

**TABELLA DELLE CORRISPONDENZE DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO  
(AREA TECNICO-PROFESSIONALE)**

## TECNICO AGRICOLO

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Articolazione:

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici, e tecnologici che influiscono sull'evoluzione di bisogni e sull'innovazione dei processi e dei servizi</p> <p>Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche</p> <p>Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio</p>	<p>Scegliere l'indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>Corrispondente</p>		

<p>Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.</p> <p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p>				
<p>.Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.</p>	<p>Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni</p> <p>Pianificare e organizzare le fasi di lavoro , sorvegliando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento (*)</p> <p>Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte (*)</p>	<p>Corrispondente</p>		

<p>Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.</p>	<p>Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato (*)</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.</p>	<p>Valutare le scelte di investimento, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi</p> <p>Effettuare le operazioni amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza da sviluppare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa relativa alla bonifica, alle trasformazioni e al riordino fondiario.</li> <li>- Normativa tributaria</li> <li>- Pianificazione e gestione del territorio,</li> <li>- Associazioni di produttori; integrazioni orizzontali e verticali, filiere e distretti</li> </ul>	<p><b>ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE</b></p>
<p>Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.</p>	<p>Assente</p>	<p>Assente</p>	<p>Competenza da sviluppare integralmente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.</li> <li>- attività integrative delle aziende agrarie: agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.</li> <li>- caratteristiche sociologiche degli ambienti rurali e delle situazioni</li> </ul>	<p><b>AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI</b></p> <p><b>SOCIOLOGIA RURALE E STORIA DELL'AGRICOLTURA</b></p>

			territoriali – tendenze di sviluppo e le possibili azioni di stimolo e di sostegno	
Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.	Assente	Assente	Competenza da sviluppare integralmente – pianificazione paesistica – elaborazione di progetti compatibili con gli equilibri ambientali – ideazione di interventi sistematici particolari e straordinari per la salvaguardia dei soprassuoli	<b>AGRONOMIA          TERRITORIALE ED          ECOSISTEMI FORESTALI</b>  <b>VALORIZZAZIONE DELLE          ATTIVITA' PRODUTTIVE E          LEGISLAZIONE DI SETTORE</b>
Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.	Assente	Assente	Competenza da sviluppare integralmente – Enti con competenze amministrative territoriali. – Elementi di gestione del territorio extraurbano – Sistemi agricoli e agroforestazione – criteri sistematori per la soluzione di problemi idrogeologici	<b>ECONOMIA AGRARIA E          DELLO SVILUPPO          TERRITORIALE</b>  <b>VALORIZZAZIONE DELLE          ATTIVITA' PRODUTTIVE E          LEGISLAZIONE DI SETTORE</b>

## TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo: Enogastronomia

Articolazione: Servizi di sala e di vendita

Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p>	Corrispondente		
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-	Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	Corrispondente		

alberghiera.				
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza: competenze professionali in L2 e L3	Inglese e seconda lingua straniera
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale</li> </ul>	Scienza e cultura dell'alimentazione.
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da</p>	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio</p>	Corrispondente		

forno.	di prodotti in ingresso e trasformati			
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p>	Corrispondente		
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p> <p>Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p> <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p>	Corrispondente		
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche	<p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Sviluppare ed elaborare nuove</p>	Corrispondente		



necessità dietologiche.	ricette e miscele			
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<p><i>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</i></p> <p>Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele</p> <p>Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p>	Corrispondente		
Seconda lingua straniera		Assente	<p>Intera competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenze professionali in L3</li> </ul>	seconda lingua straniera

## TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Accoglienza turistica

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	<p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>	Corrispondente		
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.	<p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enogastronomia e ristorazione</li> </ul>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Integrare le competenze	Curare l'allestimento del servizio di accoglienza,	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza:	<b>SECONDA LINGUA</b>

