglieva in grandi fasci e si conservava in luoghi asciutti.</p> <p>-Zolfatura del giunco 25 h Prima della lavorazione si procede alla zolfatura: il giunco, diviso in mazzetti, si metteva a bagno per circa mezz'ora e si fa sgocciolare. Infine si dispongono i</p>

mazzetti verticalmente lungo le pareti della stufa, uno stanzino di 1 o 2 metri cubi, costruito all'esterno della casa o ricavato, a tale scopo, nelle antiche muraglie.

Lo stesso procedimento di usava per rendere i cestini già finiti di un bel colore giallo paglierino.

Un altro tipo di stufa, usata a volte per piccole quantità di paleddhu, era un grande recipiente di argilla, lu cofunu. Il giunco si sistemava lungo le pareti; il contenitore con lo zolfo si metteva a centro; infine si chiudeva lu cofunu con teli cerati fermati da corde.

-Tintura 30 h

Per abbellire i lavori, si inserivano nell'intreccio motivi ornamentali realizzati con fili di giunco colorato di rosso, di verde, di viola. Per la tintura si scioglieva una polverina colorante in acqua bollente, dove venivano immersi piccoli mazzi di giunco già secco e vi si lasciavano bollire per 15 minuti.

Tolti dall'acqua, si facevano asciugare all'ombra.

2. LA LAVORAZIONE DEI CESTINI 80 ore

-Cenni storici 20 h

Le donne intrecciavano i fili di giunco, precedentemente tenuto a bagno per alcune ore, iniziando dalla curgiatura; incrociavano due o più mazzetti di fili per avviare la base; continuavano a lavorare intorno con giri di intreccio fitto, inserendo nuovi fili via via che primi diventavano troppo corti. Man mano che il lavoro procedeva, suddividavano i mazzetti e continuavano a lavorare fino ad ottenere la base del contenitore. Per realizzare stuoie, borse da passeggio si usava tessere il giunco ad apposito telaio. A questo punto passavano all'intreccio laterale, piegando i mazzetti o accavallandoli uno dopo l'altro. A lavoro ultimato, tagliavano con le forbici i fili che fuoriuscivano.

- Tecniche di intreccio 40 h

La votatura, la lavorazione a ringuli, la lavorazione a rete, la rrvatura e la fietta

- Applicazioni pratiche sui principali prodotti 20 h

Le stuoie, borse da passeggio, contenitori dalla base rettangolare

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno

	<p>essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>La cultura locale, le antiche tradizioni, i saperi millenari rappresentano un'importante leva di sviluppo locale e di rilancio del territorio: valorizzare le attività "antiche" costituisce, infatti, un elemento di crescita del territorio offrendo significative opportunità di lavoro qualificato e l'arte dell'intreccio in giunco è sicuramente una di queste. L'analisi dei dati camerali, attraverso la ricerca delle imprese aventi codici Ateco 2007 in qualche modo riferibili alla lavorazione di materiali da intreccio, mette in piena luce quanto tale attività, dal forte carattere tradizionale, rischi di entrare a far parte dei cosiddetti "mestieri scomparsi": a fronte della capacità di molti abitanti di alcuni paesi del Salento di intrecciare queste fibre, corrisponde una grave indisponibilità da parte delle nuove leve di specializzarsi nel duro mestiere dei propri predecessori per la costituzione di un'impresa, complice anche una maggiore attenzione alla salvaguardia dell'ambiente, causa di difficoltà nel reperimento della materia prima. Quest'ultimo ostacolo alla lavorazione dei materiali da intreccio è a noi noto grazie anche alla testimonianza diretta fornita, nel contesto dello studio promosso da Confartigianato Imprese sull'artigianato artistico, da uno dei pochi artigiani, che ha coraggiosamente scelto di costruire la propria impresa sulla passione trasmessa dai genitori.</p>
Note	


Tecnico Di Installazione Gestione E Manutenzione Di Piccoli Impianti Di Energia Eolica

Denominazione Corso	Tecnico Di Installazione Gestione E Manutenzione Di Piccoli Impianti Di Energia Eolica
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	ambiente ecologia e sicurezza
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La gestione dell'energia in un'azienda è un aspetto importante sia per quanto riguarda il controllo dei costi, sia per quanto riguarda il perseguimento dell'efficienza ambientale. Sono molteplici le dimensioni di cui si compone: dall'ottimizzazione dei contratti di acquisto delle forniture energetiche, al monitoraggio e al controllo dei consumi, all'attenzione per l'impatto dell'attività produttiva sull'ambiente circostante, all'utilizzo di energia prodotta da fonti rinnovabili. In un simile contesto in cui si devono raggiungere questi obiettivi e i prezzi dei carburanti fossili sono sempre più inquinanti e costosi, le istituzioni puntano ad orientare le aziende a sviluppare la green economy e cercano di evidenziarne obiettivi e vantaggi per invogliare gli imprenditori a cambiare sistema produttivo razionalizzando i consumi. Inoltre le amministrazioni locali, attualmente solo di comuni superiori ai 50.000 abitanti, hanno l'obbligo di redigere piani energetici ed effettuare controlli sistematici sugli impianti. Emerge, quindi come il mercato del lavoro richieda figure professionali che sappiano orientarsi nell'effettuare un'analisi del fabbisogno</p>

	<p>energetico, valutare i costi e i benefici delle fonti energetiche rinnovabili, dei sistemi innovativi, paragonandoli anche ai sistemi tradizionali. Si può affermare che, nel caso della figura professionale proposta, con competenze di produzione di energie alternative nel settore eolico, ci troviamo di fronte ad un tecnico emergente, caratterizzato da una forte progressione occupazionale nel privato e nel pubblico. La figura è innovativa di per se stessa, in quanto particolarmente attuale data l'odierna situazione di crisi economica, la richiesta di riduzione dei costi fissi da parte delle imprese e di analisi e sviluppo di impianti ad energie alternative. Tale tecnico infatti sa definire in maniera efficace i fabbisogni energetici dell'azienda/ente pubblico e sa trovare le soluzioni per una razionalizzazione del consumo energetico in relazione alle caratteristiche specifiche della ditta/ente pubblico. Sa creare sinergie e partnership con ingegneri progettisti e con aziende del territorio per sviluppare progetti comuni di razionalizzazione dei consumi energetici.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>E' una figura professionale particolarmente qualificata in possesso di un ampio spettro di conoscenze (tecniche, normative, economiche, ecc.) ed è capace di gestire rapporti con i clienti, progettisti, fornitori ed enti per assicurare l'integrazione, l'efficienza e la sicurezza dell'impianto nel rispetto della legislazione vigente. Garantisce la scelta delle tecnologie e dei materiali più aggiornati. E' inoltre, in grado, nella gestione delle attività di manutenzione, di realizzare progetti di fattibilità tecnica ed economica. Questa figura professionale è caratterizzata da elementi di polifunzionalità e trasversalità tali da consentire una collocazione sia come lavoratore dipendente presso aziende già avviate nel campo della manutenzione, riparazione ed installazione di detti impianti, sia come lavoratore autonomo, eventualmente anche in affiancamento a personale già specializzato</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Obiettivo principale di apprendimento del percorso è quello di aggiornare le competenze di giovani, in possesso dei prerequisiti richiesti, perché possano inserirsi nel settore delle energie alternative, sia in ambito pubblico che privato. Al termine del percorso, ciascun allievo sarà in grado di effettuare una progettazione di massima degli impianti che sfruttano l'energia eolica e contemporaneamente scegliere la giusta soluzione d'impianto, per il risparmio energetico in ottica ambientale.</p> <p>Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elaborare in autonomia un progetto di massima - redigere un preventivo di spesa e/o un capitolato tecnico - svolgere funzioni specifiche inerenti l'effettiva realizzazione di un impianto ad energia eolica - gestire le procedure per l'accesso ai finanziamenti secondo la normativa vigente.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Area di attività: Gestione della progettazione e dello sviluppo/ erogazione di nuovi prodotti e servizi</p> <p>U.C . 1- 10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificare le attività di manutenzione secondo i criteri dell'ottimizzazione del

	<p>tempo e qualità del prodotto finale;</p> <p>U.C.2 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire l'attività di manutenzione degli impianti per interventi di riparazione e regolazione di funzionamento; <p>U.C. 3- 20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coadiuvare il gruppo addetto alla prima installazione di impianti di produzione di energia eolica e dei relativi strumenti automatici di controllo e gestione, svolgendo funzioni di supporto nell'espletamento dei lavori di realizzazione e successivamente di manutenzione dei macchinari, controllando la giusta applicazione dei criteri di rispondenza a standard di qualità e sicurezza; <p>U.C. 4 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provvedere alla relativa messa in funzione e regolazione dell'impianto in base alle specifiche di progetto concordate tra progettisti e committenti; <p>U.C . 5 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, segnala e documenta i guasti e le anomalie di un sistema di produzione; <p>U.C.6 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curare il monitoraggio dei guasti e delle anomalie-in impianti di produzione; <p>U.C. 7 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare gli standard della produzione e distribuzione dell'energia elettrica prodotta; <p>U.C. 8 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condurre autonomamente l'esercizio di impianti eolici di piccola taglia; <p>U.C. 9 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper applicare le norme della famiglia 14000, con particolare riferimento alla UNI EN ISO 14001 <p>U.C. 10 -20 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere prodotti e servizi più ecologici e saper orientare i consumatori verso soluzioni "verdi", diffondendo l'uso delle tecnologie sostenibili <p>U.C. 11 -10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli specifici requisiti operativi previsti dalle normative per la realizzazione di un sistema gestionale per la salvaguardia dell'ambiente
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La valutazione delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test di verifica a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso per valutare l'acquisizione delle competenze previste nelle diverse aree di attività. Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.</p>
Attestazione finale	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
Fabbisogno Occupazionale	<p>Il settore delle energie alternative e rinnovabili mostra oggi una progressiva competitività di mercato e, di conseguenza, sempre maggiori opportunità lavorative e di impiego: nell'ambito del solare e del fotovoltaico, dell'eolico, l'incremento di coloro che si rivolgono a questa energia rinnovabile è dimostrata da recenti dati relativi all'anno appena passato, e riguarda in buona misura sia l'impresa sia il privato e il domestico. I dossier sulle energie rinnovabili ad opera di Legambiente dimostra</p>

	<p>chiaramente come quello delle rinnovabili sia un settore in grande espansione per l'Italia che, oltre a produrre energia pulita, produce anche posti di lavoro. In un periodo di crisi economica come quello attuale questo dato assume un valore particolare, sono previsti infatti a breve e medio termine circa 100 mila nuovi posti di lavoro. Entrando nel dettaglio di questi dati si capisce come i numeri delle fonti rinnovabili inizino a contare seriamente: rispetto allo scorso anno fotovoltaico ed eolico sono aumentate rispettivamente di più del 300% e del 40%, con il risultato che il fotovoltaico è arrivato a coprire il 7,6% della produzione e l'eolico più del 5%.</p>
Note	<p>Il percorso formativo è volto all'integrazione di alcune competenze professionalizzanti nell'ambito delle nuove tecnologie, in soggetti che hanno bisogno di valorizzare, in maniera formale, le loro capacità operative. Il processo formativo mira, perciò, a favorire un più efficace inserimento dell'utente nel mondo del lavoro, riducendo i tempi di attesa nel passaggio dal sistema della formazione a quello del lavoro.</p>

Scenografo	
Denominazione Corso	Scenografo
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecniche Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	452 - Responsabile della ideazione, progettazione e produzione degli ambienti scenici 
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma di istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>ADA 1952 - Gestione e autogestione del ruolo - 60h -Inglese base (10h) Conoscenze: Ascolto, espressione e lettura in lingua straniera -L'architettura teatrale (15h) Conoscenze:Elementi dell'architettura teatrale e urbana e conoscenza dei pubblici differenti -Le principali nozioni di informatica (10h) Conoscenze:Elementi di informatica -L'organizzazione dello spettacolo (10h) Conoscenze:Elementi di legislazione e organizzazione nel settore dello spettacolo dal vivo/audiovisivo -La comunicazione interpersonale e le pubbliche relazioni (15h) Conoscenze:Elementi di pubbliche relazioni e comunicazione</p> <p>ADA 1977 - Ideazione della scenografia e dell' arredo di scena - 70h - Le caratteristiche strutturali ed estetiche degli elementi scenografici da realizzare, in termini di forma, proporzioni, dimensione, composizione, materiali (10h) Conoscenze:Le tipologie di materiali e arredi utilizzati per gli allestimenti degli ambienti -Nozioni base di AUTOCAD (20h) Conoscenze:Software tridimensionali specifici per la progettazione delle scene e degli arredi</p>

	<p>-Storia del teatro e dello spettacolo (10h) Conoscenze:Storia del teatro, dello spettacolo e della scenografia per operare scelte stilistiche e di ambientazione</p> <p>-La location (15h) Conoscenze:Tecniche per la ricerca e l' individuazione di location, materiali e arredi</p> <p>-Il disegno prospettico (15h) Conoscenze:Teoria e tecniche del disegno prospettico per rendere la profondità nei bozzetti</p> <p>ADA 1978 - Supervisione alla realizzazione delle scenografie e degli arredi - 70h</p> <p>-Lo spoglio della sceneggiatura (20h) Conoscenze:Tecnica dello spoglio della sceneggiatura e del lavoro di continuità</p> <p>-La trasformazione degli arredi (20h) Conoscenze:Tecniche per l' intervento e / o la trasformazione degli ambienti e degli arredi sulla scena</p> <p>-Gli arredi scenici: costruzione ed adattamento (20h) Conoscenze:Tecniche per la costruzione e / o l' adattamento degli ambienti e degli arredi scenici</p> <p>- Determinare piani di lavoro, di distribuzione dei compiti e dei mezzi di produzione assegnati in coerenza alle scadenze previste (10h) Conoscenze:Tempi e metodi di lavorazione per garantire il rispetto delle scadenze</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La valutazione delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test di verifica a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso per valutare l'acquisizione delle competenze previste nelle diverse aree di attività. Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>La nuova “comunicazione visiva”, sta dando il via alla nascita di nuove mode, nuove culture metropolitane ed ad nuovo linguaggio per comunicare prodotti e costumi sempre più legato al mondo del cinema e della televisione. La possibilità di poter ricreare, grazie all'utilizzo di differenti strumenti ICT ad oggi presenti sul mercato, la vita di ogni giorno ad una foto realistica ma allo stesso tempo virtuale, attira imprenditorie e società che investono sulla comunicazione globale e la produzione cine-visiva. Se aggiungiamo a tali condizioni di contesto la sempre crescente attenzione verso le nuove tecnologie e le nuove modalità di produzioni e post-produzioni nel settore digitale, da parte di un pubblico estremamente vasto ed eterogeneo, ecco che si profila un ampio bisogno di figure tecnico/specialistiche, in grado di coniugare le esigenze della produzione con l'innovazione tecnologica e multimediale. Il percorso si pone, pertanto, quale strumento operativo al fine di stimolare la crescita di una forza lavoro competente e professionalizzata, capace di rappresentare una delle leve strategiche per l'innalzamento della competitività dei soggetti che vi operano e lo sviluppo socioeconomico del territorio. Con il presente percorso si facilita il trasferimento di competenze tecnico specialistiche strategiche per l'innovazione dei prodotti e dei processi produttivi digitali, contribuendo a colmare un gap nella attuale offerta della Formazione superiore universitaria.</p>

