

<b>DENOMINAZIONE DELLA FIGURA</b>	<b>OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI</b>
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA</b>	L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.
<b>DENOMINAZIONE INDIRIZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</li> <li>- Lavorazione e produzione lattiero e caseario</li> <li>- Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</li> <li>- Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</li> <li>- Lavorazione e produzione di prodotti ittici</li> <li>- Produzione di bevande</li> </ul>
<b>REFERENZIAZIONE QNQ/EQF</b>	Livello 3
<b>REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007</b>	<p><b>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</b>  10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi  10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca  10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati  10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili  10.85.04 - Produzione di pizza confezionata  10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta  10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari  10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca</p> <p><b>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</b>  10.51.10 - Trattamento igienico del latte  10.51.20 - Produzione dei derivati del latte  10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</b>  10.61.10 - Molitura del frumento  10.61.20 - Molitura di altri cereali  10.61.30 - Lavorazione del riso  10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie  10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate  10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi  10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)  10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria  10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria  10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati  10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili  10.81.00 - Produzione di zucchero  10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie  10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)  10.83.01 - Lavorazione del caffè  10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi  10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p>

	<p>10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</b>  10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)  10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)  10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)  10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne  10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti ittici</b>  10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera  10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p><b>Produzione di bevande</b>  11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici  11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.  11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta  11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate  11.05.00 - Produzione di birra  11.06.00 - Produzione di malto</p>
<p><b>REFERENZIAZIONE  CP ISTAT 2011</b></p>	<p><b>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</b>  7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata  7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno  6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai  6.5.1.2.1 - Panettieri  6.5.1.2.2 - Pastai</p> <p><b>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</b>  6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie  7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte  7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari  6.5.1.3.2 - Gelatai</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</b>  6.5.1.3.3 - Conservieri  7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli  7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura  7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso  7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao</p>

	<p>7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero  7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi  7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive  7.3.2.3.2 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie  7.3.2.3.1 – Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali  7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</b>  6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali  6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci  7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce  6.5.1.1.2 - Norcini</p> <p><b>Lavorazione e produzione di prodotti ittici</b>  6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci  7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce  6.5.1.1.3 - Pesciaioli</p> <p><b>Produzione di bevande</b>  7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione  7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra  7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p>
--	--

### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
3. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari                      PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari                      ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari                      ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare                      ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare                      ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo                      ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Confezionamento ed etichettatura                      ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura	Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</li> <li>- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione lattiero e caseario</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti lattiero e caseari ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt ADA.2.149.454 - Produzione di gelati</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt ADA.2.149.454 - Produzione di gelati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte</li> <li>- Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI <u>CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</u></b> <b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti vegetali            ADA.2.150.455 - Produzione di nettari, succhi e confetture            ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali            ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma            ADA.2.150.460 - Produzione di caffè            ADA.2.150.461 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola            ADA.2.150.462 - Produzione di olio vergine            ADA.2.150.463 - Produzione di oli di semi e di oli raffinati            ADA.2.150.464 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche</p> <p>PROCESSO Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno            ADA.2.143.420 - Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
ADA.2.150.455 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.2.150.460 - Produzione di caffè ADA.2.150.461 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola ADA.2.150.462 - Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 - Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche ADA.2.143.420 - Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale</li> <li>- Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI <u>CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</u></b> <b>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di prodotti ittici ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare la lavorazione delle carni</li> <li>- Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI <u>CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</u></b> <b>Lavorazione e produzione di prodotti ittici</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di prodotti ittici ADA.2.151.470 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) ADA.2.151.471 - Lavorazione dei prodotti ittici - molluschi e frutti di mare</p>
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.2.151.470 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) ADA.2.151.471 - Lavorazione dei prodotti ittici - molluschi e frutti di mare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare la lavorazione dei prodotti ittici</li> <li>- Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati.</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI <u>CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</u></b> <b>Produzione di bevande</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Produzione di bevande  SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori
<b>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene</li> <li>- Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**

<b>COMPETENZA</b>	
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio</li> <li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo</li> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li> <li>- Elementi di comunicazione professionale</li> <li>- Tecniche di pianificazione</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)</li> <li>- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore</li> <li>- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi e tecniche di approntamento/avvio</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore</li> <li>- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati</li> <li>- Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> <li>- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> </ul>

