

ACCORDO

tra

REGIONE MARCHE, di seguito anche Regione,

ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO

E

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LE MARCHE, di seguito anche USR,

PER LA REALIZZAZIONE DEI RACCORDI TRA ISTRUZIONE PROFESSIONALE E ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE E PER LA REALIZZAZIONE IN VIA SUSSIDIARIA DI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE, AI SENSI DELL'ART. 7 DEL D.LGS. N. 61/2017

VISTI

- gli artt. 117 e 118 della Costituzione, che assegnano alle Regioni competenze esclusive in materia di istruzione e formazione professionale, nel rispetto delle norme generali sull'istruzione per le quali lo Stato ha legislazione esclusiva;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, “Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche”;
- il Decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, “Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a norma dell'articolo 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53” e s.m.i.;
- la Legge 27 dicembre 2006, n. 296, art. 1, comma 622;
- il Decreto Ministeriale 22 agosto 2007, n. 139, “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione”;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, “Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”;
- il Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, “Definizioni generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'art.4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92” e relativi decreti attuativi;
- il Decreto Ministeriale 12 marzo 2015, “Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti”;

- il Decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, “Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni a norma dell'articolo 1, comma 7, della L. n. 183/2014”, con particolare riferimento al Capo V sulla disciplina dell'apprendistato”;
- il Decreto Interministeriale 30 giugno 2015, “Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13”;
- l'Accordo in sede di Conferenza Stato – Regioni sul progetto sperimentale concernente “Azioni di accompagnamento, sviluppo e rafforzamento del sistema duale nell'ambito dell'Istruzione e Formazione Professionale”, siglato il 24 settembre 2015;
- il Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;
- il Decreto Ministeriale 17 maggio 2018, “Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'Istruzione Professionale e il sistema di Istruzione e Formazione Professionale e per la realizzazione, in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale”;
- l'Accordo sancito nella seduta della Conferenza Stato-Regioni del 10 maggio 2018, Rep. atti n. 100/CSR, riguardante la definizione delle fasi dei passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e i percorsi di istruzione e formazione professionale compresi nel repertorio nazionale dell'offerta di istruzione e formazione professionale, e viceversa, in attuazione dell'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61;
- il Decreto Ministeriale 24 maggio 2018, n. 92, “Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;
- la nota MIUR - Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione prot. n. 3299 del 23 novembre 2018, avente ad oggetto “Accordi tra le Regioni e gli Uffici Scolastici Regionali ai sensi dell'articolo 7, comma 2, del D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61”;
- il Decreto Ministeriale 23 agosto 2019, n. 766, con cui sono state adottate le “Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale”;
- l'Accordo sancito nella seduta della Conferenza Stato-Regioni del 1° agosto 2019, Rep. atti n. 155/CSR, riguardante l'integrazione e modifica del Repertorio nazionale delle figure nazionali di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, l'aggiornamento degli standard minimi formativi relativi alle competenze di base e dei modelli di attestazione intermedia e finale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, di cui all'Accordo in conferenza Stato-Regioni del 27/07/2011;

- l’Accordo sancito nella seduta della Conferenza Stato-Regioni del 10 settembre 2020, Rep. atti n. 156/CSR, riguardante la rimodulazione dell’Accordo in Conferenza permanente Rep. Atti 100/CSR del 10 maggio 2018 recepito con Decreto MIUR 22 maggio 2018 relativo alla definizione delle fasi dei passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e i percorsi di istruzione e formazione professionale compresi nel repertorio nazionale dell’offerta di istruzione e formazione professionale, in applicazione di quanto sancito al punto 7. dell’Accordo in Conferenza permanente Stato-Regioni Rep. Atti 155/CSR del 1° agosto 2019;
- la L.R. 26 marzo 1990, n. 16, “Ordinamento del sistema regionale di formazione professionale”;
- la L.R. 10 agosto 1998, n. 31, “Modifiche ed integrazioni alle leggi regionali 26 marzo 1990, n. 16 e 18 gennaio 1996, n. 2”;
- la L.R. 28 dicembre 2010, n. 20, il cui art. 23 modifica l’art. 12 della L.R. 26 marzo 1990, n. 16;
- la D.G.R. n. 12 del 17 gennaio 2011 e s.m.i. avente ad oggetto “L.R. n. 16/1990 – L.R. n. 2/2005 – D.Lgs. n. 226/2005 capo III – Criteri e modalità per il conseguimento di una qualifica triennale di cui all’Accordo Stato Regioni del 29.04.2010 ai fini dell’assolvimento del diritto dovere all’istruzione mediante percorsi di formazione professionale previsti dal Repertorio regionale”;
- la D.G.R. n. 499 del 28 aprile 2014 e s.m.i. avente ad oggetto “D.Lgs 226/05 – DGR 675/2013. Approvazione Linee guida in merito alle sessioni d’esame a conclusione dei percorsi di qualifica di IeFP a.s. 2013/2014 e successivi”;
- la D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014, “Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali”;
- la D.G.R. n. 488 del 23 maggio 2016, “Modifica ed integrazione della DGR 499 del 28/04/2014”;
- la D.G.R. n. 1005 del 27 luglio 2020 avente ad oggetto “Legge 04 gennaio 1990, n. 1 - “Disciplina dell’attività di estetica”; L.R. n. 17 del 20 novembre 2007, ad oggetto: “Disciplina dell’attività di acconciatore e di estetista”. Integrazione dell’allegato “B” della D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014, ad oggetto: "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali". Approvazione dei profili professionali di “Operatore trattamenti Estetici” e “Tecnico trattamenti Estetici” e dei relativi standard formativi”;
- la D.G.R. n. 1094 del 3 agosto 2020, “Revoca della D.G.R. n. 319 del 19 marzo 2012. Modifica della D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014 e modifica della D.G.R. n. 740 del 05 giugno 2018. Approvazione dei profili professionali di “Operatore dell’acconciatura” e “Tecnico dell’acconciatura” e dei relativi standard formativi”;
- la D.G.R. n. 849 del 6 luglio 2020, avente ad oggetto “D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014 - Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali - Approvazione dei principi generali e delle procedure di revisione ed aggiornamento del Repertorio Regionale dei Profili Professionali (RRPP)”;
- la D.G.R. n. 1389 del 28 ottobre 2022, “Revoca della D.G.R. n. 1140 del 27 settembre 2021 e approvazione nuove linee di indirizzo per il sistema regionale degli standard per la progettazione e realizzazione dei percorsi di formazione professionale”;
- la L.R. 30 dicembre 2022, n. 30, “Disposizioni urgenti in materia di sistema regionale di certificazione delle competenze”;