Ricamatrici E Merlettaie

Denominazione Corso	Ricamatrici E Merlettaie
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico

Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Lavori artigianali di tipo tessile
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Mediante questi lavori artigianali, eseguiti con ago, uncinetto e filo, si poteva conferire maggior prestigio ed eleganza sia ai capi d'abbigliamento sia alla biancheria per la casa. Lenzuola e federe, dopo essere state confezionate con la tela tessuta al telaio, potevano essere impreziosite con il punto quadro, il giornino e il gigliuccio, per l'esecuzione dei quali si rendeva necessario sfilare dal tessuto delle trame, avendo cura di mantenere il diritto filo, al fine di non compromettere il risultato. Questi motivi erano ricorrenti anche nelle tovaglie, nei tovaglioli e negli asciugamani. In questi ultimi, non di rado, si aggiungevano i pèneri a frangia, la cui presenza era però poco pratica, poiché facilmente deteriorabili. Sempre con ago e filo, ma con una tecnica di esecuzione differente, si potevano realizzare anche motivi floreali. La donna, dopo aver riportato il disegno sulla stoffa, lo ricamava, utilizzando punti diversi secondo dell'effetto che voleva ottenere. Per i contorni dei fiori, dei tralci e dei festoni si potevano impiegare il punto erba, doppio o semplice, il punto cordoncino, per dare maggior rilievo al lavoro, e il punto palestrina. Il punto lanciato, il punto festone, il punto pieno, al contrario, erano necessari quando si voleva ricoprire una piccola porzione della superficie del disegno, come una piccola porzione della superficie del disegno, come un piccolo petalo o pistillo di un fiore. Le ricamatrici, avvalendosi ancor oggi di questo strumento, danno vita a produzioni artistiche vere e proprie al pari delle merlettaie, che non solo operano con l'ago (si ricordino le trine ad ago), ma anche con l'uncinetto, con le spolette e con i fuselli.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Capacità/abilità/conoscenze: La ricamatrice e merlettaia, attualmente deve possedere specifiche competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> confezionare merletti e pizzi (a uncinetto, a tombolo, fuselli, chiacchierino, ecc.) selezionare e/o acquistare i materiali o i prodotti (filati, tessuti, stoffe, ecc.) realizzare capi o oggetti con pizzi e merletti (costumi di scena, cuscini, tovaglie, sottopiatti, gioielli, anfore, brocche, ecc.) ricamare a mano o a macchina ideare modelli e/o disegni insegnare l'arte del ricamo (in laboratori, scuole, ecc.) preparare macchinari e/o attrezzature (telaio, tombolo, ecc.) applicare parti e/o cucire componenti ai capi organizzare o partecipare a fiere, concorsi, eventi, mostre ricalcare disegni su tessuti restaurare lavori di ricamo sfilare trame e/o tessuti curare i rapporti con i clienti tagliare i materiali (pelle, tessuto, ecc.) controllare i macchinari o le attrezzature curare i rapporti con i mezzi di informazione curare i rapporti con le amministrazioni gestire gli ordinativi (acquisire ed evadere) pulire gli ambienti o i locali rifinire il lavoro selezionare le tecniche di lavorazione studiare e aggiornarsi verificare il lavoro svolto
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80

Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 - Cenni di Storia dell'arte, tradizione, innovazione e design nel ricamo e nel merletto (40 ore)</p> <p>UF 2 - Economia e mercato (40 ore)</p> <p>UF 3 - Sicurezza e qualità (40 ore)</p> <p>UF 4 - La tecnica (40 ore)</p> <p>UF 5 - Fasi della produzione artigianale (40 ore)</p> <p>Contenuti formativi</p> <p>UF 1 Cenni di Storia dell'arte, tradizione, innovazione e design nel ricamo e nel merletto</p> <p>UF 2 L'artigianato nel contesto economico del territorio. Economia aziendale: la bottega artigiana come impresa Elementi di marketing e comunicazione, con particolare attenzione al marketing digitale.</p> <p>UF 3 Sicurezza sui luoghi di lavoro: La legislazione fondamentale generale sulla sicurezza in Italia. La qualità in azienda: Il sistema qualità.</p> <p>UF 4 Elementi di disegno. Materie prime di base. Attrezzi e tecniche di lavorazione.</p> <p>UF5 Fasi di produzione artigianale: ideazione del soggetto; bozzetto su carta; progettazione; realizzazione;</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono</p>

	<p>identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>In tutto il Salento leccese l'arte della tessitura è stata molto praticata fino alla metà del Novecento: tutte le donne della famiglia, in ambiente contadino, in particolare, avevano il compito di tessere e confezionare abiti e biancheria per la casa, impreziositi con vari tipi di ricamo dalle adolescenti. Tuttavia, il peso di queste attività sull'economia era esiguo. Nella realtà contadina, il ricamo era un ornamento di lusso che veniva prodotto in casa, e per la casa, ed era un elemento irrinunciabile nei riti familiari e impreziosiva i corredi nuziali, detti stizzi. Oggi, in molti comuni del territorio, sono ancora presenti tessitrici che lavorano a telaio e ricamatrici e merlettaie, che, tramandano i segreti e le tecniche della lavorazione da più generazioni. Se prima dell'introduzione del telaio meccanico e delle confezioni industriali, questa forma di artigianato rappresentava una necessità, indispensabile per la creazione di capi d'abbigliamento, tovagliati, lenzuola, asciugamani, scialli, nonché per arricchire corredi di enorme pregio con trine, pizzi e merletti, oggi viene considerata nel suo aspetto più specifico di arte, la cui origine è sconosciuta e antichissima. Il telaio tradizionale salentino, ancora in uso, è quello a pedali, ha la classica forma rettangolare ed è di legno d'ulivo: l'apertura del passo - lo spazio creato tra i fili dell'ordito e quelli della trama - mediante i pedali e l'introduzione della trama con la navetta, rendono più veloce la lavorazione. Le nostre ricamatrici - merlettaie sono abili nella creazione di puntine, tramezzi e rose per decorare corredi, centrini, tovaglie e copriletti di gran pregio, ottenute con tutte le tipologie di lavorazione del tombolo, del punto ad ago, del ricamo, del pizzo, del merletto, dell'uncinetto. Per ammirare i tessuti artigianali oggi, è necessario spostarsi nelle zone di Parabita, Tiggiano, Veglie, Ruffano; mentre Galatina e Otranto sono rinomate per il merletto detto "chiacchierino", simbolo dell'arte salentina per l'aspetto leggero della tela; senza dimenticare Maglie, patria dell'omonimo tipo di ricamo. Inoltre, se i dati ISFOL confermano una tenuta del mercato nazionale in riferimento alla professione che attesta l'occupazione di 19.000 addetti con questa qualifica nel triennio 2012 - 2014, anche l'attività autonoma ha riscontri positivi, soprattutto laddove si integra la tradizione con l'innovazione ed il design.</p>
Note	

Operatore Di Macchine A Controllo Numerico

Denominazione Corso	Operatore Di Macchine A Controllo Numerico
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito	L'esigenza di proporre la figura professionale dell'operatore di macchine a controllo

<p>(Solo se nuovo YG)</p>	<p>numerico nasce da un'analisi del contesto economico-lavorativo della Regione Puglia, dalla quale è emerso che figure qualificate che si occupino di progettazione in 3D di complessivi meccanici/ industriali e della realizzazione e assemblaggio dei pezzi, anche mediante saldatura, sono fortemente richieste. Si tratta di una figura di confine, specialmente per quanto riguarda gli aspetti legati alla programmazione, al controllo e alla guida delle macchine robotizzate a controllo numerico. La figura ricopre un ruolo fondamentale nell'azienda, sia come supporto all'ufficio progetti, sia per valutare la fattibilità di un prodotto in termini di funzioni, materiale da impiegare e resistenza. L'operatore può intervenire direttamente sulle visualizzazioni prodotte dal computer, modificando e ridefinendo le coordinate del disegno meccanico. Le modalità lavorative possono variare in base all'oggetto in produzione ed alle tecnologie utilizzate, ad esempio, nella produzione in serie, l'operatore perde il suo carattere di manualità, diventando sempre più un conduttore di macchine, adibite alla saldatura meccanica. In virtù di quanto appena esposto, diventa fondamentale capitalizzare le risorse umane del territorio pugliese mediante percorsi formativi improntati all'ampliamento delle competenze in materia di progettazione e programmazione di pezzi meccanici in CAD 3D con sviluppo di software di programmazione per macchine utensili a controllo numerico, incentivando l'apprendimento permanente delle conoscenze di concetti e procedure (sapere), l'acquisizione delle capacità intellettuali ed operative (saper fare), l'interiorizzazione di comportamenti ed atteggiamenti vantaggiosi per la prestazione lavorativa (saper essere). L'apprendimento continuo risulta quindi essere la migliore strategia per ottenere il raggiungimento degli obiettivi di adattabilità e occupabilità, e conseguentemente la capacità, da parte delle imprese e dei lavoratori, di poter stare al passo con le nuove condizioni del mercato e le nuove tecnologie in continuo aggiornamento.</p>
<p>Figura di Riferimento</p>	<p>Figura non codificata</p>
<p>Descrizione Figura</p>	<p>L'Operatore di macchine a controllo numerico è una figura che sa operare su macchine e attrezzature a controllo numerico e si occupa di tutti gli aspetti del processo, dalla progettazione 3D alla programmazione delle macchine CNC, dallo sviluppo del ciclo di lavoro alla realizzazione degli stessi pezzi progettati ed al loro assemblaggio mediante saldatura. La figura in uscita dal corso proposto è uno specialista con una formazione di tipo prevalentemente tecnico-pratica con conoscenze e competenze tecniche di base della modellazione solida parametrica per la realizzazione di modelli tridimensionali, di parti e di assiemi con relativa messa in tavola con quotatura.</p>
<p>Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)</p>	<p>Obiettivo del corso è far acquisire agli allievi conoscenze e competenze relative all'approntamento delle macchine utensili CNC, ai principali materiali utilizzati e alle loro caratteristiche tecnologiche, alle specifiche tecniche e modalità di impiego degli utensili per le lavorazioni meccaniche.</p> <p>Gli allievi, al termine del corso, sapranno (capacità/abilità):</p> <ul style="list-style-type: none"> • eseguire il disegno di un pezzo meccanico; • introdurre nel computer i parametri relativi al progetto realizzato; • intervenire direttamente sulle visualizzazioni prodotte dal computer, modificando e ridefinendo le coordinate del disegno meccanico; • impostare le specifiche tecniche del pezzo inviato in produzione; • programmare con i linguaggi informatici appropriati il sistema CAM delle macchine che lavoreranno il pezzo nel reparto produzione; • utilizzare le conoscenze di base dell'inglese tecnico; • riconoscere le tipologie e il funzionamento delle macchine utensili; • individuare la tecnica di produzione da usare; • settare i macchinari per il taglio, la fresatura, la piallatura e la tornitura; • utilizzare i linguaggi delle macchine a controllo numerico o di supporto tecnologico informatico; • applicare i metodi di misurazione e controllo; • utilizzare le diverse tecnologie per i diversi materiali saldabili; • mettere in opera differenti tecniche di saldatura, utilizzando con abilità diversi tipi di strumenti; • eseguire lavori di carpenteria, qualora se ne presentasse il bisogno, a mano o con

	<p>l'utilizzo di macchine;</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare la qualità della saldatura realizzata, indicando eventuali anomalie; • applicare le norme di prevenzione degli infortuni; • trasferire le informazioni verso gli altri addetti alla produzione o al controllo qualità; • gestire con precisione e cura per la propria area di lavoro. <p>Gli allievi conosceranno (conoscenze):</p> <ul style="list-style-type: none"> • il disegno e la tecnologia meccanica, la logistica industriale e la programmazione informatica; • i linguaggi informatici appropriati il sistema CAM delle macchine che lavoreranno il pezzo nel reparto produzione; • le basi dell'inglese tecnico; • le tipologie e il funzionamento delle macchine utensili; • le modalità di settaggio di macchinari per il taglio, la fresatura, la piallatura e la tornitura; • i concetti fondamentali dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa e del processo produttivo; • i metodi di misurazione e controllo; • le diverse tecnologie per i diversi materiali saldabili; • le tecniche di saldatura, utilizzando con abilità diversi tipi di strumenti; • le norme di prevenzione degli infortuni.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	<p>Il corso è destinato a giovani tra i 15 e 29 anni non impegnati in un'attività lavorativa né inseriti in un corso scolastico o formativo che abbiano aderito al programma "Garanzia Giovani".</p> <p>Per accedere al percorso si richiede una conoscenza di base del settore informatico; i requisiti saranno verificati attraverso test a risposta multipla.</p> <p>Il possesso delle competenze di carattere trasversale (capacità di relazionarsi e di comunicare, capacità di problem solving, capacità organizzativa, di pianificazione dei tempi e delle risorse) verrà accertato attraverso un colloquio individuale volto ad accertare le motivazioni di partecipazione al corso.</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Disegno meccanico CAD 3D (60 ore)</p> <p>Macchine per lavorazione ad asportazione di truciolo (40 ore)</p> <p>Tecniche di saldatura (40 ore)</p> <p>Approfondimenti informatici (14 ore)</p> <p>Inglese tecnico (14 ore)</p> <p>Comunicazione efficace (20 ore)</p> <p>Sicurezza sul lavoro.(12 ore)</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>Il progetto prevede un'attività volta alla valutazione delle competenze acquisite. La valutazione delle competenze avverrà sia in itinere, durante l'attività formativa, che nella parte finale del percorso formativo. La valutazione in itinere verrà realizzata al termine di ogni modulo, attraverso esercitazioni elaborate e condotte dal personale docente. La valutazione finale verrà effettuata al termine del percorso formativo mediante la somministrazione agli allievi di questionari a risposta multipla che consentirà di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze trasferite in aula.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto

Fabbisogno Occupazionale	<p>La progettazione del corso per operatore di macchine a controllo numerico nasce dal riconoscimento dell'importante ruolo svolto da figure che sappiano operare su macchine e attrezzature a controllo numerico. Inoltre la consapevolezza della carenza di profili qualificati nell'ambito del processo, della progettazione 3D, della programmazione delle macchine CNC, dallo sviluppo del ciclo di lavoro alla realizzazione degli stessi pezzi progettati, e del loro assemblaggio mediante saldatura è stato elemento fondamentale per la progettazione di questo corso di formazione. Questo profilo professionale opera prevalentemente come dipendente, lavorando con strumenti sia informatici che di lettura, analisi e pianificazione dei disegni 2D e 3D, con attrezzature e macchine a controllo numerico. Nel concreto, si occupa sia del processo di progettazione, cioè dell'individuazione di soluzioni tecnologiche per la costruzione del pezzo, sia di quello produttivo, implementando il processo industriale. Svolge il suo lavoro rapportandosi con i Progettisti, gli Addetti alla costruzione di stampi e prototipi, gli Addetti al collaudo, i Programmatori della produzione e con il Responsabile qualità. All'esterno si rapporta con i fornitori di tecnologie e di materiali, per garantire l'aggiornamento tecnologico dei prodotti e dei processi di produzione. La richiesta da parte del mercato di svariate tipologie di pezzi meccanici e complessivi impone, oramai, anche alle piccole realtà imprenditoriali, di adeguarsi alla produzione seriale. Le unità formative previste investono i diversi campi d'intervento del profilo, approfondendoli e consentendo l'acquisizione di maggiori competenze per ricoprire sia gli aspetti relativi alla progettazione in 3D di complessivi meccanici/ industriali, per un più accurato e meno costoso sviluppo degli stessi, che la realizzazione e l'assemblaggio dei pezzi. Il percorso formativo ha ottime prospettive occupazionali e si rivolge ad allievi che vogliano operare nel settore meccanico, nella componentistica industriale e nell'impiantistica, con il desiderio di conoscere e utilizzare un sistema CAD 3D professionale ed ampiamente diffuso a livello mondiale.</p>
Note	

Addetto Alla Conduzione Di Impianti Di Lavorazione E Confezionamento Di Prodotti Agroalimentari

Denominazione Corso	Addetto Alla Conduzione Di Impianti Di Lavorazione E Confezionamento Di Prodotti Agroalimentari
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>I settori tecnologici ritenuti strategici per il rilancio dell'economia della Regione e per l'accelerazione dei processi di internazionalizzazione, sono i seguenti: • aeronautico, spaziale ed avionico; • agroalimentare; • biotecnologie per la salute dell'uomo; • energia; • mecatronica; • nuovi materiali e nuove tecnologie per i sistemi produttivi. Il Modulo formativo si collega al settore Agroalimentare per il quale in Puglia è stato istituito il D.A.Re. - Distretto Agroalimentare Regionale s.c. a r.l. , ovvero una società consortile a responsabilità limitata, con un capitale sociale di € 500.000,00 sottoscritto da 60 soci del territorio pugliese. D.A.Re. è l'interfaccia per il trasferimento tecnologico del sistema della ricerca pugliese verso il sistema agroalimentare. Esso eroga servizi per favorire l'innovazione tecnologica, attraverso la gestione di progettualità complesse relative alla ricerca industriale e allo sviluppo precompetitivo, l'animazione e la divulgazione dei risultati della ricerca, la commercializzazione e l'internazionalizzazione di prodotti/processi innovativi, la valorizzazione dei risultati scientifici e la conseguente disciplina della proprietà intellettuale, nell'ottica di una costante ricerca di interdisciplinarietà tra le diverse aree disciplinari. Il Distretto Agroalimentare Regionale è un'organizzazione articolata in grado di valorizzare e sfruttare economicamente le conoscenze e le applicazioni tecnologiche nel settore agroalimentare al fine di promuovere lo sviluppo sostenibile</p>

	<p>del territorio ed il benessere del tessuto sociale della Puglia. La mission del Distretto è di portare a sintesi lo iato tra Università ed industria: •Facilitando i contatti tra i soggetti coinvolti nel processo di trasferimento tecnologico; •Supportando la commercializzazione dei risultati della ricerca, il posizionamento competitivo delle imprese su nuovi mercati, la diffusione dell'innovazione; •Assistendo gli attori del processo di trasferimento tecnologico nella presentazione di progetti di ricerca industriale e di sviluppo precompetitivo; •Monitorando l'utilizzo della tecnologia/conoscenza, da parte del destinatario, il suo adattamento alle condizioni specifiche del nuovo contesto di applicazione e il processo per la routinizzazione/ingegnerizzazione del processo/prodotto; •Catalizzando risorse finanziare e creare massa critica. Nello specifico, D.A.Re., come sancito dall'art.4 del suo statuto, persegue i seguenti obiettivi: •progettare e realizzare, anche per conto di soggetti terzi, attività di formazione superiore; •valorizzare e mettere in rete del patrimonio di competenze, professionalità ed esperienze sviluppate presso centri ed istituti di ricerca pubblici, privati ed Università pugliesi nel settore agroalimentare ed agroindustriale; •operare come liaison tra il mondo della ricerca nel settore agroalimentare ed agroindustriale (università e centri e/o istituti di ricerca pubblici e privati pugliesi) ed i soggetti potenziali utilizzatori dei risultati di tale ricerca (imprese, pubbliche amministrazioni, singoli professionisti e consumatori) per creare scambi virtuosi di esperienze e conoscenze, al fine di generare innovazioni di processo e/o di prodotto nel settore agroalimentare ed agroindustriale.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Conduce gli impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari in genere, curandone l'avviamento, la manutenzione e il controllo di qualità della produzione eseguita.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in sucita)	<p>agroalimentari è in grado di :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e del sistema di relazioni. 2) Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso 3) Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria. 4) Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali . 5) Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo. 6) Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene 7) Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti,applicando i profili normativi di igiene. <p>Nell'ambito del percorso formativo, oltre alla formazione tecnica, teorica e pratica, particolare attenzione viene dedicata all'approfondimento delle conoscenze trasversali riguardanti anche le aree della qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale.</p> <p>Si svilupperanno gli aspetti tecnici e tecnologici relativi ai processi specifici della produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento alle attività produttive economicamente più rilevanti per il territorio quali prodotti vitoo-vinicoli, cerealicoli, caseari, ittici e ortofrutticoli, uova ed ovoprodotti.</p> <p>Particolare importanza verrà data alla fase di ottenimento del prodotto trasformato e in particolare al controllo analitico di un prodotto di qualità riconosciuta.</p> <p>Nell'ambito di ogni disciplina il percorso formativo verrà definito tenendo presente le competenze finali che caratterizzano la figura professionale</p>

	indicata.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Prerequisito minimo: Giovani in possesso della Licenza media
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche del prodotto 10 ore 2. Elementi di meccanica ed elettricità di base 10 ore 3. Fasi di lavorazione 10 ore 4. Forme e tecniche di confezionamento 10 ore 5. Macchinari, apparecchiature e materiali per la trasformazione alimentare 10 ore 6. Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore 10 ore 7. Sistemi di arresto dei macchinari 10 ore 8. Tecniche di stoccaggio e conservazione 20 ore 9. Funzionamento dei macchinari 20 ore 10. Procedure e tecniche di monitoraggio 20 ore 11. Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare 10 ore 12. Sistemi di codifica dei prodotti 10 ore 13. Terminologia relativa ai bar-code, lotti di produzione, lotti di scadenza per i controlli a campione 10 ore 14. prodotti lavorati 10 ore 15. Caratteristiche e criteri di qualità alimentare 10 ore 16. Sistemi di allarme 10 ore 17. Lingua Inglese 10 ore
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte</p>

	<p>verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Questa figura, svolgendo funzioni lavorative alquanto semplici, risulta collocabile in diversi settori, sia industriali che artigianali anche al di fuori del settore alimentare. Una significativa esperienza, in questo ambito, può far sì che la figura sia ricercata da aziende concorrenziali o similari .
Note	

Agricoltura Hi-Tech

Denominazione Corso	Agricoltura Hi-Tech
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	L'obiettivo risulta essere quello di valorizzare l'effetto-sistema del processo innovativo nelle sue componenti economiche e tecnologiche, realizzando un legame tra scienza di base e ricerca, attivando un circolo virtuoso dello sviluppo dell'innovazione nel territorio attraverso la collaborazione, l'interazione e le sinergie tra attori diversi sia interni che esterni all'ATS . Il settore agroalimentare, alla base del sistema economico del nostro paese, risulta essere uno dei più importanti e per questo più imitati e contraffatti al mondo, necessita di una forte valorizzazione, non solo nell'ambito territoriale, ma anche in quello europeo e mondiale. L'ambito della formazione riguarda il miglioramento tecnologico delle pratiche agronomiche e della qualità delle produzioni, individuando opportunità per lo sviluppo della attività agricola.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Il destinatario della formazione sarà in grado di fornire consulenza tecnica innovativa all'agricoltore per il miglioramento delle pratiche agronomiche e della qualità delle produzioni, individuando opportunità per lo sviluppo della attività agricola.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Il corso "Agricoltura hi-tech" è un percorso formativo operativo ed efficace, progettato con l'intento di far acquisire, per chi vuole operare nel settore, conoscenze e competenze spendibili nel mercato del lavoro. L'obiettivo è quello di formare un manager/imprenditore oppure un professionista/consulente attraverso conoscenze tecniche e specialistiche ma anche attraverso competenze manageriali che supportino lo sviluppo e la competitività delle aziende. Al termine della formazione il destinatario è in grado di: utilizzare le applicazioni in agricoltura delle tecnologie di precisione quali GPS, sensori, macchine agricole automatizzate, software e programmi di analisi dati da utilizzare direttamente sul campo; elaborare piani per lo sviluppo dell'impresa agricola singola, o di più imprese che perseguono obiettivi comuni, grazie alla conoscenza delle norme vigenti, delle caratteristiche

	dell'impresa e del territorio.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Istruzione Secondaria Superiore o competenze certificate. Altri requisiti di accesso: predisposizione ai rapporti interpersonali; buona comunicatività; predisposizione al lavoro di gruppo e al perseguimento degli obiettivi impartiti.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	Contenuti formativi. Elementi di orticoltura. (20 ore) Tecniche agronomiche. 20 ore (10 t + 10 p) Biotecnologie in agricoltura. 30 ore (20 t + 10 p) Meccatronica in agricoltura. 30 ore (20 t + 10 p) Agricoltura di precisione: sistemi informatici per la produzione agricola. (30 ore) Caratteristiche tecniche, strutturali, gestionali, organizzative dell'impresa per poterne mettere in luce le criticità e gli eventuali punti di forza. (20 ore) Normative principali di riferimento del comparto agricolo per cogliere i vincoli e le opportunità di sviluppo per l'impresa. (20 ore) Tecniche di valutazione e monitoraggio per controllare i vari stati di avanzamento del progetto e la loro rispondenza agli obiettivi prefissati. 30 ore (20 t + 10 p)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista. Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi: oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

	La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	I dati raccolti da Unioncamere-Ministero del Lavoro (Sistema Informativo Excelsior) a livello nazionale, rivelano un miglioramento dal punto di vista tendenziale della domanda di lavoro per il primo trimestre del 2015, cioè rispetto allo stesso trimestre del 2014: i flussi di lavoratori in entrata previsti fanno registrare un incremento del 13%, confermando sotto l'aspetto dell'occupazione gli altri segnali di ripresa del ciclo economico. La variazione tendenziale dei flussi deriva dall'effetto congiunto di un aumento del 10% delle assunzioni di lavoratori dipendenti e di una crescita del 21% dei contratti atipici. In Puglia i contratti attivati nel primo trimestre dell'anno saranno 9.730, il 32% in più rispetto al trimestre precedente: un incremento superiore, quindi, a quello nazionale (21%). Rispetto ai circa 8.970 contratti dello stesso trimestre dello scorso anno, l'aumento è invece dell'8%. La maggior parte delle assunzioni saranno effettuate da imprese che operano nei servizi, che concentreranno il 59% delle 6.570 assunzioni programmate in Puglia nel primo trimestre. Tra le attività manifatturiere i settori con il numero più elevato di posti di lavoro offerti sono la metalmeccanica ed elettronica e l'alimentare (rispettivamente, 290 e 260 unità). Il settore alimentare, strettamente correlato a quello dell'agricoltura, può diventare la porta di accesso al mondo del lavoro per i destinatari della formazione in oggetto.
Note	