**COMPETENZA**

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

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

**COMPETENZE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI**

<b>COMPETENZA</b>	
Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici</li> <li>- Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti</li> <li>- Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure e protocolli di igiene alimentare</li> <li>- Merceologia alimentare</li> <li>- Caratteristiche e criteri di qualità alimentare</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti e/o delle materie prime tipici del territorio</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li> <li>- Controllo e analisi</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO****Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno****COMPETENZA**

Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Rispettare tempi, procedure e risorse</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di trasformazione agroalimentare</li> <li>- Processi e cicli di lavoro della trasformazione agroalimentare</li> </ul>

**COMPETENZA**

Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione</li> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Applicare metodi e tecniche di cottura</li> <li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione</li> <li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura</li> <li>- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di produzione e lavorazione</li> <li>- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura</li> <li>- Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO****Lavorazione e produzione lattiero e caseario****COMPETENZA**

Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di trattamento del latte</li> <li>- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici del latte</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio del latte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di controllo e analisi</li> <li>- Aspetti fisico-chimici e organolettici del latte</li> <li>- Aspetti microbiologici della trasformazione del latte e derivati</li> <li>- Elementi di tecnologia di trasformazione del latte e dei derivati</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la trasformazione del latte e dei prodotti lattierocaseari</li> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e derivati</li> <li>- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di trasformazione del latte</li> <li>- Classificazione e caratteristiche dei prodotti lattierocaseari</li> <li>- Tecniche di controllo del processo di trasformazione</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**  
**Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare le materie prime per la realizzazione dei prodotti</li> <li>- Utilizzare processi e metodi specifici nella preparazione delle materie prime e semi-lavorati</li> <li>- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici delle materie prime</li> <li>- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di trasformazione agroalimentare</li> <li>- Elementi di gestione di materie prime</li> <li>- Aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici delle materie prime</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche, procedure e processi per la trasformazione dei prodotti</li> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Applicare tecniche di gestione e controllo dei processi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi e cicli di lavoro specifici</li> <li>- Tecniche di gestione e controllo dei processi produttivi</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**  
**Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne**

<b>COMPETENZA</b>	
Preparare la lavorazione delle carni.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione</li> <li>- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici</li> <li>- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filiera delle carni</li> <li>- Aspetti fisico-chimici e organolettici delle carni e loro derivati</li> <li>- Aspetti microbiologici della trasformazione delle carni e loro derivati</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione e trasformazione</li> <li>- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di lavorazione e trasformazione</li> <li>- Classificazione e caratteristiche dei prodotti derivati dalla lavorazione e trasformazione</li> <li>- Elementi di monitoraggio e azioni correttive durante la lavorazione e la trasformazione</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Lavorazione e produzione di prodotti ittici</b>
---

<b>COMPETENZA</b>	
Preparare la lavorazione dei prodotti ittici.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione</li> <li>- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici</li> <li>- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filiera dei prodotti ittici</li> <li>- Aspetti fisico-chimici e organolettici dei prodotti ittici e loro derivati</li> <li>- Aspetti microbiologici della trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione e trasformazione</li> <li>- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di lavorazione e trasformazione</li> <li>- Classificazione e caratteristiche dei prodotti derivati dalla lavorazione e trasformazione</li> <li>- Elementi di monitoraggio e azioni correttive durante la lavorazione e la trasformazione</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Produzione di bevande</b>
---

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare idonee pratiche di trattamento e tecniche di stoccaggio e conservazione delle materie prime</li> <li>- Applicare le tecniche principali per le analisi qualitative e quantitative sulle materie prime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composizione e caratteristiche delle materie prime</li> <li>- Procedure e tecniche analitiche</li> <li>- Elementi di legislazione e disciplinari di produzione dei prodotti a denominazione di origine</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare apparecchiature e macchinari specifici per la produzione di bevande</li> <li>- Applicare le opportune tecniche di trasformazione nelle diverse fasi di lavorazione</li> <li>- Applicare tecniche di analisi per il controllo e monitoraggio del processo di trasformazione/produzione</li> <li>- Applicare tecniche di stabilizzazione e conservazione del prodotto finito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi fisici chimici e biologici delle trasformazioni</li> <li>- Cicli di trasformazione delle bevande</li> <li>- Procedure e tecniche analitiche</li> <li>- Principali alterazioni delle bevande alcoliche e analcoliche</li> <li>- Metodi e tecniche di invecchiamento e affinamento</li> </ul>