- la D.G.R. n. 734 del 30 maggio 2023, “Revoca della D.G.R. n. 740 del 05 giugno 2018 “D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014 recante "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali": aggiornamento, modifica e riorganizzazione del medesimo”. Ulteriore adeguamento del Repertorio Regionale dei Profili Professionali”;
- l’Accordo sottoscritto tra la Regione Marche e l’Ufficio Scolastico Regionale, approvato con D.G.R. n. 1756 del 17 dicembre 2018.

CONSIDERATA

la necessità di rinnovare l’accordo di cui alla D.G.R. 1756/2018, anche in relazione al nuovo repertorio nazionale di cui all’Accordo Stato-Regioni 155/2019, nonché all’emanazione delle linee guida dell’istruzione professionale adottate con D.M. 766/2019;

le parti convengono quanto segue:

Art. 1 Finalità e ambito di applicazione

1. La Regione Marche e l’Ufficio Scolastico Regionale per le Marche con il presente accordo intendono dare attuazione a quanto previsto dall’art. 7.2 del D.lgs. 61/2017 e dall’art. 4 del D.M. 17 maggio 2018 disciplinando:
 - a) l’attivazione, a partire dall’anno scolastico 2024/2025, di classi di IeFP presso gli istituti professionali in via sussidiaria, ai sensi dell’art. 4.4 del D.lgs 61/2017;
 - b) i criteri per la realizzazione delle attività integrative finalizzate all’acquisizione di crediti formativi da parte degli studenti iscritti agli istituti professionali, in funzione del conseguimento di una qualifica inclusa nel repertorio nazionale di cui all’Accordo Stato-Regioni 155/2019 e coerente con l’indirizzo di istruzione professionale frequentato, in attuazione dell’art. 3.2 del D.M. 17 maggio 2018;
 - c) i criteri e le modalità per i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale (d’ora in poi IP) e di istruzione e formazione professionale (d’ora in poi IeFP), in attuazione dell’art. 8 del D.lgs. 61/2017 e degli Accordi Stato-Regioni 100/2018 e 156/2020;
 - d) le modalità di raccordo tra il sistema di istruzione degli adulti e quello dell’IeFP.

Le parti si riservano di disciplinare con successivi accordi:

- a) l’estensione del presente accordo ai percorsi di quarto anno di IeFP, finalizzati al conseguimento di un diploma professionale;
 - b) la formazione dei docenti impegnati nelle attività di cui al presente accordo prevedendo le opportune azioni di sistema.
2. Il presente accordo si applica al sistema dell’IeFP e alle istituzioni scolastiche statali e paritarie delle Marche.

Art. 2 Realizzazione dell’offerta formativa sussidiaria degli istituti professionali

1. Le parti concordano sull’intendere l’offerta sussidiaria realizzata dagli istituti professionali come finalizzata all’integrazione, all’ampliamento e differenziazione dei percorsi e degli interventi in

rapporto alle esigenze e specificità territoriali, così da assicurare il diritto della studentessa e dello studente di accedere ai percorsi del secondo ciclo, caratterizzati da diversa identità e pari dignità, del sistema di IP e del sistema di IeFP, anche nell'ottica di contrastare e prevenire la dispersione scolastica.

2. L'offerta di IeFP potrà essere erogata in via sussidiaria dagli istituti professionali accreditati dalla Regione, ai sensi dell'art. 4.4 del D.lgs. 61/2017.
3. Sulla base della programmazione regionale del sistema di istruzione e formazione professionale, gli istituti professionali possono presentare, secondo le modalità definite dalla Regione e nel rispetto delle competenze degli organi collegiali in materia di definizione dei Piani triennali dell'offerta formativa, la propria candidatura per attivare in via sussidiaria percorsi triennali per il conseguimento della qualifica professionale (III livello EQF).
4. I percorsi di cui al comma 3 sono attivati:
 - previo accreditamento dell'istituto professionale da parte della Regione;
 - con riferimento a qualifiche incluse nel repertorio nazionale di cui all'Accordo Stato-Regioni 155/2019 e correlate con gli indirizzi di IP attivi presso l'istituzione scolastica come da allegato 4 bis del D.M. 92/2018;
 - con la costituzione di classi composte da studentesse e studenti che scelgono all'atto dell'iscrizione di seguire i percorsi di IeFP per il conseguimento delle qualifiche di durata triennale, ferma restando la reversibilità delle scelte attraverso i passaggi di cui all'art. 8 del D.lgs. 61/2017;
 - nel rispetto dei parametri per la costituzione delle classi di cui al D.P.R. 81/2009;
 - nel rispetto di quanto previsto dall'art. 8 del D.M. 17 maggio 2018 in materia di organico e nei limiti delle dotazioni organiche di personale docente e ATA disponibili a legislazione vigente, come richiamate all'art. 5.4 dello stesso D.M.;
 - secondo gli standard formativi regionali relativi alle figure previste dal repertorio nazionale di IeFP;
 - con l'adozione di metodologie didattiche d'aula, laboratoriali e in situazione, nonché metodologie di valutazione degli apprendimenti, coerenti con il sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze.

