

ALLEGATO A

Avviso n.7 2023 - "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027

- 1) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla manutenzione montaggio stand ed eventi**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Contestualizzare soluzioni progettuali	Tecnologie di costruzione	140
	Elementi di disegno tecnico	
	Attrezzature	
	Elementi di grafica	
COMPETENZA N. 2 Programmare il ciclo di lavoro	Elementi di impiantistica civile e industriale	220
	Logistica e Magazzino	
	Verifica impianti in sicurezza	
	Procedure di sicurezza	
	Norme di igiene e sicurezza	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

2) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto amministrativo segretariale**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	180
	Tecniche di archiviazione	
	Corrispondenza commerciale	
	Tecniche di segreteria	
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	
COMPETENZA N. 2 Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	180
	Strumenti di incasso e pagamento	
	Elementi di organizzazione aziendale	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

3) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto carpentiere ferraiolo**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	Elaborati tecnici	80
	Organigramma	
	Cronoprogramma	
	Competenze relazionali	
	Normativa di sicurezza vigente	
COMPETENZA N. 2 Eseguire opere in carpenteria per costruzioni edili sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	120
	Tracciamenti e strumenti di misura	
	Tecnologie edili (materiali, casseri, ecc.)	
	Assemblaggio delle cassetture e loro disarmo	
	I getti	
COMPETENZA N. 3 Eseguire opere di legatura ferro per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	120
	Tecnologie edili (ferri, macchine/attrezzature, legature, distanziali)	
	Costruzione e posizionamento delle gabbie	
COMPETENZA N. 4 Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	40
	Difetti e anomalie	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

4) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto magazzino e logistica**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Collaborare alla gestione del magazzino	Elementi di merceologia	120
	Elementi di approvvigionamento e logistica	
	Tecniche di gestione del magazzino	
	Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	
COMPETENZA N. 2 Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	Procedure di ricevimento	90
	Elementi di stoccaggio delle merci	
COMPETENZA N. 3 Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	Procedure di spedizione	90
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

5) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto panificatore pasticciere**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio	120
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	
	Tecniche di pianificazione	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	
	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	
COMPETENZA N. 2 Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	240
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	
	Standard di qualità dei prodotti da forno	
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	
	Tecnologie e metodi di stoccaggio	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

6) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto vendite**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Contribuire al funzionamento del punto vendita	Elementi di organizzazione delle vendite	140
	Elementi di gestione del magazzino	
	Elementi di merceologia	
	Elementi di tecnica commerciale	
	Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	
	Sicurezza - rischi specifici	
COMPETENZA N. 2 Partecipare al processo di vendita	La comunicazione nel contesto di vendita	100
	Servizi operativi di vendita	
	Elementi di customer care e customer satisfaction	
COMPETENZA N. 3 Curare la presentazione delle merci	Tecniche di confezionamento	60
	Tecniche espositive	
	Elementi di igiene-HACCP	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

7) Titolo/denominazione del percorso: **Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
<p>COMPETENZA N. 1 Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)</p>	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	<p style="text-align: center;">120</p>
	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	
	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	
	Principi della comunicazione verbale e non verbale	
	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	
	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	
	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	
	Strumenti per la network analysis	
	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	
<p>COMPETENZA N. 2 Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</p>	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	<p style="text-align: center;">180</p>
	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	

	<p>Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità</p> <p>Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno</p> <p>Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale</p> <p>Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione</p> <p>Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari</p>	
<p>COMPETENZA N. 3 Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	<p>Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativi</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità</p> <p>Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali</p> <p>Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza</p> <p>Normativa in materia di protezione di dati personali</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione</p> <p>Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità</p>	<p>220</p>

	<p>Tecniche di primo soccorso</p> <p>Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe</p> <p>Elementi di etica professionale</p> <p>Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare</p> <p>Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi</p> <p>Elementi di sociologia della disabilità</p> <p>Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo</p> <p>Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto</p> <p>Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari</p>	
<p>COMPETENZA N. 4 Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</p>	<p>Metodi e strumenti di valutazione della didattica</p> <p>Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità</p> <p>Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro</p> <p>Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno</p> <p>Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno</p> <p>Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale</p>	<p>110</p>
<p>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</p>	<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>Alfabetizzazione informatica</p> <p>Lingua straniera</p>	<p>54</p>