<p>professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p>informazione e promozione. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seconda lingua se non affrontata</li> </ul>	
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente. Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento. Condurre le fasi di lavoro sulla</p>	<p>Corrispondente</p>		

	base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.			
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	<p>Identificare le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento.</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p> <p>Collaborare alla predisposizione del piano promozionale, curandone la diffusione e l'aggiornamento.</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base dello stato degli ordini, coordinando le attività dei ruoli operativi.</p>	Corrispondente		
Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	Corrispondente		
Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	Corrispondente		

territorio.				
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Organizzare convegni ed eventi-tipo, curandone gli aspetti logistici, economici e le modalità di attuazione.	Corrispondente		

## TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi commerciali

Articolazione:

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali		Assente	Intera competenza:  Mercato e mercati settoriali.  Commercio internazionale e globalizzazione del mercato.  Fattori e processi di crescita economica e sviluppo sostenibile.	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI  DIRITTO/ECONOMIA</b>
Interagire nel sistema aziendale riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali	Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile	Corrispondente		
Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore	Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile	Corrispondente		

<p>Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente</p>	<p>Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità</p>	<p>Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction</p>	<p>Curare le relazioni di front – office con clienti, fornitori e altri soggetti di riferimento per i diversi ambiti professionali</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari</p>	<p>Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati</p>	<p>Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni</p> <p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la</p>	<p>Corrispondente</p>		

	salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione			
Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.	Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile	Corrispondente		
Seconda lingua straniera		Assente	Intera competenza	<b>2^ LINGUA STRANIERA</b>



## TECNICO COMMERCIALE E DELLE VENDITE

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: SERVIZI

Indirizzo: Servizi commerciali

Articolazione:

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali	Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza: Regole di funzionamento dei mercati nazionale ed internazionale	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO/ECONOMIA</b>
Interagire nel sistema aziendale riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita  Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato	Corrispondente		
Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita  Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza:  Nozioni di contabilità generale Gestione economica patrimoniale e finanziaria	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI</b>

Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza:  Aspetti giuridici e contabili di contratti di impresa e di lavoro.	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO/ECONOMIA</b>
Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità	Predisporre l'organizzazione degli spazi /lay-out del reparto/punto vendita, valutandone la funzionalità e l'efficacia in rapporto agli obiettivi aziendali	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza:  Aspetti contabili della gestione di magazzino	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI</b>
Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente  Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita	Corrispondente		
Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari	Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato	Corrispondente		
Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione		Assente	Intera competenza  Gli ambiti di competenza devono essere individuati in relazione al piano formativo della classe IP cui il	<b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI</b>

di eventi			V anno integrativo è associato, che risulta caratterizzato territorialmente	
Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita	Corrispondente		
Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.	Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato  Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita	Corrispondente		
Interagire nei contesti produttivi del settore utilizzando tecniche e strumentazioni adeguate.	Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali, i vincoli di mercato  Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini, pianificando e coordinando l'attività del reparto/punto vendita	Corrispondente		
Seconda lingua straniera		Assente	Intera competenza	<b>2^ LINGUA STRANIERA</b>

## TECNICO GRAFICO

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Articolazione: Industria

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.	<p>Predisporre e presidiare il workflow grafico</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</p> <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p>	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>software dedicati dei processi gestionali delle produzioni non trattate nel percorso leFP</li> </ul>	<p><b>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</b></p> <p><b>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</b></p> <p><b>TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE</b></p>
Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.	<p>Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</p>	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tecniche di gestione dei processi di produzione non trattati nel percorso leFP</li> </ul>	<p><b>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</b></p> <p><b>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</b></p> <p><b>TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE</b></p>

				<b>TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI</b>
Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione</p> <p>Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione</p>	Corrispondente		
Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.	Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>fattori di produzione delle linee di produzione non trattate nel percorso leFP</li> </ul>	<p><b>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</b></p> <p><b>TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE</b></p> <p><b>TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI</b></p>

				<b>PROCESSI PRODUTTIVI</b>
Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa	<p>Predisporre e presidiare il workflow grafico</p> <p>Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione</p>	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criteri di efficacia, efficienza ed economicità</li> <li>• criteri di controllo della qualità di processo e di prodotto</li> </ul>	<b>TECNICHE DI GESTIONE- CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</b>
Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.	<p>Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione</p> <p>Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione</p>	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tecniche di progettazione di nuovi prodotti</li> </ul>	<p><b>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</b></p> <p><b>TECNICHE DI GESTIONE - CONDUZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI</b></p> <p><b>TECNICHE DI PRODUZIONE E DI ORGANIZZAZIONE</b></p> <p><b>TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI</b></p>
Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.	Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione	Corrispondente		

## TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Articolazione: Artigianato

Opzione: Produzioni Tessili Sartoriali

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.	<p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		
Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p>	Corrispondente		

Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa	<p>Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p>	Corrispondente		
Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.	<p>Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p>	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di progettazione di prodotti tecnici: prototipazione</li> </ul>	<p><b>PROGETTAZIONE TESSILE- ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME</b></p> <p><b>TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING</b></p>
Selezionare e gestire i processi della produzione tessile- sartoriale in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.	<p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p> <p>Sorvegliare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p>	Corrispondente		



<p>Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi tessili-sartoriali, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Interpretare ed elaborare in modo innovativo forme e stili delle produzioni tradizionali del settore tessile-artigianale.</p> <p>Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio</p>		<p>Assente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto</li> <li>• Fasi del processo progettuale e realizzazione del prototipo</li> <li>• Ruolo dell'artigianato in rapporto al mercato e alla committenza</li> </ul>	<p><b>PROGETTAZIONE TESSILE-ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME</b></p> <p><b>TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING</b></p>
<p>Intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi produttivi tessili e sartoriali, mantenendone la visione sistemica.</p>	<p>Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando gli schizzi proposti dallo stilista e secondo le specifiche dell'ufficio stile</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	<p>Corrispondente</p>		

## TECNICO DI CUCINA

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione: enogastronomia

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• amministrazione-dell'impresa turistico/ristorativa</li> </ul>	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>

<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p>Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>competenze professionali in L2-L3</li> </ul>	<p><b>PRIMA E SECONDA LINGUA STRANIERA</b></p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p> <p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Identificare e fronteggiare</p>	<p>Corrispondente</p>		

	<p>situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>			
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p>	Corrispondente		
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</p>	Corrispondente		

<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p><i>seconda lingua straniera</i></p>		<p>Assente</p>	<p>intera competenza</p>	<p><b>SECONDA LINGUA STRANIERA</b></p>

## TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E DI BAR

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Servizi

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione: servizi di sala e di vendita

Opzione: non opzionato

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gestione amministrativa e contabilità dell'impresa turistico/ristorativa</li> </ul>	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>

	<p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p>			
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p>	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>competenze professionali in L2 L3</li> </ul>	<b>PRIMA E SECONDA LINGUA STRANIERA</b>
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p> <p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p>	Corrispondente		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p> <p>Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e</p>	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</li> </ul>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>

	l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione			
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze	Parzialmente corrispondente	<p>elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</li> </ul>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p> <p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p>	Corrispondente		



Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	Corrispondente		
<i>seconda lingua straniera</i>		Assente	intera competenza	<b>SECONDA LINGUA STRANIERA</b>

## TECNICO ELETTRICO

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p>	<p>Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione</p> <p>Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema Internazionale unità di misura</li> <li>• Misure di grandezze geometriche, meccaniche e tecnologiche</li> <li>• Cenni di teoria dell'errore</li> <li>• Utilizzo del micrometro</li> <li>• Utilizzo del comparatore</li> <li>• Elementi di meccanica e macchine</li> <li>• Processo siderurgico integrale</li> <li>• Ghisa e acciaio</li> <li>• Classificazione e denominazione degli acciai</li> <li>• Trattamenti termici</li> <li>• Tolleranze dimensionali e geometriche</li> <li>• Elementi di meccanica e macchine</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>
<p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>corrispondente</p>		

tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza				
Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali	corrispondente		
Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.	Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione  Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali</li> <li>• Principali prove di laboratorio sui materiali</li> <li>• Processo siderurgico integrale</li> <li>• principali leghe metalliche</li> <li>• Richiami delle leggi fisiche dei liquidi</li> <li>• Pompe idrauliche</li> <li>• Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO</li> <li>• Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>
Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti  Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di	Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta	Parzialmente Corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione</li> <li>• Sistema Internazionale unità di misura</li> <li>• Misure di grandezze geometriche, meccaniche e tecnologiche</li> <li>• Cenni di teoria dell'errore</li> <li>• misure e tolleranze .</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>

interesse.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico</li> </ul>	
<p>Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici..</p>	<p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> <p>Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p>	Corrispondente		
<p>Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste</p>	<p>Recepire i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		

## TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p>	<p>Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</p> <p>Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di meccanica e macchine</li> <li>• Richiami delle leggi fisiche dei liquidi</li> <li>• Pompe idrauliche</li> <li>• Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO</li> <li>• Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>
<p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>corrispondente</p>		
<p>Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.</p>	<p>Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuali dei componenti meccanici.</li> <li>• Direttive e protocolli delle prove di laboratorio unificate</li> <li>• Documentazione tecnica della strumentazione elettromeccanica</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>

<p>Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.</p>	<p>Identificare gli elementi caratterizzanti il processo industriale, collaborando alla progettazione del sistema di automazione</p> <p>Intervenire nel processo di progettazione del sistema di automazione definito</p> <p>Effettuare il dimensionamento della componentistica hardware del sistema di automazione</p> <p>Elaborare il programma software per il comando e il controllo tramite PLC del sistema di automazione</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali</li> <li>• Principali prove di laboratorio sui materiali</li> <li>• Processo siderurgico integrale</li> <li>• principali leghe metalliche</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>
<p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti</p> <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.</p>	<p>Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità</p> <p>Realizzare l'installazione del sistema di automazione, integrando funzionalmente il programma sul sistema macchina</p>	<p>Parzialmente Corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione</li> <li>• misure e tolleranze .</li> <li>• strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>
<p>Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola</p>	<p>Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni</p> <p>Realizzare il collaudo e la manutenzione del sistema di</p>	<p>Corrispondente</p>		

d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici..	automazione valutando i risultati dei diversi tipi di prove di funzionalità			
Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste		Non presente	da sviluppare integralmente	

## TECNICO DI IMPIANTI TERMICI

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

**NOTA: Il tecnico leFP può essere inserito nel percorso Industria e Artigianato, Manutenzione e assistenza tecnica, non opzionato e opzionato - Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili. La presente tabella è valida in ambedue i casi**

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.  Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili*	Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione dell'impianto	corrispondente		
Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.  Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza*	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	corrispondente		
Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali	corrispondente		
Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i	Dimensionare impianti termo-idraulici	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza: • caratteristiche elettriche di	<b>TECNOLOGIE ELETTRICO-</b>



<p>vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.</p>	<p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>		<p>dispositivi elettronici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• disegni e schemi di impianti elettrici</li> <li>• Schemi logici e funzionali di apparati, sistemi e impianti</li> <li>• Struttura e componenti degli impianti elettrici</li> <li>• Caratteristiche tecniche di componenti e apparati elettrici</li> <li>• I semiconduttori</li> <li>• La giunzione pn e il drogaggio</li> <li>• I diodi</li> <li>• I transistor ed il transistor bipolare</li> <li>• Il BJT come porta logica</li> <li>• Cenni all'amplificatore a BJT</li> <li>• L'amplificatore operazionale</li> <li>• AO ad anello aperto e ad anello chiuso</li> <li>• Circuiti con AO:</li> <li>• Elettronica digitale:</li> <li>• Macchine elettriche</li> </ul>	<p><b>ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI (OPZIONATO)</b></p> <p><b>TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE E APPLICAZIONI (NON OPZIONATO)</b></p>
<p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti</p> <p>Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.*</p>	<p>Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumentazione elettrica ed elettronica di base</li> <li>• Principi di funzionamento della strumentazione elettrica e caratteristiche degli strumenti di misura, analogici e digitali</li> <li>• Misure elettriche di parametri e caratteristiche di componenti passivi e dispositivi attivi</li> <li>• Misure sui segnali elettrici periodici e non</li> <li>• Taratura e azzeramento degli strumenti di misura e controllo</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE, DELL'AUTOMAZIONE E APPLICAZIONI (OPZIONATO)</b></p> <p><b>TECNOLOGIE ELETTRICO - ELETTRONICHE E APPLICAZIONI (NON OPZIONATO)</b></p>
<p>Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase</p>	<p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p> <p>Effettuare le verifiche di</p>	<p>corrispondente</p>		