Art. 3 Accreditamento

1. Le istituzioni scolastiche che intendono realizzare percorsi di qualifica professionale in sussidiarietà debbono essere accreditate presso la Regione Marche, secondo le modalità previste dal sistema regionale vigente.
2. L'accREDITAMENTO regionale consiste nella procedura mediante la quale la Regione riconosce all'istituto professionale l'idoneità a erogare percorsi di IeFP, ed è finalizzato a verificare la disponibilità di risorse strumentali e laboratoriali coerenti con le specificità della figura professionale e di professionalità necessarie a realizzare quanto previsto dal sistema regionale delle qualifiche e dal sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze.
3. La procedura di accREDITAMENTO tiene conto della specificità delle istituzioni scolastiche.

Art. 4 Attività integrative realizzate dagli istituti professionali per l'accesso alla qualifica

1. Nell'ambito della propria autonomia progettuale, gli istituti professionali possono predisporre e realizzare, integrandole nel PTOF e nei Piani Formativi Individuali degli alunni coinvolti e con l'eventuale collaborazione dei centri di formazione professionale che erogano percorsi di IeFP, le attività di cui all'art. 3.2 del D.M. 17 maggio 2018, finalizzate all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze utili al conseguimento di una qualifica di IeFP inclusa nel repertorio nazionale e coerente con l'indirizzo di IP frequentato, come da allegato 4 bis del D.M. 92/2018.
2. Le attività di cui all'art. 3.2 del D.M. 17 maggio 2018 possono essere realizzate sia nel caso in cui non si possano costituire classi di IeFP, che nel caso in cui all'interno delle classi di IP siano comunque presenti studenti che intendono conseguire la qualifica.
3. All'atto dell'iscrizione al percorso di IP la famiglia formula la richiesta di frequenza delle attività utili al conseguimento della qualifica.
4. Le competenze richieste per l'ottenimento della qualifica sono conseguite in via prioritaria nell'ambito del monte ore curricolare dei primi tre anni dei percorsi IP, utilizzando le quote orarie di personalizzazione e flessibilità di cui al D.lgs. 61/2017, art. 5.1.a e 6.1.b.
5. La quota di attività integrative identificate nell'Allegato "1" consente il conseguimento delle conoscenze e abilità richieste per la qualifica e non riconducibili a quelle previste dai risultati di apprendimento al termine del terzo anno dei percorsi IP (Allegato C alle Linee Guida di cui al D.M. 766/2019). Tali attività vengono svolte al di fuori dell'orario curricolare e hanno una durata minima di 200 ore, di cui una quota compresa tra il 40 e il 60% di stage.
6. Per i percorsi triennali con inizio negli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, nei limiti della programmazione regionale del sistema di Istruzione e formazione professionale le attività integrative di cui all'Allegato "1" potranno essere realizzate anche per la qualifica di Operatore del Benessere.
7. Nello svolgimento delle attività integrative sono garantite le azioni e gli strumenti adottati nella didattica curricolare in materia di inclusione degli alunni con disabilità, DSA o BES; a tal fine le istituzioni scolastiche integrano il PEI o il PDP con riferimento anche a tali attività.

Art. 5 Esami di qualifica

1. La domanda di partecipazione all'esame di qualifica, in qualità di candidati esterni, degli studenti che hanno frequentato le attività di cui all'art. 4 è presentata tramite l'istituzione scolastica di appartenenza. Gli istituti professionali comunicano alla Regione entro il 31 marzo il numero di studenti che intendono sostenere l'esame al fine di consentire la programmazione delle commissioni esaminatrici.
2. Gli esami di qualifica di cui al comma precedente si svolgono di norma presso l'istituzione scolastica di appartenenza. Sono ammessi all'esame gli studenti iscritti ai percorsi di IP che abbiano frequentato almeno il 75% sia del monte ore curricolare che delle attività integrative e abbiano conseguito un credito di ammissione di almeno 30/50.
3. Il credito di ammissione è assegnato dal consiglio di classe per un massimo di 40 punti sulla base della valutazione finale del terzo anno di IP, e per un massimo di 10 punti in base alla valutazione delle attività integrative frequentate dallo studente.
4. Gli esami, per un massimo di 20 ore, si svolgono al di fuori sia dell'orario curricolare che delle ore di attività integrative previste dall'Allegato "1".

5. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applica in quanto compatibile la disciplina regionale di cui alle D.G.R. 499/2014, 488/2016 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 6 Passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e i percorsi di istruzione e formazione professionale

1. I passaggi dai percorsi IP ai percorsi IeFP e viceversa avvengono secondo le modalità previste dall'art. 8 del D.lgs. 61/2017 e dagli accordi Stato-Regioni 100/2018 e 156/2020.
2. Per il passaggio dal primo biennio dell'istruzione professionale ai percorsi di IeFP, nel caso in cui la domanda sia finalizzata al passaggio in corso di anno scolastico la stessa può essere presentata entro il 15 marzo e l'operazione di passaggio si conclude entro un mese dalla presentazione della domanda; qualora invece la richiesta si riferisca al passaggio al termine dell'anno scolastico la domanda può essere presentata entro il 30 giugno e l'operazione si conclude entro l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo.
3. La certificazione delle competenze rilasciata ai fini del passaggio tra i due sistemi include la valutazione dei risultati di apprendimento conseguiti per ciascuna unità di apprendimento ovvero di ciascuna unità formativa compresa nel percorso seguito dallo studente.
4. Le commissioni preposte alla procedura per i passaggi tengono conto per quanto pertinente delle corrispondenze tra i due sistemi individuate nell'Allegato "1". Le parti si impegnano ad integrare tale documento in funzione dei passaggi tra i due sistemi formativi, avvalendosi del tavolo tecnico di cui all'art. 10.
5. Gli istituti professionali attivano le opportune azioni finalizzate a valorizzare la qualifica e il diploma professionale quali titoli di accesso per l'ammissione rispettivamente al quarto e al quinto anno dei percorsi di IP, in base alla tabella di correlazione di cui all'Allegato 4 bis al D.M. 92/2018, ferma restando la progettazione di eventuali moduli integrativi per il riallineamento e l'integrazione delle competenze.

Art. 7 Raccordo tra il sistema dell'istruzione degli adulti e l'istruzione e formazione professionale

1. Le parti si impegnano a sostenere l'integrazione del sistema di istruzione degli adulti con quello dell'IeFP, promuovendo in particolare:
 - a) gli accordi tra CPIA e centri di formazione professionali finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale da parte degli studenti iscritti, anche presso le sedi carcerarie, ai percorsi IDA di primo livello, secondo periodo didattico, con un'offerta formativa integrata nella quale le competenze di base del percorso IeFP sono conseguite presso il CPIA nell'ambito del percorso di primo livello, secondo periodo, opportunamente declinato e integrato, mentre restano in capo al centro di formazione professionale le attività e insegnamenti inerenti le competenze tecnico-professionali; al fine di garantire la necessaria coerenza del percorso l'accordo definisce criteri e metodologie condivise e prevede la stipula di un unico Patto formativo individuale sottoscritto da entrambe le istituzioni;
 - b) l'attivazione di percorsi in sussidiarietà di cui all'art. 2 rivolti all'utenza adulta;
 - c) lo svolgimento delle attività di cui all'art. 4 nell'ambito dei percorsi di secondo livello di istruzione professionale.

2. In linea generale il monte ore delle attività di cui alle lettere b) e c) del comma precedente, nonché di quelle in capo al CFP in base al comma a), è commisurato al 70% di quello previsto per l'utenza non adulta.
3. Nell'ambito dei percorsi rivolti agli adulti va previsto, anche in relazione alle attività e insegnamenti specifici dell'IeFP, il riconoscimento dei crediti formativi, anche acquisiti in contesti non formali o informali, con eventuale abbreviazione del percorso, e in generale il ricorso agli approcci organizzativi e metodologici propri di tale sistema (flessibilità, modularità, quota di formazione a distanza, ecc.).

Art. 8 Finanziamento delle attività

1. Fatto salvo quanto specificato nei commi seguenti, le attività previste dal presente accordo sono svolte dalle istituzioni scolastiche utilizzando le risorse di organico, finanziarie e strumentali ad esse assegnate sulla base della normativa vigente. In nessun caso l'attuazione del presente accordo può determinare oneri aggiuntivi a carico dello Stato.
2. Per i percorsi triennali con inizio negli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 le attività integrative svolte al di fuori dell'orario curricolare, di cui all'art. 4 co. 5, saranno finanziate dalla Regione sulla base dell'offerta formativa programmata, nei limiti delle risorse comunitarie, nazionali e regionali disponibili a legislazione vigente e senza determinare nuovi e maggiori oneri per le finanze pubbliche. Per gli anni scolastici successivi le parti si riservano di verificare le possibili modalità di finanziamento delle attività di cui sopra.
3. Gli oneri finanziari relativi alle commissioni di esame, nei limiti delle risorse disponibili, sono a carico della Regione, salvo nel caso di commissioni attivate su richiesta di istituzioni scolastiche che abbiano svolto le attività di cui all'art. 4 co. 5 senza fruire del finanziamento regionale di cui al comma precedente.

Art. 9 Sistema duale

1. In linea con l'orientamento nazionale le parti intendono promuovere la realizzazione di percorsi di IeFP in sussidiarietà in modalità duale, sulla base degli standard formativi di cui all'Accordo Stato-Regioni del 27/07/2022, recepito dal Decreto del MLPS n. 130 del 02/08/2022.
2. Attraverso percorsi formativi in modalità duale l'apprendimento si realizza attraverso un numero significativo di ore in alternanza simulata, alternanza scuola-lavoro rafforzata o apprendistato di primo livello.