Addetto Alla Lavorazione Della Tessitura

Denominazione Corso	Addetto Alla Lavorazione Della Tessitura
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Il settore della tessitura anche a livello industriale sta attraversando un periodo di scarso dinamismo. Tuttavia, proprio la produzione artigianale, soprattutto nelle località in cui esiste una lavorazione tipica, come in alcuni dei 8 territori della Puglia specializzati in lavorazioni manuali con diverse tipologie di telaio (verticale, obliquo, orizzontale), eventualmente valorizzata da politiche di marketing, offre opportunità di impiego seppur limitate nei numeri, nell'ambito di lavoratori specializzati che lavorano in proprio, talvolta, in conto terzi
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	La figura professionale indicata progetta e realizza artigianalmente con lavorazioni a man, prodotti di tessitura quali ,tappeti, arazzi, coperte, provvedendo alla rifinitura degli stessi. Realizza anche prodotti di tessitura utilizzando telai automatizzati. Elabora il motivo del disegno del tessuto, individuando le composizioni e gli abbinamenti cromatici, le tecnologie di

	filati e le tecniche di tessitura. L'artigiano addetto alla tessitura deve avere una approfondita conoscenza tecnica tradizionale con l'uso del telaio in modo da poter realizzare prodotti che abbiano una contemporaneità creativa
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Far acquisire capacità e competenze inerenti la professione dell'artigiano tessitore, in relazione alle esigenze del mercato attuale
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Obbligo scolastico e/o Diploma di scuola secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - Studio e progettazione del tessuto da realizzare (10 ore) - Principi e tecniche della figurazione, del disegno tecnico e artistico per rappresentare graficamente in maniera efficace l'oggetto progettato (10 ore) - Metodi e tecniche della elaborazione progettuale di un manufatto al fine di realizzare le attività di studio, di disegno preliminare ecc.. necessarie alla progettazione completa (20 ore) - Tecniche e strumenti di tessitura (a telaio manuale e automatizzato) e tendenze di design tessile per progettare prodotti originali e in linea con le richieste del mercato (20 ore) - Tipologie e caratteristiche strutturali dei filati per valutarne l'impiego in relazione al tipo di prodotto di tessuto e di prodotto da realizzare (10 ore) - Caratteristiche merceologiche e fisico-chimiche dei prodotti (fibre, filati, prodotti della colorazione dei filati) per valutarne i comportamenti durante la tessitura e durante il ciclo di vita del manufatto tessile da realizzare (5 ore) - Elementi di storia del tessuto e delle arti tesili e specifiche tradizioni di lavorazione tessile anche a livello locale, per reinterpretare in maniera originale linee e forme già realizzate (5 ore) - Tessitura e confezionamento del prodotto. (10 ore) - Tipologie, caratteristiche e funzionamento delle diverse tipologie di telaio a mano, automatizzato, e degli altri strumenti necessari alla tessitura (10 ore) - Tecniche di tessitura con telaio manuale al fine di effettuare correttamente e in sicurezza le operazioni previste dal progetto (10 ore) - Tecniche di conduzione dei telai automatizzati per effettuare correttamente ed in sicurezza le regolazioni necessarie prima e durante la tessitura (10 ore) - Normativa in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi sul lavoro (15 ore)

- Organizzazione e sviluppo delle attività e del processo di lavorazione (10 ore)
- Principali tecniche di marketing per promuovere in maniera adeguata il prodotto (10 ore)
- Tecniche di programmazione delle attività e dei processi al fine di organizzare adeguatamente la produzione (di pezzi unici o in serie limitata)(20 ore)
- Tipologie di utensili e macchinari necessari alle lavorazioni da realizzare, e relative evoluzioni tecnologiche al fine di valutare le necessità/opportunità di innovare l'andamento economico-finanziario delle attività (15 ore)
- Tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo per instaurare una adeguata relazione di consulenza e vendita al cliente (10 ore)

**Modalità
Valutazione
Finale
degli
Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.

Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.

Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:

domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta

domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta

inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante

corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro

La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.

Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>L'artigianato rappresenta un elemento essenziale dell'identità culturale del territorio Pugliese, la valorizzazione del "saper fare" artigiano è la capacità di fondere la manualità appannaggio della tradizione con il design contemporaneo, avvicinando così le antiche produzioni alle continue richieste provenienti dal mercato attuale. La realizzazione dei prodotti in tessitura è diffusa in molte regioni della nostra nazione. Nella Puglia e specificamente nel Salento sono presenti diverse realtà produttive, soprattutto femminile, infatti nel secolo scorso le donne in molte famiglie avevano il telaio in casa per provvedere al confezionamento di tutto l'occorrente della biancheria e dell'arredo per la realizzazione di tappeti, arazzi ecc.. però molta produzione è ad appannaggio di piccole imprese. Oggi la figura professionale dell'addetto/a alla tessitura potrà offrire prodotti di grande qualità per il settore dell'arredamento degli interni, per la realizzazione di tappeti e tutti i vari elementi e oggetti che il nuovo design richiede. A questo si deve aggiungere che il mercato delle vendite on line offre possibilità inimmaginabili pochi anni addietro. Un buon supporto per la gestione del sito aziendale potrà consentire di avviare l'e-commerce in breve tempo.</p>
Note	

Tecnico Della Progettazione E Organizzazione Di Manifestazioni Congressuali, Fiere, Convegni

Denominazione Corso	Tecnico Della Progettazione E Organizzazione Di Manifestazioni Congressuali, Fiere, Convegni
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>Oltre alle sue bellezze naturalistiche e architettoniche, alla sua storia, alle sue tradizioni, alla buona cucina che ha fatto scuola in tutto il mondo, l'Italia può vantarsi di avere una naturale vocazione all'ospitalità. Un punto di forza che trova la sua naturale espressione nel turismo tanto che il Belpaese continua ad essere la meta più gettonata per le vacanze. Un trend sempre più in crescita, a dispetto della congiuntura economica dell'ultimo periodo, soprattutto da quando i cambiamenti avvenuti nella «cultura del viaggio», più fai-da-te grazie ad internet, hanno permesso lo sviluppo di nuove tendenze e l'apertura del mercato a nuovi flussi provenienti da Paesi come l'Oriente, la Cina, la Russia e il Giappone. Le qualità dell'Italia, ovvero la predisposizione alla cortesia, la bellezza di regioni e città, la eccellente fama gastronomica ed il clima, sono fattori che permettono lo sviluppo anche di un'altra forma di turismo, quello congressuale, un settore in cui le motivazioni professionali si sommano a quelle più tipicamente leisure e che presenta tutte le caratteristiche per influire sul rilancio dell'industria turistica nazionale. Congressi e convegni stanno dilagando tanto da non essere considerati più un business di "serie B", suffragato dalla legge dei grandi numeri che vedono l'Italia primeggiare come meta turistica nei viaggi di piacere. Il turismo congressuale oggi è una moda che si sta rivelando un toccasana per l'economia, tanto che qualcuno lo ha già definito la "gallina dalle uova</p>

	d'oro" per una città o l'intero Paese.
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Il tecnico della progettazione e organizzazione di manifestazioni congressuali, fiere, convegni è il professionista che si occupa di progettare, organizzare, realizzare e coordinare congressi, convegni, fiere o riunioni. In altre parole, confeziona un evento "chiavi in mano" curando in completa autonomia le varie fasi dell'organizzazione dall'elaborazione di un piano di marketing che tenga conto del budget, del target di riferimento e degli obiettivi, alla scelta della location più idonea, fino a passare agli step strettamente operativi (contattare gli eventuali sponsor, gli ospiti ed i relatori della manifestazione, organizzando e prenotando contestualmente tutti i servizi di trasporto e le strutture ricettive necessarie alla partecipazione. Dovrà quindi stipulare apposite convenzioni con alberghi, bar e ristoranti e predisporre i servizi di trasporto e di collegamento fra le stazioni, gli aeroporti, gli alberghi e la sede del convegno, nonché curare l'accoglienza delle delegazioni o degli ospiti più importanti). Parallelamente, dovrà occuparsi delle attività di comunicazione e promozione scegliendo i canali e gli strumenti più adeguati alla tipologia della manifestazione . L'evento congressuale, soprattutto quando la sua durata è superiore alla mezza giornata, prevede anche momenti di socializzazione (come cene di gala o visite guidate nelle località prossime alla sede del convegno) che richiedono un'attenta organizzazione in quanto il successo della manifestazione è legato anche a queste attività di tipo complementare.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Essere in grado di definire le caratteristiche tecniche del convegno Elementi di marketing congressuale Fiere ed eventi artistici Normativa sull'organizzazione di eventi in spazi pubblici Processi organizzativi di convegni Strumenti di analisi organizzativa Tecniche di organizzazione di eventi culturali</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	diploma istruzione secondaria
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Elementi di Marketing: 50 ore</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici 2. Principi di customer care 3. Tecniche di coordinamento e gestione di team 4. Abilità Applicare modalità di coordinamento del lavoro 5. Applicare principi di igiene e sicurezza 6. Applicare tecniche comparative della qualità dei prodotti/servizi offerti 7. Applicare tecniche di analisi della qualità del servizio erogato 8. Applicare tecniche di monitoraggio delle attività 9. Applicare tecniche di redazione di report di monitoraggio 10. Utilizzare strumenti di coordinamento 11. Essere in grado di predisporre l'attività di comunicazione di un evento <p>Comunicazione pubblica: 150 ore</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di grafica pubblicitaria

2. Elementi di Marketing
3. Elementi di marketing congressuale
4. Elementi di psicologia della comunicazione
5. Linguaggio pubblicitario
6. Marketing territoriale
7. Mercato pubblicitario
8. Metodologie di valutazione di campagne di sensibilizzazione
9. Normativa sull'autodisciplina pubblicitaria
10. Tecniche della comunicazione pubblicitaria
11. Tecniche promozionali
12. Tecnologie per la comunicazione
13. Abilità Applicare metodologie per la definizione delle caratteristiche di eventi di comunicazione
14. Applicare tecniche di grafica pubblicitaria
15. Applicare tecniche di ideazione pubblicitaria
16. Applicare tecniche di monitoraggio delle attività
17. Applicare tecniche ricerca sponsor
18. Essere in grado di coordinare l'organizzazione di un convegno
19. Conoscenze Caratteristiche servizi tecnici a supporto di eventi (allestimento, catering, interpretariato)
20. Elementi di amministrazione aziendale
21. Elementi di contrattualistica fornitori
22. Elementi di marketing congressuale
23. Elementi di organizzazione aziendale
24. Processi organizzativi di convegni
25. Tecniche di organizzazione di eventi culturali
26. Tipologie di location per convegni
27. Abilità Applicare criteri di selezione fornitori
28. Applicare metodologie per la definizione delle caratteristiche di eventi di comunicazione
29. Applicare modalità di coordinamento del lavoro
30. Applicare tecniche di pubbliche relazioni
31. Utilizzare software posta elettronica (Outlook o analoghi)
32. Essere in grado di effettuare la gestione contabile e amministrativa dell'evento fieristico-congressuale
33. Conoscenze Criteri di elaborazione preventivi
34. Elementi di analisi di bilancio
35. Elementi di budgeting
36. Elementi di contabilità aziendale
37. Abilità Applicare tecniche di analisi dei costi
38. Applicare tecniche di analisi del bilancio d'esercizio
39. Applicare tecniche di gestione delle relazioni commerciali con i fornitori
40. Applicare tecniche di value analysis (supporto alla scelta di alternative di fornitura)
41. Applicare tecniche di valutazione della performance della fornitura (vendor rating)
42. Utilizzare sistemi di navigazione internet
43. Utilizzare software gestione commerciale

**Modalità
Valutazione Finale
degli
Apprendimenti**

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la

	<p>soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Considerando che il settore del turismo congressuale è ancora relativamente nuovo ed in forte espansione, le prospettive occupazionali dell'operatore congressuale sono molto buone, soprattutto per coloro che intendano specializzarsi in un settore particolare. Le società di servizi congressuali si stima superino le 250 unità; gli alberghi dotati di strutture congressuali sono oltre 4.500, mentre i centri congressuali, in tutta Italia, sono oggi circa 1.200.
Note	

Addetto Alla Decorazione Dei Manufatti In Ceramica

Denominazione Corso	Addetto Alla Decorazione Dei Manufatti In Ceramica
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La figura professionale indicata utilizza tecniche tradizionali per la realizzazione di prodotti di uso comune e oggetti di nuovo disegno. L'artigiano ceramista di nuova generazione deve avere una approfondita conoscenza tecnica tradizionale in maniera da affrontare eventualmente nuove sfide creative. L'uso delle tecniche ceramiche può essere rivalutato per la produzione di opere per la decorazione degli edifici.</p> <p>Rifacendosi all'architettura razionalista e modernista le decorazioni dei prospetti di edifici moderni in ceramica erano molto ricercate perché personalizzavano con dettagli preziosi gli esterni e gli interni. La ceramica in altorilievo risultando praticamente inattaccabile dagli agenti atmosferici inquinanti, che portano ad un precoce invecchiamento del manufatto edilizio, con il suo lungo ciclo di vita può essere presa in considerazione anche per il completamento di edilizia non di lusso.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata

Descrizione Figura	Il Ceramista è un artigiano specializzato nell'ideazione e nella produzione di oggetti e vasellame in ceramica. Questa figura professionale si occupa di realizzare il disegno, forgiare e impastare le argille, modellare, smaltare, decorare e cuocere il prodotto.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Far acquisire capacità e competenze inerenti la professione del decoratore ceramista nell'ambito del territorio di appartenenza in relazione alle esigenze del mercato
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Obbligo scolastico e/o Diploma di scuola secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Modulo 1- Titolo del Modulo: ORIENTAMENTO 20 ore Obiettivi e contenuti: Stimolare e alimentare le spinte motivazionali degli allievi/e per una fruizione dell'attività formativa progettando il proprio percorso di formazione; individuare ed analizzare i bisogni attraverso le dinamiche relazionali; interpretare ed analizzare i dati con particolare riferimento alle esigenze del territorio.</p> <p>Modulo 2- Titolo del Modulo: SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO 20 ore Obiettivi e contenuti: Conoscere e applicare i principi fondamentali per la prevenzione e la sicurezza sui luoghi di lavoro; conoscere i rischi dell'attività lavorativa di riferimento</p> <p>Modulo 3- Titolo del Modulo: L'IMPRESA 20 ore Obiettivi e contenuti: Conoscere metodi e procedure per la costituzione e gestione di un'attività di impresa; conoscere le misure di supporto e sostegno all'imprenditoria</p> <p>Modulo 4- Titolo del Modulo: STORIA DEL PATRIMONIO ARTISTICO LOCALE 10 ore Obiettivi e contenuti: Conoscere il territorio Pugliese dalle origini dei primi insediamenti urbani ai giorni nostri; conoscere la storia del patrimonio artistico, architettonico e delle arti decorative minori;</p> <p>Modulo 5-Titolo del Modulo: DISEGNO 40 ore Obiettivi e contenuti: Saper usare gli strumenti adatti per il rilievo di beni monumentali e artistici; conoscere le scale metriche ; saper eseguire disegni per bozzetti di elementi decorativi e manufatti</p> <p>Modulo 6- Titolo del Modulo: TECNOLOGIA DEI MATERIALI 30 ore Obiettivi e contenuti: Conoscere i fondamentali concetti storici, le tecnologie inerenti il settore di riferimento; conoscere i materiali come l'argilla nei manufatti utilizzati nel territorio pugliese dalle origini ai giorni nostri</p> <p>Modulo 7 -Titolo del Modulo: L'E -COMMERC PER LA PICCOLA IMPRESA 10 ore Obiettivi e contenuti: Realizzazione e gestione di un'attività di vendita on line</p> <p>Modulo 8- Titolo del Modulo: LABORATORIO DECORATIVO 50 ore Obiettivi e contenuti : Realizzazione di prototipo di manufatti in ceramica</p>