<p>di collaudo e installazione .</p> <p>Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.*</p>	<p>funzionamento dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta</p>			
<p>Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste</p>	<p>Recepire i bisogni del cliente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p>	<p>corrispondente</p>		

## TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
<p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.</p> <p>Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili</p>	<p>Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione</p>	<p>Parzialmente corrispondente</p>	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di meccanica e macchine</li> <li>• Richiami delle leggi fisiche dei liquidi</li> <li>• Pompe idrauliche</li> <li>• Schemi dei circuiti secondo le norme UNI ISO</li> <li>• Tecniche e procedure di risoluzione di circuiti idraulici</li> </ul>	<p><b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b></p>
<p>Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p>	<p>Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</p>	<p>corrispondente</p>		

Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione	Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa a lavorazioni, manutenzioni, installazioni	corrispondente		
Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.	Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni  Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali</li> <li>• Principali prove di laboratorio sui materiali</li> <li>• Processo siderurgico integrale</li> <li>• principali leghe metalliche</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>
Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti  Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni degli apparati e impianti industriali e civili di interesse.	Condurre impianti automatizzati, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione  Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino	Parzialmente Corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione</li> <li>• misure e tolleranze .</li> <li>• strumenti di misura, controllo e diagnosi tipici del settore meccanico</li> <li>-</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>
Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .  Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte degli apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.	Provvedere al monitoraggio, verifica e controllo del funzionamento di impianti automatizzati, effettuando interventi di cura, assistenza e ripristino  Produrre documentazione tecnica d'appoggio, di avanzamento e valutativa relativa ad installazioni, uso e manutenzioni	Corrispondente		

Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste		Non presente	Da sviluppare in V	
--	--	--------------	--------------------	--

## TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE

**Diploma Ordinamento IP:**

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Opzione: manutenzione dei mezzi di trasporto

Competenze Diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze Diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.	Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche tecniche di componenti e apparati elettrici.</li> <li>• Principi di funzionamento e costituzione di dispositivi e apparati elettronici, discreti e integrati, analogici e digitali.</li> <li>• Principi di elettrotecnica e di elettronica applicati a circuiti, reti elettriche e dispositivi elettronici di interesse.</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI</b>
Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	corrispondente		
Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.  Comprendere, interpretare e	Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista  Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e	corrispondente		

analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto	definire il piano di lavoro			
Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.	Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro  Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista  Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà chimiche, fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali</li> <li>• Principali prove di laboratorio sui materiali</li> <li>• Processo siderurgico integrale</li> <li>• principali leghe metalliche</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>
Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti  Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto	Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista  Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro	Parzialmente Corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti di misura, monitoraggio e controllo</li> <li>• prove e misurazioni, in laboratorio e in situazione</li> <li>• misure e tolleranze .</li> </ul>	<b>TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI</b>  <b>TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI</b>
Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .  Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali  Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista  Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore	Corrispondente		

assistenza tecnica degli utenti.				
Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste	<p>Gestire l'accettazione e la riconsegna del veicolo a motore</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		
Seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, di cui cura la manutenzione nel contesto d'uso .	<p>Individuare gli interventi da realizzare sul veicolo a motore e definire il piano di lavoro</p> <p>Effettuare il controllo e la valutazione del ripristino della funzionalità/efficienza del veicolo a motore, redigendo la documentazione prevista</p> <p>Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p>	Corrispondente		



## TECNICO DEL LEGNO

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Aicolazione: Industria

Opzione: arredi e forniture d'interni

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.	Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali	corrispondente		
Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	corrispondente		
Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.  Valorizzare, sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio per la progettazione di nuovi prodotti e arredi		assente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradizioni ed evoluzione della produzione del mobile in Italia e in</li> <li>• Europa anche in rapporto al mercato e alla committenza.</li> <li>• Metodi, tecniche e materiali delle produzioni del mobile dalla rivoluzione industriale ai giorni nostri.</li> <li>• Peculiarità dell'artigianato del mobile nel contesto della storia</li> </ul>	<b>STORIA E STILI DELL'ARREDAMENTO</b>
Riconoscere i caratteri formali e stilistici di mobili e arredi delle diverse epoche.		assente		

			delle <ul style="list-style-type: none"> <li>• arti applicate</li> <li>• Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto</li> </ul>	
Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.	Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista	Corrispondente		
Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.	<p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	Corrispondente		
Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.	<p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo</p> <p>Rilevare i bisogni del cliente, coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili</p>	Corrispondente		