Art. 10 Collaborazione istituzionale

1. La Regione Marche e l'USR per le Marche si impegnano a sviluppare una collaborazione istituzionale organica nel rispetto delle proprie specifiche competenze e attraverso la messa a disposizione delle rispettive strutture e risorse, con riferimento in particolare a:
 - promozione e supporto ad azioni di qualificazione del sistema territoriale attraverso interventi congiunti di accompagnamento e formazione alle istituzioni scolastiche e formative che erogano l'offerta di IeFP, con particolare riferimento all'innovazione dell'assetto metodologico-didattico, allo sviluppo del sistema duale e dell'apprendistato, ai servizi ed alle azioni di supporto alla transizione al lavoro;

- coordinamento, monitoraggio, valutazione di sistema e degli esiti di apprendimento dei percorsi di IeFP attivi presso le istituzioni scolastiche e formative, nonché monitoraggio delle iscrizioni ai percorsi sussidiari di IeFP;
- condivisione di tutte le informazioni e le banche dati necessarie alla programmazione dell'offerta formativa sul territorio regionale;
- costituzione di un gruppo di lavoro con funzioni di proposta, supporto e monitoraggio in relazione all'attuazione del presente accordo, formato da rappresentanti dotati di adeguata competenza designati dalle parti e, su comune indicazione delle stesse, da rappresentanti delle istituzioni scolastiche coinvolte o loro reti; in particolare, il gruppo di lavoro può proporre modifiche o integrazioni alle schede di cui all'Allegato "1", la cui approvazione non comporta la sottoscrizione di un nuovo accordo tra le parti.

2. L'USR garantisce il supporto tecnico per:

- l'assegnazione degli organici relativi alle classi attivate in sussidiarietà secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- la gestione dei passaggi tra IP e IeFP, e le relative misure di supporto e integrative a favore delle istituzioni scolastiche e formative coinvolte.

3. L'attività di controllo del rispetto da parte degli istituti professionali della regolamentazione regionale dell'IeFP e di quanto previsto dal presente accordo è esercitata congiuntamente dall'USR e dalla Regione.

4. La Regione Marche si impegna a costituire un tavolo permanente che veda il coinvolgimento dell'USR, delle istituzioni scolastiche, dei centri di formazione professionale e delle parti sociali, con la finalità di rafforzare il sistema della IeFP regionale.

Art. 11 Norme finali

1. Il presente accordo, che sostituisce quello attualmente vigente di cui alla D.G.R. 1756/2018, ha validità per il ciclo triennale 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 ed è rinnovabile per espressa volontà delle parti.

ALLEGATO 1: Definizione delle attività integrative per l'accesso alla qualifica

Letto, confermato e sottoscritto.

USR MARCHE
Il Direttore Generale
firmato digitalmente
Donatella D'Amico

REGIONE MARCHE
Il Dirigente
firmato digitalmente
Massimo Rocchi

SCHEDE QUALIFICHE PROFESSIONALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP)

INDICE

1. OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA
2. OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
3. OPERATORE ELETTRICO
4. OPERATORE INFORMATICO
5. OPERATORE MECCANICO – Lavorazioni meccanica, per asportazione e deformazione
6. OPERATORE MECCANICO – Saldatura e giunzione dei componenti
7. OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione della carrozzeria
8. OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici
9. OPERATORE AGRICOLO
10. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
11. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
12. OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA
13. OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
14. OPERATORE DEL LEGNO
15. OPERATORE TERMOIDRAULICO
16. OPERATORE GRAFICO – Ipermediale (ind. IP Servizi commerciali)
17. OPERATORE GRAFICO – Ipermediale (ind. IP Servizi culturali e dello spettacolo)
18. OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA
19. OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA
20. OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione di trattamenti di acconciatura (ind. IP Servizi per la sanità e l'assistenza sociale)
21. OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione dei servizi di trattamento estetico (ind. IP Servizi per la sanità e l'assistenza sociale)
22. OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione di trattamenti di acconciatura (ind. IP Industria e Artigianato per il Made in Italy)

23. OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione dei servizi di trattamento estetico (ind. IP Industria e Artigianato per il Made in Italy)

PREMESSA

Sono riportate nel seguito le schede relative alle attività integrative di cui all'art. 4 del presente accordo. Ogni scheda si riferisce a una qualifica e se del caso a uno o più indirizzi afferenti alla stessa come da repertorio nazionale. Qualora la stessa qualifica possa essere conseguita all'interno di diversi indirizzi dell'istruzione professionale statale sono previste schede distinte.

Le competenze relative all'area culturale di base e quelle ricorsive, come previste dal repertorio nazionale, si considerano comunque conseguibili all'interno del percorso curriculare dei primi tre anni di istruzione professionale; pertanto, le schede fanno riferimento alle competenze connotative, comprensive nel caso di qualifiche articolate in indirizzi sia di quelle comuni agli indirizzi che di quelle specifiche dei singoli indirizzi. Per le figure afferenti alla qualifica di "operatore del benessere" le schede fanno riferimento alle "unità di competenza" di cui alla specifica normativa regionale (DGR 1005/2020 e 1094/2020).

Per ogni competenza vengono indicate, oltre a tipologia, obiettivi e contenuti delle attività integrative, le ore di attività da svolgere al di fuori dell'orario curriculare, date dalla differenza tra le ore complessive necessarie per il conseguimento della competenza ("ore complessive nel triennio del percorso IeFP") e quelle corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni di istruzione professionale.

Nella determinazione delle ore sono stati considerati i seguenti vincoli:

le ore totali necessarie per il conseguimento delle competenze connotative non possono essere minori di 1600, e di queste le ore totali attribuite al conseguimento di conoscenze e abilità nell'ambito del percorso ordinamentale non possono essere maggiori di 1518 (monte ore totale dell'area di indirizzo nei primi tre anni);

il totale delle ore da svolgere al di fuori dell'orario curriculare non può essere minore di 200, e di queste una quota compresa tra il 40% e il 60% deve essere dedicata ad attività di stage (art. 4.5 dell'Accordo).