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>La realizzazione dei manufatti in ceramica, proprio per la relativa semplicità dell'impianto produttivo di base, è molto diffusa in tutto il territorio nazionale. Nella storica provincia di Terra d'Otranto che si estendeva ad Ovest fino alla fine del golfo di Taranto il centro di produzione ceramico più importante è sicuramente Grottaglie, altre realtà in provincia di Lecce sono Cutrofiano e San Pietro in Lama, patria degli storici produttori di embrici detti cutumari. Attualmente diverse sono le realtà produttive ancora sul mercato, ma molta produzione è ad appannaggio di piccole e piccolissime imprese a carattere familiare. Le nuove tecnologie hanno inoltre favorito questa nuova impostazione micro imprenditoriale, infatti la cottura di piccole quantità può avvenire in forni elettrici ad alta efficienza dal costo contenuto. La nuova figura professionale dell'artigiano ceramico potrà offrire opere di grande qualità per la decorazione nella Edilizia e nella Decorazione degli interni. A questo si deve aggiungere che il mercato delle vendite on line offre possibilità inimmaginabili pochi anni addietro. Un buon supporto per la gestione del sito aziendale potrà consentire di avviare l'e-commerce in breve tempo.</p>
Note	

Tecnico Di Produzione Di Energie Alternative

Tecnico Di

Produzione Di
Energie Alternative

Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	ambiente ecologia e sicurezza
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La gestione dell'energia in un'azienda è un aspetto importante sia per quanto riguarda il controllo dei costi, sia per quanto riguarda il perseguimento dell'efficienza ambientale. Sono molteplici le dimensioni di cui si compone: dall'ottimizzazione dei contratti di acquisto delle forniture energetiche, al monitoraggio e al controllo dei consumi, all'attenzione per l'impatto dell'attività produttiva sull'ambiente circostante, all'utilizzo di energia prodotta da fonti rinnovabili. In un simile contesto in cui si devono raggiungere questi obiettivi e i prezzi dei carburanti fossili sono sempre più inquinanti e costosi, le istituzioni puntano ad orientare le aziende a sviluppare la green economy e cercano di evidenziarne obiettivi e vantaggi per invogliare gli imprenditori a cambiare sistema produttivo razionalizzando i consumi. Inoltre le amministrazioni locali, attualmente solo di comuni superiori ai 50.000 abitanti, hanno l'obbligo di redigere piani energetici ed effettuare controlli sistematici sugli impianti. Emerge, quindi come il mercato del lavoro richiede figure professionali che sappiano orientarsi nell'effettuare un'analisi del fabbisogno energetico, valutare i costi e i benefici delle fonti energetiche rinnovabili, dei sistemi innovativi, paragonandoli anche ai sistemi tradizionali. Si può affermare che, nel caso della figura professionale proposta, con competenze di produzione di energie alternative, ci troviamo di fronte ad un tecnico emergente, caratterizzato da una forte progressione occupazionale nel privato e nel pubblico. La figura è innovativa di per se stessa, in quanto particolarmente attuale data l'odierna situazione di crisi economica, la richiesta di riduzione dei costi fissi da parte delle imprese e di analisi e sviluppo di impianti ad energie alternative.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>La figura professionale opera come tecnico nel settore degli impianti energetici. Elabora progetti di massima di piccoli e medi impianti a risparmio energetico indirizzando l'utente verso l'impianto di energie rinnovabili che più indicato rispetto alle proprie esigenze e allo stato dei luoghi. Tale tecnico infatti sa definire in maniera efficace i fabbisogni energetici dell'azienda/ente pubblico e sa trovare le soluzioni per una razionalizzazione del consumo energetico in relazione alle caratteristiche specifiche della ditta/ente pubblico. Sa creare sinergie e partnership con ingegneri progettisti e con aziende del territorio per sviluppare progetti comuni di razionalizzazione dei consumi energetici. - redigere un preventivo di spesa e/o un capitolato tecnico - svolgere funzioni specifiche inerenti l'effettiva realizzazione di un impianto ad energie rinnovabili - gestire le procedure per l'accesso ai finanziamenti secondo la normativa vigente.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Obiettivo principale di apprendimento del percorso è quello di aggiornare le competenze di giovani, in possesso dei prerequisiti richiesti, perché possano inserirsi nel settore delle energie alternative, sia in ambito pubblico che privato. Al termine del percorso, ciascun allievo sarà in grado di effettuare una scelta e una progettazione di massima degli impianti che sfruttano le energie rinnovabili e contemporaneamente scegliere la giusta soluzione per il risparmio energetico in ottica ambientale.</p> <p>Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elaborare in autonomia un progetto di massima - redigere un preventivo di spesa e/o un capitolato tecnico - svolgere funzioni specifiche inerenti l'effettiva realizzazione di un impianto ad energie rinnovabili - gestire le procedure per l'accesso ai finanziamenti secondo

	la normativa vigente.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>U.C . 1: (38 ore); Saper gestire un portafoglio progetti di sviluppo nuovi prodotti e servizi, Gestione della progettazione e dello sviluppo/ erogazione di nuovi prodotti e servizi</p> <p>U.C.2 (18 ore); Saper gestire un team di progetto e identificare le competenze necessarie e le responsabilità</p> <p>U.C. 3 (18 ore); Saper strutturare un sistema di indicatori di monitoraggio e performance</p> <p>U.C. 4 (10 ore); Conoscere le logiche generali e la struttura delle normative correnti per le certificazioni</p> <p>U.C . 5 (10 ore); Conoscere gli specifici requisiti operativi previsti dalle normative per la realizzazione di un sistema gestionale per la salvaguardia dell'ambiente</p> <p>U.C.6 (15 ore); Conoscere e saper applicare le norme della famiglia 14000, con particolare riferimento alla UNI EN ISO 14001</p> <p>U.C. 7 (15 ore) Saper promuovere prodotti e servizi più ecologici e saper orientare i consumatori verso soluzioni "verdi", diffondendo l'uso delle tecnologie sostenibili</p> <p>U.C. 8 (10 ore) Saper strutturare un sistema di monitoraggio, ispezioni e azioni correttive al fine di garantire l'implementazione operativa del piano di manutenzione</p> <p>U.C. 9 (15 ore) Saper identificare le procedure e gli strumenti adeguati al processo di manutenzione in relazione alle caratteristiche specifiche degli impianti e delle attrezzature</p> <p>U.C. 10 (15 ore) Saper individuare un sistema di obiettivi operativi finalizzati all'implementazione e al miglioramento continuo del processo di manutenzione</p> <p>U.C. 11 (14 ore) Conoscere le logiche generali (manutenzione correttiva, preventiva, predittiva, etc.) e saper definire una architettura complessiva del sistema gestionale per la manutenzione di impianti e macchinari</p> <p>U.C. 12 (22 ore) Saper calcolare l'uso di energia, acqua, la produzione di rifiuti e il contenuto di CO₂; saper misurare le emissioni</p>

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La valutazione delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test di verifica a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso per valutare l'acquisizione delle competenze previste nelle diverse aree di attività. Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Il settore delle energie alternative e rinnovabili mostra oggi una progressiva competitività di mercato e, di conseguenza, sempre maggiori opportunità lavorative e di impiego: nell'ambito del solare e del fotovoltaico, in particolare, l'incremento di coloro che si rivolgono a questa energia rinnovabile è dimostrata da recenti dati relativi all'anno appena passato, e riguarda in buona misura sia l'impresa sia il privato e il domestico. I dossier sulle energie rinnovabili ad opera di Legambiente dimostra chiaramente come quello delle rinnovabili sia un settore in grande espansione per l'Italia che, oltre a produrre energia pulita, produce anche posti di lavoro. In un periodo di crisi economica come quello attuale questo dato assume un valore particolare, sono previsti infatti a breve e medio termine circa 100 mila nuovi posti di lavoro. Entrando nel dettaglio di questi dati si capisce come i numeri delle fonti rinnovabili inizino a contare seriamente: rispetto allo scorso anno fotovoltaico ed eolico sono aumentate rispettivamente di più del 300% e del 40%, con il risultato che il fotovoltaico è arrivato a coprire il 7,6% della produzione e l'eolico il 5%.
Note	Il percorso formativo è volto all'integrazione di alcune competenze professionalizzanti nell'ambito delle nuove tecnologie, in soggetti che hanno bisogno di valorizzare, in maniera formale, le loro capacità operative. Il processo formativo mira, perciò, a favorire un più efficace inserimento dell'utente nel mondo del lavoro, riducendo i tempi di attesa nel passaggio dal sistema della formazione a quello del lavoro.

Comunicazione E Organizzazione Eventi Culturali

Denominazione Corso	Comunicazione E Organizzazione Eventi Culturali
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Negli ultimi anni si è assistito ad un crescente impiego dell'informatica e delle nuove tecnologie, in generale, nei percorsi di conservazione, valorizzazione, gestione e fruizione dei Beni Culturali, facendo intravedere la possibilità di una vera e propria rivoluzione nel settore. Si parla sempre più spesso di "Cultural communication through digital technologies". Attraverso le nuove tecnologie multimediali è possibile un nuovo approccio alla comprensione del patrimonio artistico e archeologico e, in particolare, dell'antico nel suo contesto "originale". Le più sofisticate tecnologie ICT di ultima generazione sono applicate ai Beni Culturali, con indiscussi vantaggi per l'utenza e per i professionisti del settore e con una forte ricaduta economica sul turismo. Le nuove tecnologie entrano nei Musei per la gestione del patrimonio, aiutando a catalogare in maniera veloce e interattiva; le app per smartphone e le audioguide diventano un valido supporto alla visita delle opere conservate; i reperti

	<p>vengono restituiti con tecnologie non invasive, come nel caso del restauro virtuale e delle ricostruzioni grafiche. La filiera turistica, inoltre, strettamente legata ai Beni Culturali, necessita sempre più di strumenti utili ad una promozione capillare. Il patrimonio culturale e il territorio, insieme a tutte le variabili connesse, deve essere divulgato anche attraverso le nuove forme di comunicazione virale, quali i social network. La social innovation e l'hi-tech, applicate alla valorizzazione del patrimonio culturale, diventano uno strumento strategico e imprescindibile per la formazione delle nuove professionalità che operano nel settore dei Beni Culturali, in un'epoca dominata dalle tecnologie informatiche, dall'interattività, da un'attitudine alla narrazione immersiva e alla comunicazione 2.0, multilayer e dinamica. Servono esperti project digital manager della cultura, che sanno operare nei settori dell'editoria, della storia dell'arte, dell'archeologia, della catalogazione, della conservazione, della museologia, dell'organizzazione eventi, dei social media, della comunicazione.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>La figura professionale uscente avrà competenze adeguate nella progettazione, promozione e gestione di eventi culturali. Si occuperà, nello specifico di: - progettare eventi culturali, insieme ai diversi attori del settore (conferenze, convegni, esposizioni temporanee, eventi artistici, eventi enogastronomici, ecc.) - collaborare al reperimento fondi per la realizzazione dell'evento - gestire le fasi di esecuzione dell'evento - comunicare l'evento attraverso le forme tradizionali (ufficio stampa, sito web) e le nuove forme di comunicazione virale (social media, blog)</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Il corso si prefigge di fornire ai partecipanti gli strumenti necessari e le specifiche abilità per operare all'interno del settore dell'organizzazione eventi culturali, in particolare per collaborare in progetti espositivi, convegni, eventi dello spettacolo ed eventi turistico-enogastronomici. Tutti eventi finalizzati alla promozione del territorio.</p> <p>Gli obiettivi formativi specifici sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - apprendere le nozioni fondamentali legate ai vari eventi culturali; - apprendere le varie fasi necessarie all'organizzazione di un evento culturale; - creare capacità ed expertise per la progettazione di un evento culturale nel suo complesso; - creare capacità ed expertise per la comunicazione di un evento culturale; - trasmettere conoscenze relative all'uso delle nuove tecnologie multimediali in funzione della gestione di eventi culturali, finalizzati alla valorizzazione e promozione del territorio.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Nessun particolare requisito di ingresso. Il corso è rivolto a quanti intendano agire nell'ambito della promozione turistica del territorio.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Contenuti formativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia del territorio (20 ore) - Patrimonio artistico, archeologico e demo-etno-antropologico (20 ore) - Le tipologie di eventi culturali: convegni, conferenze, esposizioni temporanee, eventi artistici, eventi enogastronomici (20 ore) - Tecniche di progettazione e gestione di un evento culturale (20 ore) - Economia della cultura (20 ore) - Fondamenti di fundraising per il reperimento di fondi privati (20 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti di comunicazione tradizionale: gestione di un ufficio stampa (30 ore) - Web communication: social media e blog per la promozione di un evento culturale. (20 ore) - Case history(30 ore)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>Enti e aziende attive nell'organizzazione di eventi sono alla ricerca di professionisti con una formazione umanistica di base e con le competenze adeguate (organizzative, tecniche, comunicative, sul marketing culturale) e necessarie per realizzare eventi culturali. Gli eventi culturali per la promozione e la valorizzazione del territorio sono richiesti dai turisti e dagli stessi cittadini, per vivere esperienze diverse di fruizione del patrimonio storico-artistico. Il successo di un evento culturale, oltre che economico, è d'immagine, coinvolgendo e interessando oltre che i soggetti istituzionali pubblici (Musei, Comuni, Regioni) anche le Società private e le Fondazioni Bancarie, le strutture alberghiere che investono in progetti di "buona" visibilità.</p> <p>Come in molti settori professionali legati ai Beni Culturali, di fronte a questo dinamismo, risulta carente una professionalità che unisca le competenze organizzative, comunicative, di marketing a quelle umanistiche e che conosca l'utilizzo delle tecnologie multimediali utili a creare conoscenza. Possibili sbocchi occupazionali sono in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - associazioni ed enti culturali - APT - musei, pinacoteche, gallerie - fondazioni culturali - società di organizzazione eventi culturali
Note	