<p>Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.</p>	<p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p> <p>Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, curando il processo di approvvigionamento</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Coordinare le diverse fasi del processo produttivo, della finitura e del montaggio di arredi e forniture d'interni, assumendo una visione sistemica.</p>	<p>Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività di ruoli operativi</p>	<p>Corrispondente</p>		
<p>Applicare specifiche tecnologie per la realizzazione e la finitura dei prodotti.</p>	<p>Progettare diverse tipologie di manufatto ligneo</p> <p>Effettuare il controllo e la valutazione del prodotto, redigendo la documentazione prevista</p>	<p>Corrispondente</p>		

## TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE

### Diploma Ordinamento IP:

Settore: Industria e Artigianato

Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali

Articolazione: artigianato

Opzione: produzioni artigianali del territorio

Competenze diploma IP (DPR 87/2010) (direttiva ministeriale 70/2012)	Competenze diploma leFP (DDG 1544/2010)	Corrispondenza degli esiti	Competenze o elementi di competenza IP non sviluppate in leFP	Ambiti disciplinari di riferimento
Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.	Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni (*), verificandone in itinere e a consuntivo l'utilizzo	Parzialmente corrispondente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Software dedicati e hardware specifici</li> </ul>	<b>LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI</b>
Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	corrispondente		
Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.  Interpretare ed elaborare in modo innovativo forme e stili delle produzioni tradizionali del settore artigianale di riferimento.		assente	Elementi di competenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradizioni ed evoluzione dell'artigianato artistico nelle regioni italiane e in Europa.</li> <li>• Tecniche di produzione artigianale in piccola serie e in materiali diversi.</li> <li>• Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto anche in rapporto ai costi di produzione e vendita.</li> </ul>	<b>PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO</b>
Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità	Determinare le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le lavorazioni (*), verificandone in	corrispondente		

nella propria attività lavorativa.	<p>itinere e a consuntivo l'utilizzo</p> <p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici</p> <p>Valutare le scelte di investimento effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi</p>			
Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici</p>	corrispondente		
Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici</p> <p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente</p>	corrispondente		
Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.	<p>Condurre le fasi di lavoro, sulla base dello stato degli ordini, coordinando l'attività di realizzazione di manufatti/beni artistici</p> <p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni del cliente</p> <p>Definire le esigenze di acquisto di materiali,</p>			

	strumenti e attrezzature, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento			
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione per la realizzazione di prodotti secondo stili innovativi.	(Competenze del triennio di qualifica)	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradizioni ed evoluzione dell'artigianato artistico nelle regioni italiane e in Europa.</li> <li>• Tecniche di produzione artigianale in piccola serie e in materiali diversi.</li> <li>• Funzionalità ed estetica nell'ideazione di un prodotto anche in rapporto ai costi di produzione e vendita.</li> </ul>	<b>PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO</b>
Visualizzare e presentare progetti e prodotti anche ai fini della promozione, diffusione e commercializzazione del prodotto italiano	(Competenze del triennio di qualifica)	Parzialmente corrispondente	<p>Elementi di competenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzioni artigianali nel quadro economico nazionale e locale.</li> <li>• Mercati e reti distributive per i prodotti artigianali.</li> <li>• Enti per la valorizzazione dei prodotti artigianali locali.</li> <li>• Tecniche di commercializzazione e promozione dei prodotti.</li> <li>• Strategie di comunicazione pubblicitaria per la diffusione dei prodotti artigianali.</li> <li>• Sistemi ed enti per le ricerche di mercato.</li> </ul>	<b>TECNICHE DI DISTRIBUZIONE E MARKETING</b>