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA**

Indirizzo IP: **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguiti nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Rappresentare figurini di capi di abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma	446	396	50	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	Potenziare le tecniche di rappresentazione grafica di un capo di abbigliamento
2. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni	446	396	50	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	Integrare le lavorazioni di materiali differenti al fine di individuare le migliori tecniche di impiego per il conseguimento della miglior resa
3. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite	347	297	50	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	Approfondire la conoscenza e l'uso degli strumenti di taglio e la loro applicazione
4. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione	347	297	50	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	Approfondire le tecniche di base della confezione e di stiro di un capo in relazione a differenti materiali
5. Realizzare arredi tessili per la casa nel rispetto delle fasi di lavorazione	100	0	100	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	Approfondire le tecniche di base della confezione e di stiro di arredi tessili per la casa in relazione a differenti materiali

Riepilogo ore per Qualifica: **OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA**

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	396	50	446
Competenza 2	396	50	446
Competenza 3	297	50	347
Competenza 4	297	50	347
Competenza 5	0	100	100
Totali	1.386	300	1.686
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzi:

- Lavorazione e produzione lattiero e caseario
- Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
- Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
- Produzione di bevande

Indirizzo IP:

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Competenze <small>(Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)</small>		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	<p>1. Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare (da sviluppare al III anno leFP)</p>	30	22	8	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette; - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire le conoscenze e le abilità per gestire le produzioni alimentari con criteri di igiene e sicurezza, mantenendo elevati standard di qualità.

	<p>2. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti (da sviluppare al III anno IeFP)</p>	200	160	40	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nelle operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti alimentari
Connotative degli indirizzi	<p>3. Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte</p>	100	60	40	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nell'esecuzione di analisi sul latte, nelle tecniche di stoccaggio e conservazione
	<p>4. Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattiero-caseari</p>	100	70	30	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive;

	(da sviluppare al III anno leFP)				trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione	- acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nell'esecuzione delle trasformazioni lattiero casearie e nel controllo dei processi.
	5. Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale (da sviluppare al III anno leFP)	300	280	20	- lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione	- acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nella gestione delle materie prime e nelle tecniche di preparazione delle materie prime e dei semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale
	6. Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale (da sviluppare al III anno leFP)	350	330	20	- lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio;	- acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento

					<ul style="list-style-type: none"> - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	<p>individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - acquisire conoscenze e abilità nell'esecuzione di lavorazione di prodotti a base vegetale e nel controllo dei processi
	<p>7. Preparare la lavorazione delle carni (da sviluppare al III anno IeFP)</p>	30	20	10	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nella gestione delle filiere delle lavorazioni della carne, le criticità dei vari processi e la strumentazione idonea da utilizzare
	<p>8. Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati (da sviluppare al III anno IeFP)</p>	150	60	90	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti;

					<ul style="list-style-type: none"> - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire conoscenze e abilità nell'esecuzione di operazioni di trasformazione delle carni e di alcuni derivati, l'uso di eventuali utensili/attrezzature/macchinari idonei e il controllo dei processi
	<p>9. Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene (Produzione di bevande) (da sviluppare al III anno IeFP)</p>	206	200	6	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nel controllo, stoccaggio, conservazione ed analisi sulle materie prime per la produzione di bevande, applicando i profili normativi di igiene
	<p>10. Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande (da sviluppare al III anno IeFP)</p>	256	250	6	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (laboratori analisi prodotti, trasformazioni agroalimentari); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese comparto agroalimentare; - visite aziendali comparto agroalimentare; 	<ul style="list-style-type: none"> - acquisire il sapere e il saper fare con esperienze dirette - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive; - acquisire conoscenze approfondite della propria realtà territoriale, attraverso un apprendimento/approfondimento individualizzato legato alle filiere locali e non con particolare riferimento ai processi di trasformazione e alla qualità dei prodotti; - acquisire conoscenze e abilità nell'esecuzione delle operazioni di trasformazione e produzione delle bevande, sapendo controllare

					<ul style="list-style-type: none"> - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	i processi, utilizzare correttamente gli utensili, le attrezzature e le macchine
--	--	--	--	--	--	--

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	22	8	30
Competenza 2	160	40	200
Competenza 3	60	40	100
Competenza 4	70	30	100
Competenza 5	280	20	300
Competenza 6	330	20	350
Competenza 7	20	10	30
Competenza 8	60	90	150
Competenza 9	200	6	206
Competenza 10	250	6	256
Totali	1.452	270	1.722
		di cui 125 di stage	

Figura Professionale leFP: OPERATORE ELETTRICO

Indirizzi:

Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici

Installazione di impianti elettrici civili

Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario

Installazione di impianti speciali per la sicurezza e per il cablaggio strutturato