Denominazione Corso	Esperto In Configurazione Di Antenne E Sistemi Wireless
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	edilizia ed impiantistica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>Gli ambiti di riferimento sono quello dell'Internet of Things (IoT) e delle Smart Cities, nei quali gli oggetti diventano sempre più interattivi, dotati di intelligenza e capaci di comunicare tra di loro e con gli utenti. Tale comunicazione avviene comunemente a frequenze superiori alle centinaia di MHz appoggiandosi a diversi standard: 3G, 4G, LTE, HDSPI, WiFi, Bluetooth, Bluetooth low energy, NFC, RFID sono solo alcuni esempi. Dipendentemente dalla frequenza, dallo standard, ma anche dalla potenza in gioco, i sistema di comunicazione a radiofrequenza devono essere opportunamente configurati tenendo in conto molteplici aspetti che vanno dalle caratteristiche radiative delle antenne fino ai fenomeni di interferenza, senza trascurare il problema particolarmente sentito della minimizzazione dell'esposizione umana ai campi elettromagnetici.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>La figura che si intende formare è quella di un esperto nel campo della configurazione di dispositivi di nuova generazione in via di diffusione sempre più massiccia nell'ambito delle smart cities e più in generale dell'internet delle cose. Tali dispositivi sono dotati di front-end a radiofrequenza per la comunicazione di dati e la loro configurazione necessita di conoscenze tecniche specifiche che comprendono principi di campi elettromagnetici e microonde, sistemi e standard di comunicazione, misura di segnali a radiofrequenza, tecnologie emergenti e, in modo particolare, antenne e sistemi di antenne.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Acquisire nozioni base relativamente ai sistemi wireless ai loro frontend a radiofrequenza. Acquisire una buona padronanza di antenne. Acquisire una buona capacità nella configurazione di sistemi wireless e di effettuare misure di segnali a radiofrequenza.</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia	Laboratorio attrezzato

Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	<p>Conoscenze di base di di elettronica e telecomunicazioni maturate attraverso un percorso formativo secondario seguito preferibilmente presso un istituto tecnico.</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF1: Introduzione ai campi elettromagnetici e alle microonde (60 ore) Concetti di base di campi elettromagnetici e di microonde, dalla definizione di campo elettromagnetico fino ai concetti di linea di trasmissione e di adattamento di impedenza.</p> <p>UF2: Introduzione alle tecnologie wireless (15 ore) Nozioni di base su diverse tecnologie wireless tra le quali Wi-Fi, ZigBee, e Bluetooth. Nozioni Base sui sistemi di identificazione a radiofrequenza.</p> <p>UF3: Teoria e pratica delle antenne e dei fronted a radiofrequenza (75 ore) Nozioni di base sul concetto di antenna. Diagramma di radiazione di un'antenna. Guadagno d'antenna. Banda di un'antenna. Esempi di antenne a banda larga e a banda stretta. Progetto, realizzazione pratica, misura e test di alcune antenne. Concetti sulla pianificazione ottima di reti wireless.</p> <p>UF4: Misura di segnali a radiofrequenza (30 ore) Strumenti di misura a banda stretta e a banda larga. Power-meter, analizzatore di spettro, Vector Network Analyzer. Campagna di misura di segnali emessi da stazioni televisive e/o di telefonia mobile e/o radio. Report di campagne di misura.</p> <p>UF5: Cenni di effetti biologici dei campi elettromagnetici (20 ore) Effetti termici, effetti non termici, aspetti normativi.</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute. Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale. La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi: oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione</p>

	<p>molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Il settore informatico relativo alla implementazione e alla configurazione di sistemi wireless è in forte espansione e richiede continuamente figure tecniche con competenze sulle nuove tecnologie.
Note	

Programmazione Di Dispositivi Mobili Con Sistema Operativo Android

Denominazione Corso	Programmazione Di Dispositivi Mobili Con Sistema Operativo Android
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	informatica
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>L'ambito delle applicazioni e dei servizi verso il consumatore recentemente si è principalmente focalizzato verso i dispositivi mobili come smartphone e tablet. Questa evoluzione sta radicalmente modificando lo stile di vita delle persone. Ogni individuo desidera utilizzare i servizi offerti da Internet secondo la modalità anytime e anywhere, e questo è reso possibile grazie alle App opportunamente installate sui dispositivi mobili. Progettare e implementare applicazioni per utilizzare nuovi e vecchi servizi della Internet deve necessariamente tenere in conto le caratteristiche e esigenze dei dispositivi mobili. Particolare attenzione meritano i dispositivi con sistema operativo Android che rappresentano una porzione significativa della comunità di Internet. La progettazione e implementazione di App per dispositivi Android sono sicuramente competenze molto richieste dal mercato ICT.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata

Descrizione Figura	Esperto programmatore di App per dispositivi Android. Tale figura deve poter lavorare autonomamente e/o in un team di sviluppo per la realizzazione di App capaci sia di poter utilizzare servizi tradizionali della Internet come la posta elettronica ma anche servizi innovativi che utilizzano la tecnologia NFC, il QR-code, il BluetoothLowEnergy, ecc.. La figura che si intende formare dovrà necessariamente maturare un'ottima competenza principalmente focalizzata sul linguaggio Java e sulla creazione di App per dispositivi mobili con sistema operativo Android.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	Acquisire una buona padronanza relativamente al sistema operativo Android e alla programmazione di applicazioni mobili.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	Conoscenze di base sulla programmazione (costrutti condizionali, costrutti iterativi, tipi elementari, array, ecc.) maturate attraverso un percorso formativo secondario seguito presso un istituto tecnico o un liceo scientifico.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF1: Introduzione alla programmazione Java (50 ore) Introduzione a Java (classi, metodi, ereditarietà).Familiarizzare con l'ambiente di sviluppo: installazione, comprensione della struttura gerarchica di un progetto Android.</p> <p>UF2: Introduzione a Internet e alle nuove tecnologie mobile (70 ore) Struttura di Internet. Principali servizi e protocolli. Indirizzamento. Tecnologie di identificazione per dispositivi mobili: NFC, QR-code. Tecnologie di comunicazione wireless: WiFi e BlueToothLowEnergy.</p> <p>UF3: Programmazione di base (80 ore) Creazione del layout di un'Activity, comunicazione tra Activity per mezzo di Internet, uso delle interfacce multimediali (foto, video e audio), gestione dei menu, gestione del ciclo di vita di un'applicazione. Esercitazioni di laboratorio.</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono

	<p>identiche le domande e i tempi di risposta. Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	Il settore informatico relativo alla implementazione e mantenimento di servizi Internet invocabili attraverso l'utilizzo dei dispositivi mobili come smartphone e tablet è attualmente in espansione e richiede continuamente figure tecniche esperte in programmazione Java per dispositivi Android.
Note	

Esperto In Food Management E In Green Marketing

Denominazione Corso	Esperto In Food Management E In Green Marketing
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	ambiente ecologia e sicurezza
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>Il rapporto tra alimentazione, salute e ambiente ha assunto negli ultimi anni crescente rilevanza pubblica e occupazionale. La sensibilità oggi manifesta per i nuovi modelli e l'organizzazione delle filiere agro-alimentari, la centralità attribuita ai temi della nutrizione e della sostenibilità sollecitano la promozione di specifiche competenze professionali per governare il cambiamento e gestire i processi di innovazione, cooperazione e formazione su scala nazionale e internazionale. Produzione e consumo sono interdipendenti, richiedono conoscenze e implicano scelte sostenibili. Il mondo della grande distribuzione e la crescente attenzione all'efficacia gestionale non possono eludere la sfida della formazione umana integrale, che comprende il diritto e la nutrizione, la dignità del lavoro umano, la tutela dell'ambiente. Il cibo, divenuto simulacro, è oggi portatore di valori non solo nutrizionali, ma anche simbolici. Sicché se favorisce l'integrazione e lo scambio di culture, diventa elemento topico del processo di recupero e salvaguardia dell'identità dei luoghi. Oggi più che mai, quindi, si avverte l'esigenza di esperti e di professionisti qualificati, impiegati in imprese, enti, associazioni e fondazioni impegnate nel green marketing e nel food management, in grado di sintetizzare con piani di sviluppo di competenza le necessità della sostenibilità, produttiva e d'impresa, i nuovi brand territoriali e i mercati di riferimento.</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	L'esperto in food management e in green marketing è una figura dotata di competenze manageriali, indispensabili per quanti sono interessati o già operano nel settore agroalimentare e del green marketing, nell'ambito dell'organizzazione produttiva, del

	<p>controllo della qualità e della distribuzione. Fornisce strumenti di analisi e protocolli d'azione a un livello specialistico di approfondimento culturale. Analizza mercati di riferimento e lo sviluppo degli stessi adottando strategie in grado di coniugare esigenze produttive con quella della sostenibilità dell'ambiente e della tutela dei consumatori. Individua e sviluppa strategie di promozione e di marketing integrato, applicabili alla mission d'impresa, ma anche a settori collaterali o paralleli (quali quelli del turismo gastronomico). Avrà sviluppato eccellenti capacità progettuali e comunicative in grado di prevedere esigenze di mercati in sviluppo e l'adozione di nuovi linguaggi comunicativi, ma al contempo avrà acquisito sufficienti conoscenze e contenuti antropologici, sociologici e psicologici, alla base per l'attuazione di piani di sviluppo aziendale e Territoriale sostenibili.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Lo scopo è di qualificare la professionalità di quanti operano o ambiscono a inserirsi in imprese ed enti, associazioni e fondazioni impegnate nel green marketing e nel food management. L'obiettivo è di fornire una preparazione di elevato profilo multidisciplinare che interessa le scienze agro-alimentari e fisico-naturali, economico-politiche e giuridiche, pedagogico-educative e psico-sociali, nella prospettiva della sostenibilità.</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente naturale, attività umane, Energia (10 ore) • Ecosistemi e salute umana (10 ore) • Marketing delle imprese sociali (30 ore) • Green marketing, responsabilità sociale e economia agro-alimentare (20 ore) • Organizzazione dei mercati e delle filiere agroalimentari (20 ore) • Management dei territori e gestione della sostenibilità (30 ore) • Formazione e sviluppo delle risorse umane (20 ore) • Progettazione educativa sostenibile e food management (30 ore) • Project work (30 ore)
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno</p>

	<p>caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>I settore agricolo e quello connesso dell'agroalimentare, rappresentano dei giacimenti di riferimento per l'occupazionalità e per lo sviluppo del contesto lavorativo locale e nazionale. Se i comparti specifici legati alla produzione e alla trasformazione, e quindi alla distribuzione, dei prodotti della Terra, garantiscono la persistenza del brand MADE IN ITALY, nei confronti dei mercati esteri, è pur vero che le politiche di messa in produzione e dello "sfruttamento" di giacimenti agroalimentari e gastronomici, richiede il rispetto di taluni principi non solo al fine di evitare inutili e dannosi depauperamenti dell'ambiente, ma anche a tutela dei consumatori. Ecco quindi che diventa necessario che necessità produttive si incontrino con richieste e nuove forme del mercato in vista del conseguimento di una sostenibilità che metta l'uomo - consumatore, al centro dei principali interessi. Una Regione prima e una nazione in toto che fondano l'economia su modelli di sviluppo agricolo e su settori ad esso collaterali, si pensi al turismo rurale o gastronomico, offre spazi di operosità a professionisti nel settore capace di realizzare la perfetta sintesi tra le istanze provenienti dagli attori principali: la Terra e a sua produttività, la natura e l'ambiente e l'istanza di tutela, i mercati, in forte e frequente cambiamento, la pianificazione strategia e l'organizzazione di processi in grado di adottare nuovi linguaggi espressivi e della comunicazione. Gli sbocchi professionali previsti vanno individuati negli ambiti della produzione e del controllo di qualità, della distribuzione e della gestione, delle filiere agroalimentari, del project management e dello sviluppo del capitale umano, dell'educazione al consumo e del green marketing, del coordinamento di progetti formativi di sviluppo per l'innovazione e la ricerca di nuovi standard di sostenibilità, dell'attività di ricerca scientifica, di base e applicata in ambito pubblico e privato, della corporate governance con riferimento all'individuazione di strategie di responsabilità sociale su scala locale e globale, della certificazione e della comunicazione della sostenibilità. I diplomati del Master potranno operare in aziende di produzione e distribuzione degli alimenti, in enti e società di servizi, centri di formazione professionale e scuole, organizzazioni internazionali, organizzazioni non governative, nei diversi campi del green marketing e della gestione della sostenibilità agroalimentare.</p>
Note	

Denominazione Corso	Cartapestaio
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	artigianato artistico
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Artigianato artistico tipico delle aree del salento
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	esperto nella lavorazione dellacartapesta. Massa plastica, costituita da cartaccia macerata in acqua bollente e triturrata con l'aggiunta di un collante (colla animale, colla di farina, destrina ecc.). Alla cartaccia si aggiunge talvolta pasta di cellulosa o di legno. La c. viene foggata dentro forme di gesso e i pezzi, essiccati, sono leggerissimi, tenaci e pressoché infrangibili; possono essere finiti e colorati, prestandosi alle più svariate applicazioni: giocattoli, manichini, decorazioni in rilievo ecc. Un'altra tecnica, con cui si ottiene un prodotto dello stesso nome, è quella di fare oggetti a pareti sottili mediante molti spessori di carta incollata che viene foggata tra due stampi mentre è ancora molle.
Obiettivi di Apprendimento (competenze in sucita)	Capacità/abilità/conoscenze: Il cartapestaio deve saper: realizzare modelli, stampi o calchi colorare e/o dipingere manufatti in cartapesta concepire e realizzare manufatti in cartapesta preparare la cartapesta (levigare, bruciare, triturrare la carta, ecc.) utilizzare strumenti e materiali (colla di farina, carta, argilla, filo di ferro, paglia, colori a olio, ferri, ecc.) modellare manufatti in cartapesta asciugare la carta decorare gli oggetti in cartapesta refinire i manufatti di cartapesta vendere al pubblico i prodotti partecipare a fiere, meeting, eventi preparare i materiali preparare la cartapesta (levigare, bruciare la carta, ecc.) incollare le parti ricercare o scegliere le attrezzature, i materiali o i prodotti studiare e aggiornarsi
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	istruzione secondaria superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	UF 1 - Storia tradizioni e diffusione cartapesta UF 2 - Economia e mercato UF 3 - Sicurezza e qualità UF 4 - La tecnica della cartapesta

UF 5 - Fasi della produzione artigianale della carta-pesta

Contenuti formativi

UF 1 (40 ore)

Storia, tradizioni e diffusione della cartapesta.
Aspetti sociali e culturali della lavorazione della cartapesta.
La figura professionale del cartapestaio.

