

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	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.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Lavorazione e produzione di prodotti ittici - Produzione di bevande
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 3
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	<p>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno</p> <p>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>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</p> <p>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>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</p> <p>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>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne 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>Lavorazione e produzione di prodotti ittici 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>Produzione di bevande 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>REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011</p>	<p>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 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>Lavorazione e produzione lattiero e caseario 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>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali 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 - Conduuttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero</p> <p>7.3.2.4.4 - Conduuttori di macchinari per la produzione di oli di semi</p> <p>7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>7.3.2.3.2 - Conduuttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie</p> <p>7.3.2.3.1 - Conduuttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali</p> <p>7.3.2.3.3 - Conduuttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</p> <p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali</p> <p>6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci</p> <p>7.3.2.1.0 - Conduuttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p> <p>6.5.1.1.2 - Norcini</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti ittici</p> <p>6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci</p> <p>7.3.2.1.0 - Conduuttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p> <p>6.5.1.1.3 - Pesciaioli</p> <p>Produzione di bevande</p> <p>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p> <p>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

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<p>SETTORE: Produzioni alimentari</p> <p>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</p> <p>ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare</p> <p>ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo</p> <p>ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari</p> <p>SEQUENZA DI PROCESSO: Confezionamento ed etichettatura</p> <p>ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<p>ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare</p> <p>ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo</p> <p>ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari</p>	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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<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>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<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"> - Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione lattiero e caseario	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<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>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<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"> - Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte - Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<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>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
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"> - Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale - Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<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>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<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"> - Preparare la lavorazione delle carni - Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti ittici	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<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>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<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"> - Preparare la lavorazione dei prodotti ittici - Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Produzione di bevande	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	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
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
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"> - Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene - Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA

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

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - 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 - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi di comunicazione professionale - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA

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

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

COMPETENZA

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

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

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

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

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

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

COMPETENZA

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

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

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

COMPETENZA

Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di prodotti ittici

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

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Produzione di bevande

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

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