Indirizzo IP: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguiti nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con gli standard progettuali, di qualità e sicurezza	280	280	0		
	2. Effettuare la manutenzione ordinaria, straordinaria, preventiva e predittiva di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino	280	280	0		
Connotative degli	3. Effettuare l'installazione dei componenti meccatronici di varie tipologie e il relativo cablaggio, sulla base della documentazione tecnica	290	200	90	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	Potenziare le attività impiantistiche d'installazione, cablaggio e manutenzione (NB: i contenuti e gli obiettivi delle attività integrative verranno declinati dalle singole scuole tenendo presenti le competenze che

	ricevuta eseguendo la successiva fase di avvio, taratura e regolazione dei singoli componenti					devono essere conseguite dagli allievi e tenendo conto dello sviluppo tecnologico richiesto dalla rete produttiva aziendale dei distretti locali)
	4. Realizzare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore e delle indicazioni contenute nel progetto	290	210	80	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	Acquisizione di conoscenze teoriche e competenze realizzative in cantiere per quanto riguarda la realizzazione pratica di impiantistica civile
	5. Realizzare impianti elettrici industriali e del terziario nel rispetto della normativa di settore e delle indicazioni contenute nel progetto	280	210	70	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, visite aziendali, stage aziendale	Acquisire le competenze di base per installazione in ambienti particolari di carattere industriale e conoscere le problematiche inerenti alle attività di manutenzione di apparecchiature specifiche
	6. Realizzare impianti per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per la rete dati nel rispetto della normativa di settore e sulla base delle specifiche tecniche contenute nel progetto esecutivo	280	200	80	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, visite aziendali, stage aziendale	Potenziamento di conoscenze e competenze relative a impianti ausiliari legati alla sicurezza ed alla videosorveglianza degli ambienti

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE ELETTRICO

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	280	0	280
Competenza 2	280	0	280
Competenza 3	200	90	290
Competenza 4	210	80	290
Competenza 5	210	70	280
Competenza 6	200	80	280
Totali	1.380	320	1.700
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE INFORMATICO**

Indirizzo IP: **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Installare, configurare e utilizzare supporti informatici hardware e software tipici dell'office automation e della comunicazione digitale sulla base delle specifiche esigenze del cliente	492	462	30	Laboratorio, aziendale stage	Approfondimenti sulla configurazione e utilizzo di supporti informatici hardware e software: tecniche e procedure per l'implementazione e integrazione tra sistemi di acquisizione e elaborazione dati; tecniche e procedure di cablaggio della rete; tecniche di assemblaggio dei componenti HW di un client e di un server; tecniche di salvataggio dei dati e di backup incrementali e completi; fornire assistenza, istruzioni e supporto all'utente; identificare, attraverso il web, i servizi utili per la risoluzione delle problematiche rilevate; applicare tecniche per l'implementazione e integrazione tra sistemi di acquisizione e elaborazione dati
2. Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento	622	462	160	Laboratorio, aziendale stage	Approfondimenti sulla manutenzione di sistemi informatici e reti informatiche: tecniche di messa in sicurezza del sistema/rete; tecniche di verifica di sistemi e reti; tipologie di reti e loro funzionalità; applicare tecniche e procedure di cablaggio della rete; individuare le informazioni necessarie nella documentazione e nel registro di manutenzione del sistema o della rete; individuare possibili soluzioni e procedure di ripristino; utilizzare software di simulazione per la verifica funzionalità di reti informatiche
3. Effettuare l'elaborazione, manutenzione e	572	462	110	Laboratorio, stage aziendale	Approfondimento dell'analisi, memorizzazione, manutenzione e trasmissione di archivi e banche dati: chiavi primarie e secondarie; cenni sulle modalità di

trasmissione di dati gestiti da archivi digitali					Import/export dati da altri database; definire ed effettuare interrogazioni su base dati; utilizzare strumenti per analizzare i dati memorizzati in banche dati
--	--	--	--	--	---

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE INFORMATICO

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	462	30	492
Competenza 2	462	160	622
Competenza 3	462	110	572
Totali	1.386	300	1.686
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: OPERATORE MECCANICO – Lavorazioni meccanica, per asportazione e deformazione

Indirizzo IP: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comune agli indirizzi	1. Verificare, eseguendo misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni meccaniche effettuate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza	694	667	27	Lezione frontale, laboratorio	Standard qualitativi nella realizzazione delle lavorazioni e assemblaggi meccanici
Connotativa dell'indirizzo	2. Eseguire lavorazioni per asportazione o deformazione di pezzi meccanici con macchine tradizionali e/o automatizzate, attrezzando le macchine e rispettando le specifiche tecniche ricevute	992	742	250	Lezione frontale, laboratorio, stage aziendale, project work	Processi di lavorazione meccanica, principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC, principali tipologie di utensili e caratteristiche tecnologiche, caratteristiche dei linguaggi di programmazione per macchine utensili a CNC

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE MECCANICO – Lavorazioni meccanica, per asportazione e deformazione

Competenze leFP	Ore curriculari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	667	27	694
Competenza 2	742	250	992
Totali	1.409	277	1.686
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale IeFP: OPERATORE MECCANICO – Saldatura e giunzione dei componenti

Indirizzo IP: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comune agli indirizzi	1. Verificare, eseguendo misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni meccaniche effettuate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza	694	667	27	Lezione frontale, laboratorio	Standard qualitativi nella realizzazione delle lavorazioni e assemblaggi meccanici
Connotativa dell'indirizzo	2. Eseguire la giunzione rigida di componenti meccanici utilizzando diversi procedimenti di saldatura manuale nel rispetto delle specifiche tecniche ricevute	950	710	240	Lezione frontale, laboratorio, stage aziendale, project work	Processi di giunzione rigida di componenti meccanici, principali materiali e caratteristiche tecnologiche, tipologie di materiali consumabili per le operazioni di saldatura

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE MECCANICO – Saldatura e giunzione dei componenti

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	667	27	694
Competenza 2	710	240	950
Totali	1.377	267	1.644
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione della carrozzeria**

Indirizzo IP: **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore	150	150	0		
	2. Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione del piano di lavoro	150	150	0		
Connotative dell'indirizzo	3. Eseguire lavorazioni di lucidatura, finizione e riconsegna del veicolo	500	400	100	Lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale	<u>Obiettivi:</u> prendere coscienza dei pericoli che possono verificarsi in un laboratorio scolastico o in una attività lavorativa esterna; riconoscere e saper utilizzare le diverse tecniche di molatura, stuccatura e lucidatura di un veicolo; riconoscere le tipologie principali dei vari tipi di attrezzature, materiali e strumenti da utilizzare; riconoscere e saper utilizzare le varie tecniche di saldatura; acquisire conoscenze sulle varie tecniche di collaudo, verifica delle parti sostituite o riparate.