UF 2 (40 ore)

L'artigianato nel contesto economico del territorio.
Economia aziendale: la bottega artigiana come impresa.
Elementi di marketing e comunicazione, con particolare attenzione alla promozione della propria attività sul web

UF 3 (40 ore)

Sicurezza sui luoghi di lavoro: La legislazione fondamentale generale sulla sicurezza in Italia.
La qualità in azienda: Il sistema qualità.

UF 4 (40 ore)

Elementi di disegno e pittura.
Elementi di scultura.
Materie prime di base per la cartapesta: carta, acqua, colla e sostanze consolidanti.
Materie prime per disegno e pittura: carboncini, colori, solventi.
Materie prime per la creazione del pupo di cartapesta: ferro, paglia, materiale consolidante.

UF5 (40 ore)

Fasi di produzione artigianale della cartapesta:
ideazione del soggetto;
bozzetto su carta;
progettazione della struttura portante;
modellazione della scultura originale;
stampaggio della carta nella forma;
essiccazione;
montaggio sulla struttura definitiva;
eventuale impregnazione con sostanze consolidanti; colorazione, lucidatura

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.

Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.

La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta. Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.

Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:

oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi

risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi

sono predefiniti

pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.

Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno

	<p>essere di diverso tipo: domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	<p>Grazie alla reperibilità della materia (paglia, stracci, colla e gesso) e alla facilità della lavorazione che non necessita di macchinari complessi, la realizzazione artigianale di prodotti in cartapesta di pregio si è tramandata nel corso dei secoli, specializzandosi nel settore dell'oggettistica, in particolare di soggetto religioso. Seppur nota dall'antichità, la cartapesta ha conosciuto il periodo di maggior diffusione tra XVII e XVIII secolo, fornendo la materia prima per capolavori scultorei che ancora oggi si possono ammirare in molti edifici religiosi, soprattutto del Salento. In particolare, Lecce ha rappresentato sin dall'inizio del Settecento e ancor più nei secoli successivi, uno dei maggiori centri di produzione della cartapesta attraverso la scelta di modelli figurativi autonomi rispetto alle coeve botteghe napoletane. Il primo cartapestaio di cui si conosce un'opera autografa, una statua di San Lorenzo in provincia di Lecce (Lizzanello) datata 1782, è Pietro Surgente, detto Mesciu Pietru de li Cristi. Fra i più famosi cartapestai attivi fra il XIX e il XX secolo si inseriscono nel panorama internazionale artisti quali Raffaele Carretta, Giuseppe Manzo, Antonio Maccagnani, Cesare Gallucci, Pietro Indino, Luigi Guacci. Attualmente, l'impiego più interessante e maggiormente noto della cartapesta è nella realizzazione di carri allegorici per il Carnevale di Putignano, in provincia di Bari, e Massafra, in provincia di Taranto. Nel Salento ancora sono numerosissime le botteghe artigianali che praticano quest'arte. In una ricerca condotta sull'artigianato artistico di qualità nel Salento è emerso che è alquanto difficile reperire collaboratori qualificati, essendo questi dei mestieri in via di estinzione e dove l'arte si impara tramandandosi da generazione in generazione. Questa necessità accresce il fabbisogno di formazione, sia presso le scuole d'arte per accrescere le conoscenze teoriche, ma soprattutto in bottega per acquisire manualità, dimestichezza e trucchi del mestiere. Infatti, la ricerca ha evidenziato che 22 su 26 imprenditori artigiani intervistati ritengono non facile reperire collaboratori qualificati. Un ruolo fondamentale nella professionalizzazione degli operatori è svolto dai corsi di formazione professionale. I fabbisogni formativi espressi dagli intervistati si orientano in assoluta maggioranza verso l'area professionalizzante e tecnica e in misura minore verso l'area marketing e vendite, gestione economico-finanziaria e informatica. fonte: Ricerca sull'Artigianato Artistico di Qualità A.T.I.: GAL Capodileuca(Capofila)- Consorzio Elpendù - Cooperativa Ex Libris - L'APE. Ad oggi l'arte della cartapesta può fornire diversi sbocchi lavorativi: dall'avvio di una bottega in proprio in cui lavorare su icone religiose alla più moderna forma d'arte legata alla realizzazione di personaggi della satira per terminare con le importanti lavorazioni per le manifestazioni carnevalesche che interessano tutta la nostra regione, oltre ad oggetti di design e monili.</p>
Note	

Tecnico Per L'Attività Di Incoming E Della Promozione Del Turismo Sostenibile Attraverso Le Applicazioni Ict

Denominazione Corso	Tecnico Per L'Attività Di Incoming E Della Promozione Del Turismo Sostenibile Attraverso Le Applicazioni Ict
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione

Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La diffusione dell'innovazione e lo sviluppo dell'economia della conoscenza risulta essenziale sia per guidare la transizione del sistema produttivo nazionale e regionale a seguito dei processi di integrazione ed internazionalizzazione dei mercati, sia per sostenere la nascita e lo sviluppo di nuove attività economiche con specifico riferimento ai settori produttivi a forte impatto occupazionale, in grado cioè di generare nuovi posti di lavoro per le fasce giovanili di disoccupati. L'obiettivo deve essere perseguito tenendo conto delle specifiche caratteristiche del sistema produttivo regionale e della necessità di intervenire su un triplice livello che riguarda: a) l'innovazione e la competitività dei settori manifatturieri tradizionali; b) l'innovazione e la competitività nel settore del tessile abbigliamento calzature, agroalimentare, mobile e meccanica, secondo strategie di riposizionamento strategico competitivo e di internazionalizzazione; c) lo sviluppo dei settori ad alta tecnologia aeronautica, energia intelligente, biotecnologie, sensoristica, mecatronica, ICT applicate alla telemedicina e nanotecnologie - a partire dalla valorizzazione delle strutture e delle competenze presenti nel sistema scientifico e produttivo pugliese; d) l'introduzione di fattori di innovazione e politiche di sviluppo occupazionale nel campo della cultura. Tali fattori possono incardinarsi in alcune azioni tipo, quali ad esempio: la gestione delle imprese, lo sviluppo dei mercati del settore turistico, innovazione tecnologica nel settore alberghiero, lo sviluppo dei mercati dell'Agroalimentare pugliese, nella logistica nella Grande Distribuzione e Distribuzione Organizzata, ecc., proposte di attività che costituiscono parte dei contenuti del presente catalogo regionale elaborato dall'ATS "Sinergie per il lavoro"</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>La figura professionale di riferimento rientra tra le figure specializzate nell'ambito del marketing turistico, con specifiche competenze nell'attività di incoming e della promozione del turismo sostenibile. Utilizzando le tecnologie ICT è in grado di sviluppare attività che riguardano il marketing, la comunicazione e la promozione dell'offerta turistica. Nello svolgimento della sua attività sa tener conto delle nuove tendenze e di un piano di gestione e di valorizzazione del territorio che punta sulla possibilità di incrementare la ricettività turistica, attraverso proposte che siano in grado di valorizzare le risorse ambientali e culturali del territorio regionale e di altri territori, con modalità vicine all'approccio del turismo sostenibile e del turismo responsabile.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Obiettivo del percorso è formare figure specializzate nell'ambito del settore turistico, con specifiche competenze nell'attività di incoming e della promozione del turismo sostenibile. Le competenze da sviluppare riguardano il marketing, la comunicazione e la promozione dell'offerta turistica attraverso l'uso delle nuove tecnologie usate attraverso le applicazioni delle ICT.</p> <p>Si intende inoltre fornire una particolare conoscenza degli approcci dei temi del turismo sostenibile e accessibile e una comprensione delle opportunità, delle normative e delle reti per sviluppare un turismo integrato nel territorio, in particolare delle aree turistiche costiere .</p> <p>Inoltre: acquisizione di conoscenze relative al patrimonio naturalistico e storico-antropico del territorio del grande Salento, la conoscenza delle realtà presenti (Parco Otranto santa Maria di Leuca, bosco di Tricase, selva di Fasano ecc), acquisizione di conoscenze relative alle varie tipologie delle strutture extra alberghiere e relativa normativa (vincoli e potenzialità).</p> <p>Acquisizione di conoscenze e di competenze promozionali del Turismo religioso e delle offerte di manifestazioni culturali, feste, sagre e tradizioni popolari praticabili nel territorio. Il percorso formativo prevede lo sviluppo di competenze relative all'area della promozione, del marketing, della comunicazione commerciale, dell'individuazione di nuovi target di clienti, dello sviluppo e della visibilità delle strutture presenti attraverso l'utilizzo delle APP, dello sviluppo di reti di comunicazione e di promozione dei servizi.</p>

Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Area di attività: Comunicazione aziendale</p> <p>U.C. n.1 - 20h Saper definire i target di comunicazione</p> <p>U.C. n.2 - 10 h Conoscere le tecniche e gli strumenti di comunicazione multimediale interattiva</p> <p>U.C. n.3 - 10h Saper gestire le Relazioni pubbliche e le attività di un ufficio stampa (ad esempio, organizzare conferenze stampa, ricevimenti, incontri e altre manifestazioni)</p> <p>Area di attività: Account management (gestione del cliente)</p> <p>U.C. n.4 - 20h Saper effettuare un'analisi di segmentazione della domanda definendo i requisiti di base dei potenziali clienti e consumatori</p> <p>U.C. n. 5 - 20h Saper identificare le diverse strategie di sviluppo delle relazioni con i clienti possibili e scegliere la più efficace in coerenza con gli obiettivi aziendali</p> <p>U.C. n.6 - 30h Conoscere gli strumenti e gli ambiti tipici della comunicazione commerciale (campagne pubblicitarie, promozioni, tecniche di vendita diretta, comunicazione via internet etc.)</p> <p>U.C. n.7 - 30h Conoscere le modalità di erogazione dei servizi (e di altre attività assimilabili ai servizi) utilizzando le tecniche pertinenti ai vari settori: servizi finanziari, di trasporto, sanitari, educativi, commerciali, legali, turistici, ricreativi, culturali, artistici, e qualsiasi altro settore in cui siano richieste capacità, conoscenze e tecniche con specifici connotati di professionalità</p> <p>U.C. n.8 - 30h Saper pianificare gli elementi tecnici del processo di erogazione dei servizi identificando le attività, le risorse, gli strumenti e le modalità di interazione del front-office (o delle persone addette all'erogazione del servizio), anche in relazione alle attività e alla risorse destinate al back-office</p> <p>U.C. n.9 - 30h Saper sviluppare un piano di comunicazione e di marketing per la promozione commerciale dei servizi erogati</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La verifiche delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso.

	Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto
Fabbisogno Occupazionale	I cambiamenti che coinvolgono l'industria turistica richiedono ai professionisti del settore una preparazione adeguata e curricula sempre più aggiornati ed in linea con i fabbisogni occupazionali. Il cambiamento registrato in questi ultimi anni è principalmente dovuto all'aumento dei viaggiatori indipendenti e dei turisti non tradizionali che visitano i territori alla ricerca di una vacanza diversa e più appagante e suscita emozioni. I nuovi turisti desiderano fare esperienza delle diverse opportunità offerte dai territori, in ottica identitaria, godendo delle risorse naturali, delle risorse storiche e culturali presenti, e allo stesso tempo trascorrere dei momenti di relax in un'atmosfera accogliente e dotata di un buon senso di ospitalità. Il desiderio del turista post-moderno di godere di una esperienza unica priva di problemi, vista nella sua interezza deve essere oggi soddisfatta, se si intende far fronte alle nuove dinamiche di mercato. Da questa consapevolezza sorge la necessità di sperimentare modalità innovative di turismo, quale quello connesso con la relazionalità e oggetto del presente percorso formativo
Note	Il percorso formativo è volto all'integrazione di alcune competenze professionalizzanti nell'ambito delle nuove tecnologie, in soggetti che hanno bisogno di valorizzare, in maniera formale, le loro capacità operative. Il processo formativo mira, perciò, a favorire un più efficace inserimento dell'utente nel mondo del lavoro, riducendo i tempi di attesa nel passaggio dal sistema della formazione a quello del lavoro.