8) Titolo/denominazione del percorso: **Assistente di studio odontoiatrico**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale;	40
	Elementi di etica;	
	Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction;	
	Tecniche di negoziazione e problem solving;	
	Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro;	
	Orientamento al ruolo.	
COMPETENZA N. 2 Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	Elementi di merceologia;	60
	Elementi di chimica, biochimica e microbiologia;	
	Elementi di igiene;	
	Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro;	
	Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione.	
COMPETENZA N. 3 Assistenza all'odontoiatra	Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico;	140
	Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario;	
	Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria;	
	Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso;	
	Elementi di primo soccorso;	

	Cenni di radiologia e di radioprotezione;	
	Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori.	
COMPETENZA N. 4 Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	Elementi di informatica;	60
	Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi;	
	Elementi di amministrazione e contabilità;	
	Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni;	
	Elementi di legislazione socio-sanitaria;	
	Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili;	
	Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

9) Titolo/denominazione del percorso: **Centralinista telefonico su sistemi informatici**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Gestire il traffico telefonico e gli ausili tifloinformatici	Funzionalità dei principali ausili tifloinformatici e tiflologici	350
	Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica	
	Principale terminologia tecnica del settore di riferimento	
	Funzionalità dei principali software applicativi di ufficio	
	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale	
COMPETENZA N. 2 Gestire i flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione di riferimento	Individuazione e riconoscimento tra interlocutori interni ed esterni	350
	Individuazione delle risposte funzionali per una differenziazione delle informazioni e dei servizi offerti da un posto operatore	
	Terminologia tecnica, specifica del settore di riferimento, in inglese o francese	
	Applicazione di una corretta dizione	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

10) Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	100
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	
	Principali terminologie tecniche di settore	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	
	Tecniche di pianificazione	
COMPETENZA N. 2 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	200
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Utensili per la preparazione dei cibi	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

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

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	60
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	
	Principali terminologie tecniche di settore	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	
	Tecniche di pianificazione	
COMPETENZA N. 2 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Tecniche di comunicazione	120
	Tecniche di servizio base ed avanzate	
	Tipologie di servizio banqueting	
COMPETENZA N. 3 Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	120
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	

	Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	
	Tecniche di servizio al tavolo	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

12) Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	140
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	
COMPETENZA N. 2 Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	80
	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	
	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	
COMPETENZA N. 3 Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	140
	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	
	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	
	Manutenzione ordinaria degli strumenti	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

13) Titolo/denominazione del percorso: **Operaio edile polivalente**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
<p>COMPETENZA N. 1 Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p>	Elaborati tecnici	100
	Organigramma	
	Cronoprogramma	
	Competenze relazionali	
	Normativa di sicurezza vigente	
<p>COMPETENZA N. 2 Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento</p>	Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche	140
	Libretti e schede tecniche	
	Normativa di sicurezza vigente	
<p>COMPETENZA N. 3 Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore</p>	Normativa di riferimento	300
	Ponteggi e altre opere provvisorie	
	Cartellonistica	
	Strumenti di misura	
	Tecniche di tracciamento	
	Tecnologie dei materiali	
	Armatura in ferro	

	Casseratura in legno	
	Tecniche di getto	
	Tipologie di legatura	
	Tipologie di muratura	
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	
	Finiture	
	Fasi e tempi di lavorazione	
COMPETENZA N. 4 Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	60
	Difetti e anomalie	
	Standard ambientali	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

14) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore forestale**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Applicare il Piano di lavoro	Organizzazione del cantiere di lavoro con particolare riferimento agli aspetti in materia di sicurezza	40
	Tecniche e procedure di abbattimento	
	Tecniche e procedure di allestimento	
	Tecniche e procedure di esbosco	
COMPETENZA N. 2 Gestire strumenti e macchinari forestali	Manutenzione ordinaria	60
	Dispositivi di protezione di strumenti e macchinari	
	Tipologie di macchine, attrezzature nel relativo ciclo di lavoro	
COMPETENZA N. 3 Valutare gli interventi di taglio, sramatura, depezzatura ed esbosco	Tecniche e procedure di abbattimento	120
	Tecniche e procedure di allestimento	
	Tecniche e procedure di esbosco	
	Procedure di lavoro, attrezzature e dispositivi di protezione necessari	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

15) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore socio assistenziale**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
<p>COMPETENZA N. 1 Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</p>	Elementi di osservazione e comunicazione	<p>160</p>
	I bisogni primari: tecniche di base	
	Sicurezza e prevenzione	
	Tecniche di mobilitazione	
	Elementi di primo soccorso	
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	
	Elementi di igiene personale	
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	
	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	
<p>COMPETENZA N. 2 Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</p>	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	<p>160</p>
	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	
	Preparazione dei pasti	
	Prevenzione incidenti domestici	
	Elementi di igiene alimentare	
<p>COMPETENZA N. 3 Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</p>	Tipologia di utenza	<p>60</p>
	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	

	<p>Tecniche di osservazione</p> <p>Teorie e tecniche di comunicazione</p> <p>Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro</p> <p>Etica e deontologia professionale</p>	
<p>COMPETENZA N. 4 Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia</p>	<p>Elementi di osservazione e comunicazione</p> <p>Teorie e tecniche di comunicazione</p> <p>Strategie di apprendimento</p> <p>Teorie e tecniche di gestione di conflitti</p> <p>Tecniche di ascolto e comunicazione</p> <p>Elementi di psicologia relazione</p> <p>Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi</p> <p>Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)</p> <p>Teorie e tecniche di relazione e socializzazione</p> <p>Elementi di psicologia sociale</p> <p>Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie</p>	<p>40</p>
<p>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</p>	<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>Alfabetizzazione informatica</p> <p>Lingua straniera</p>	<p>54</p>

16) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore specializzato in paghe e contributi**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Collaborare alla gestione amministrativa del personale	Normativa previdenziale, fiscale e assicurativa di riferimento	160
	Tecniche di base di amministrazione del personale e applicativo gestionale di riferimento	
COMPETENZA N. 2 Individuare gli aspetti principali del rapporto di lavoro in relazione alla normativa di riferimento	Elementi di diritto del lavoro e contrattualistica del rapporto di lavoro	200
	Procedure di assunzione, trasformazione e cessazione del rapporto di lavoro	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

17) Titolo/denominazione del percorso: **Sommelier**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia	160
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	
	Terminologia tecnica in lingua straniera	
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	
COMPETENZA N. 2 Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	140
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	
	Tecniche di stoccaggio merci	
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	
COMPETENZA N. 3 Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	180
	Progettazione e modellistica	
	Tecniche di degustazione	
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

18) Titolo/denominazione del percorso: **Tecnico di accoglienza turistica**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	60
	Strutture e servizi turistici del territorio	
	Tecniche di analisi della domanda turistica	
	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	
	Elementi di legislazione turistica	
COMPETENZA N. 2 Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	Tecniche di comunicazione e relazione	60
	Elementi di networking	
	Elementi di marketing territoriale	
COMPETENZA N. 3 Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	Psicologia del turista	120
	Tecniche di comunicazione e relazione	
	Tecniche di negoziazione e problem solving	
	Lingue straniere per il turismo	
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	
COMPETENZA N. 4 Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	120
	Marketing dell'accoglienza turistica	
	Promozione turistica e web marketing	
	Lingue straniere per il turismo	

	Qualità del servizio	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

19) Titolo/denominazione del percorso: **Tecnico Iperbarico in area clinica**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Riconoscere le principali situazioni di rischio potenziali in ambiente iperbarico	Norme e disposizioni a tutela della sicurezza del lavoro	120
	Nozioni di sanificazione e sanitizzazione degli ambienti e delle strumentazioni	
	Normative e linee guida regionali, nazionali ed internazionali sulla conduzione degli impianti iperbarici	
	Elementi di primo soccorso	
COMPETENZA N. 2 Valutare il corretto funzionamento della camera iperbarica e dei sistemi ausiliari e rilevarne eventuali anomalie	Elementi di merceologia	150
	Proprietà dei liquidi e dei gas	
	Comportamento dei gas e dei corpi solidi	
	Elementi di fisica, chimica, biochimica, biologia e microbiologia	
	Componenti strutturali degli impianti iperbarici, di saturazione e correlati	
COMPETENZA N. 3 Determinare l'impostazione dei parametri richiesti per l'esecuzione delle procedure di pressurizzazione degli ambienti	Tabelle di decompressione terapeutiche	250
	Elementi di fisica applicata all'attività subacquea	
	Elementi di anatomia e fisiologia subacquea	
COMPETENZA N. 4 Cogliere le indicazioni degli utenti e tradurli in elementi utili a valutare l'efficacia del trattamento	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	80
	Procedure tecniche di immersione subacquea ricreativa e professionale, relativi protocolli, tabelle e computer subacquei	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	