Pasticciere Gelataio

Denominazione Corso	Pasticciere Gelataio
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	Questa figura, svolgendo funzioni lavorative alquanto semplici, risulta collocabile in diversi settori, sia industriali che artigianali anche al di fuori del settore alimentare. Una significativa esperienza, in questo ambito, può far sì che la figura sia ricercata da aziende concorrenziali o similari .
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	Il Pasticciere è in genere un dipendente di laboratori artigianali che prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria e può essere specializzato anche in un'unica tipologia di pasticceria, come ad esempio ricette locali e/o regionali. In certi casi può essere anche proprietario della pasticceria. Compiti e principali attività La responsabilità del Pasticciere / Gelataio dipende dall'esperienza maturata e dalla struttura in cui opera. Può arrivare a ricoprire un livello di responsabilità medio/significativo qualora coordini il lavoro di collaboratori e di aiuti pasticciere. In questo caso, è spesso responsabile anche della sicurezza sul lavoro e del rispetto delle norme igienico-sanitarie. Il Pasticciere seleziona gli ingredienti per preparare gli impasti e verifica la qualità delle materie prime (farine, uova, zucchero, lieviti, marmellate, ecc.) prima di procedere alla dosatura e alla miscelazione. In funzione di quanto previsto dalla ricetta del prodotto che si deve ottenere, il

	<p>Pasticciere applica il procedimento di lavorazione, con l'eventuale cottura (in forno, a bagnomaria, frittura, ecc.) oppure refrigerazione del composto. In seguito il Pasticciere può eseguire la decorazione e l'approntamento del dolce, seguendo l'estro personale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Procede alla preparazione dei gelati sulla base degli ingredienti necessari. Parte delle attività del Pasticciere consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il Pasticciere si occupa inoltre in prima persona anche della vendita dei suoi prodotti. Competenze Le competenze del Pasticciere sono legate a capacità tecniche ma anche ad attitudini creative. In merito alle competenze tecnicoprofessionali, questa Figura deve conoscere le norme per una corretta utilizzazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. È importante che abbia inoltre nozioni dei principi nutrizionali degli alimenti. Deve essere in grado di programmare le macchine per la cottura e/o refrigerazione (forni, frigoriferi, ecc.) e di utilizzare utensili manuali (fruste, spatole, siringhe per le decorazioni, ecc.) o meccanici (impastatrici, frullatori, ecc.). Il Pasticciere deve saper scegliere i fornitori delle materie prime, riconoscere eventuali difetti qualitativi delle stesse e deve essere in grado di organizzare e gestire il magazzino. Infine, deve conoscere e saper applicare la normativa igienico-sanitaria e quella relativa alla sicurezza degli alimenti. Le competenze di base riguardano fondamentalmente la conoscenza delle norme antinfortunistiche e di quelle relative alla sicurezza sul lavoro (D. lgs. 80/81) oltre alle conoscenze necessarie per saper effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari. Per quanto riguarda le competenze trasversali, il Pasticciere deve possedere abilità manuali per preparare, decorare e presentare i dolci.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>È innanzitutto importante che, trattandosi di un prodotto alimentare, l'operatore in gelateria abbia buone conoscenze dei rischi connessi al prodotto, delle corrette temperature di esercizio e mantenimento, delle nozioni di HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici), di igiene, di sanificazione, di contaminazione crociata e della legislazione almeno basilare che riguarda il settore. Questo tipo di formazione è di fondamentale importanza per la produzione di alimenti sicuri e sani, aspetto che di gran lunga supera l'importanza di produrre "alimenti buoni" e che dovrebbe essere la base di partenza di ogni artigiano neofita ed esperto. -</p>
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	120
N.ro Ore Laboratorio	80
Tipologia Laboratorio	Laboratorio attrezzato
Prerequisiti d'ingresso	<p>Prerequisito minimo: Giovani in possesso della Licenza media e con breve esperienza pregressa nel settore della preparazione pasti.</p>
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>UF 1 MATERIE PRIME (30 ore) Il dosaggio degli ingredienti per gli impasti; Preparazione impasti per i dolci (torte, biscotti, cornetti, pan di spagna, ecc.) ; Preparazione di creme per i ripieni UF 2 : TECNICHE DI PREPARAZIONE. (60 ore) Tecniche di cottura; Tecniche di decorazione di torte sulla base delle indicazioni del cliente o sulla base della propria fantasia; Tecniche di frittura; Le caratteristiche delle materie prime (farina, uova, lieviti frutta); Tecniche di lievitazione. UF 3 STRUMENTI DI LAVORAZIONE (30 ore) Strumenti e macchinari per la realizzazioni di dolci (tempratrici, impastatrici, frullatori, frigoriferi, forni, siringhe per decorazioni, fruste,</p>

	<p>ecc.)</p> <p>UF 4 GESTIONE E ORGANIZZAZIONE (60 ore)</p> <p>Acquisto delle materie prime (burro, zucchero, farina, uova, frutta secca, grassi vegetali, ecc). e controllarne la qualità</p> <p>Gestione delle scorte (stoccaggio prodotti, gestione acquisti e gli approvvigionamenti, ecc.)</p> <p>La manutenzione ordinaria o straordinaria su attrezzature o impianti (pulire i macchinari e le attrezzature, ecc.)</p> <p>La vendita al pubblico i prodotti</p> <p>Il confezionamento del prodotto finito;</p> <p>Preparazione di gelati:</p> <p>Preparazione gelati:</p> <p>Sistema di lavorazione a freddo.</p> <p>Miscelazione a freddo degli ingredienti.</p> <p>Mantecazione della miscela.</p> <p>Lavorazione a base di frutta, i sorbetti e le granite.</p> <p>UF 5 ELEMENTI DI LINGUA STRANIERA (20 ore)</p> <p>Elementi di lingua Inglese;</p> <p>Elementi di lingua tedesca:</p> <p>Elementi di lingua russa.</p>
<p>Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte. Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <p>oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi</p> <p>risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti</p> <p>pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta.</p> <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <p>domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta</p> <p>domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta</p> <p>inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante</p> <p>corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro</p> <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
<p>Attestazione finale</p>	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
<p>Fabbisogno Occupazionale</p>	<p>Il mercato della pasticceria artigianale garantisce buone opportunità occupazionali, anche se la maggior parte dei prodotti dolciari sul mercato sono di fabbricazione industriale. Per il settore della pasticceria artigianale, è probabile che un eventuale incremento possa portare alla valorizzazione delle produzioni dolciarie tipiche con</p>

	<p>marchi riconosciuti, per arrivare poi alle certificazioni di qualità. Nel mercato del lavoro, nel contesto di una sana alimentazione, vengono sempre più richieste figure professionali in grado di assicurare un processo produttivo che vede l'impiego di prodotti locali e antiche tecniche di trasformazione, attraverso ingredienti biologici e produzioni con i lieviti naturali. Questo risponde alla necessità, sempre più dilagante, da parte del consumatore di rivolgersi a prodotti naturali esenti da additivi chimici e conservanti, in una parola "di qualità". La figura professionale ha i seguenti sbocchi occupazionali: - Panetterie e forni artigianali - Laboratori di pasticceria - Bar e Pasticcerie - Ristoranti - Agriturismi - Trattorie</p>
Note	

Tecnico Per Lo Sviluppo Della New Hospitality (Innovazione Tecnologica Nel Settore Alberghiero)

Denominazione Corso	Tecnico Per Lo Sviluppo Della New Hospitality (Innovazione Tecnologica Nel Settore Alberghiero)
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	turismo alberghiero e ristorazione
Ambito (Solo se nuovo YG)	Nuovi settori hi-tech nella Regione Puglia
Descrizione Ambito (Solo se nuovo YG)	<p>La diffusione dell'innovazione e lo sviluppo dell'economia della conoscenza risulta essenziale sia per guidare la transizione del sistema produttivo nazionale e regionale a seguito dei processi di integrazione ed internazionalizzazione dei mercati, sia per sostenere la nascita e lo sviluppo di nuove attività economiche con specifico riferimento ai settori produttivi a forte impatto occupazionale, in grado cioè di generare nuovi posti di lavoro per le fasce giovanili di disoccupati. L'obiettivo deve essere perseguito tenendo conto delle specifiche caratteristiche del sistema produttivo regionale e della necessità di intervenire su un triplice livello che riguarda: a) l'innovazione e la competitività dei settori manifatturieri tradizionali; b) l'innovazione e la competitività nel settore del tessile abbigliamento calzature, agroalimentare, mobile e meccanica, secondo strategie di riposizionamento strategico competitivo e di internazionalizzazione; c) lo sviluppo dei settori ad alta tecnologia aeronautica, energia intelligente, biotecnologie, sensoristica, mecatronica, ICT applicate alla telemedicina e nanotecnologie - a partire dalla valorizzazione delle strutture e delle competenze presenti nel sistema scientifico e produttivo pugliese; d) l'introduzione di fattori di innovazione e politiche di sviluppo occupazionale nel campo della cultura. Tali fattori possono incardinarsi in alcune azioni tipo, quali ad esempio: la gestione delle imprese, lo sviluppo dei mercati del settore turistico, innovazione tecnologica nel settore alberghiero, lo sviluppo dei mercati dell'Agroalimentare pugliese, nella logistica nella Grande Distribuzione e Distribuzione Organizzata, ecc., proposte di attività che costituiscono parte dei contenuti del presente catalogo regionale elaborato dall'ATS "Sinergie per il lavoro"</p>
Figura di Riferimento	Figura non codificata
Descrizione Figura	<p>Il tecnico in New Hospitality Marketing è colui che, attraverso un'analisi del mercato e della struttura turistico-alberghiera di riferimento, individua idee innovative e creative per riqualificare con successo l'impresa accompagnandola verso target, mercati e nuovi servizi. E' in grado di sfruttare le innumerevoli opportunità e le tecnologie Web più sofisticate legate all'avvento dei social network e degli strumenti di ultima generazione per promuovere l'internazionalizzazione dell'offerta dei servizi alberghieri e di ristorazione dell'impresa in cui opera.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in	<p>Obiettivo del percorso è fornire a giovani diplomati e laureati alcune competenze specialistiche per formare figure professionali in grado di operare nell'ambito del marketing, in strutture rappresentative del turismo territoriale. Lo specialista per lo</p>

sucita)	sviluppo della New Hospitality è colui che, attraverso un'analisi del mercato e della struttura turistico-alberghiera di riferimento, individua idee innovative e creative per riqualificare con successo l'impresa accompagnandola verso target, mercati e nuovi servizi. Il progetto formativo si prefigge di mettere a confronto i partecipanti con le più moderne strategie di comunicazione, volte a sfruttare le innumerevoli opportunità e le tecnologie Web più sofisticate legate all'avvento dei social network e degli strumenti di ultima generazione.
Durata (in ore)	200
N.ro Ore Aula	200
N.ro Ore Laboratorio	0
Tipologia Laboratorio	
Prerequisiti d'ingresso	Diploma scuola superiore
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Area di attività: Marketing e Commerciale</p> <p>U.C. n.1 - 20 ore Saper sviluppare l'analisi di fattibilità di un progetto di internazionalizzazione completo di tempistiche, modalità di realizzazione, risorse (umane, organizzative, tecnologiche e finanziarie) e benefici attesi</p> <p>U.C. n.2 - 10 ore Saper effettuare un'analisi di segmentazione della domanda definendo i requisiti di base dei potenziali clienti e consumatori</p> <p>U.C. n.3 - 20 ore Saper effettuare un'analisi della concorrenza in un'ottica di posizionamento strategico dell'offerta aziendale rispetto a quella dei concorrenti</p> <p>U.C. n.4 - 20 ore Saper contribuire alla definizione degli obiettivi di vendita ai fini della formulazione del budget</p> <p>U.C. n.5 - 20 ore Saper identificare le diverse strategie di sviluppo delle relazioni con i clienti possibili e scegliere la più efficace in coerenza con gli obiettivi aziendali</p> <p>U.C. n.6 - 20 ore Saper utilizzare strategicamente le principali leve di marketing (prodotto, prezzo, promozione, distribuzione)</p> <p>Area di attività: Comunicazione</p> <p>U.C. n.7 -20 ore Conoscere il ruolo della comunicazione nell'evoluzione dell'impresa e nella promozione e condivisione del sistema dei valori aziendali</p> <p>U.C. n.8 - 20 ore Conoscere le nuove tecniche e gli strumenti di comunicazione multimediale interattiva</p> <p>U.C. n.9 - 20 ore Conoscere gli strumenti e gli ambiti tipici della comunicazione commerciale (campagne pubblicitarie, promozioni, tecniche di vendita diretta, comunicazione via internet etc.)</p> <p>Area di attività: Informatica e ICT (livello avanzato)</p> <p>U.C. n.10 - 30 ore Saper contribuire allo sviluppo di una campagna di comunicazione del sito Web utilizzando gli strumenti della promozione online (ad esempio direct marketing, pubblicità online, eventi online,ecc.)</p>
Modalità Valutazione	E' progressivamente verificato il raggiungimento del livello di apprendimento per ogni U.C

Finale degli Apprendimenti	<p>attraverso prove di verifica. Le rilevazioni concorrono alla formulazione e alla registrazione di un giudizio complessivo. La valutazione delle competenze in uscita sarà effettuata attraverso un esame finale, consistente in una prova scritta composta da un test di verifica a scelta multipla su argomenti trattati durante il percorso per valutare l'acquisizione delle competenze previste nelle diverse aree di attività.</p> <p>Al fine di completare la valutazione dell'apprendimento dell'allievo sarà effettuato anche un colloquio individuale.</p>
Attestazione finale	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>
Fabbisogno Occupazionale	<p>Il tecnico per lo sviluppo della New Hospitality utilizzando le nuove tecnologie della comunicazione e dell'informazione, attraverso un'analisi del mercato e della struttura turistico-alberghiera di riferimento, individua idee innovative e creative per riqualificare con successo l'impresa accompagnandola verso target, mercati e nuovi servizi. La specializzazione in New Hospitality può essere una opportunità per acquisire conoscenze e competenze specifiche nel settore turistico, per tutti coloro che interessati al settore, vogliono sviluppare una professionalità in tale ambito. Il percorso permette, in uscita, di lavorare presso strutture alberghiere, centri congressi, agenzie di viaggio e tour operators, centri termali ed in generale in tutte le realtà dove si svolge l'attività di accoglienza turistica.</p>
Note	<p>Note Il percorso formativo è volto all'integrazione di alcune competenze professionalizzanti nell'ambito delle nuove tecnologie, in soggetti che hanno bisogno di valorizzare, in maniera formale, le loro capacità operative. Il processo formativo mira, perciò, a favorire un più efficace inserimento dell'utente nel mondo del lavoro, riducendo i tempi di attesa nel passaggio dal sistema della formazione a quello del lavoro.</p>