						<p><u>Contenuti:</u> attrezzature e tecniche per la rimozione dei difetti di verniciatura; smaltimento di rifiuti pericolosi; principali tipi di materiali, strumenti e attrezzature impiegati per le varie lavorazioni di lucidatura e finitura del veicolo; difetti di verniciatura; collaudo e verifica delle varie parti sostituite o riparate del veicolo; lavaggio e sanificazione del veicolo; smaltimento di rifiuti pericolosi per l'ambiente; passi da seguire nell'interpretazione delle norme vigenti in materia</p>
	<p>4. Eseguire la diagnosi tecnico/strumentale di carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo</p>	380	280	100	<p>Lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale</p>	<p><u>Obiettivi:</u> riconoscere i vari componenti danneggiati, della carrozzeria, parti del telaio e cristalli; riconoscere le tipologie principali dei vari tipi di attrezzature, materiali e strumenti da utilizzare nella diagnosi del veicolo; acquisire conoscenze di elettrotecnica, elettronica; saper utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alla sostituzione e manutenzione della carrozzeria, del telaio, dei cristalli e di altre parti del veicolo; acquisire conoscenze sulla tecnologia autronica; acquisire conoscenze in tecnologie delle parti meccaniche</p> <p><u>Contenuti:</u> d iagnosi tecnico/strumentale e riparazione guasti delle varie parti del veicolo; elettrotecnica ed elettronica; check up dello stato del veicolo; strumenti, attrezzature e materiali per manutenzione o sostituzione parti della carrozzeria; software autronica</p>
	<p>5. Eseguire lavorazioni di riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo</p>	500	400	100	<p>Lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale</p>	<p><u>Obiettivi:</u> Prendere coscienza dei pericoli che possono verificarsi in un laboratorio scolastico o in una attività lavorativa esterna; acquisire la conoscenza delle varie tecniche di smontaggio, sostituzione o interventi di riparazione delle parti danneggiate di</p>

					<p>qualsiasi particolare della carrozzeria; riconoscere e saper utilizzare il banco raddrizzatore per il livellamento del telaio e scocca; saper effettuare lavorazioni manuali al banco; saper applicare interventi di ricostruzione su parti danneggiate; acquisire conoscenze nelle lavorazioni di taglio, sagomatura e saldatura; saper effettuare lavorazioni di stacco e riattacco dei cristalli e prove di tenuta; acquisire conoscenze relative alle diverse tecniche di raddrizzatura a caldo o freddo; saper utilizzare gli stucchi; saper eseguire lavorazioni di levigatura, carteggiatura e smerigliatura; acquisire conoscenze relative al processo di demolizione del veicolo; saper eseguire interventi pre-trattamento delle superfici da verniciare; riconoscere e saper utilizzare le apparecchiature tintometriche; saper utilizzare correttamente la pistola a spruzzo; acquisire conoscenze sulla misurazione del colore attraverso lo studio dei modelli di colore e l'intensità luminosa del colore da applicare (colorimetria, spettrofotometria); acquisire conoscenze di quanto induritore deve essere aggiunto a 100 parti di prodotto verniciante di base (catalisi)</p> <p><u>Contenuti:</u> smontaggio e rimontaggio delle varie parti della carrozzeria di un veicolo; lavorazioni di taglio, sagomatura e saldatura; lavorazioni di levigatura, carteggiatura e smerigliatura; principali tipi di saldatura (elettrodo, filo semiautomatico, TIG, a punti); lavorazione di batti-lamiera; apparecchiature tintometriche; processo di catalisi; lavorazioni di stuccatura; pre-trattamento delle superfici da verniciare; colorimetria, spettrofotometria e trattamenti cromatici del veicolo; pistola a spruzzo per verniciatura; processo di verniciatura delle varie parti del veicolo</p>
--	--	--	--	--	--

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione della carrozzeria

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	150	0	150
Competenza 2	150	0	150
Competenza 3	400	100	500
Competenza 4	280	100	380
Competenza 5	400	100	500
Totali	1.380	300	1.680
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici

Indirizzo IP: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore	150	150	0		
	2. Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione del piano di lavoro	150	150	0		
Connotative dell'indirizzo	3. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sul sistema motopropulsore	680	580	100	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<p><u>Obiettivi:</u> acquisire abilità nel trattare problematiche relative ai veicoli moderni, riguardo a elettronica, costi, procedure, impatto ambientale, sicurezza.</p> <p><u>Contenuti:</u> conoscenza degli aspetti dei veicoli moderni (sistemi di alimentazione, raffreddamento, lubrificazione, antinquinamento, con speciale riguardo alla parte elettronica); veicoli elettrici e ibridi.</p>

	4. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi di trazione	350	250	100	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<p><u>Obiettivi:</u> acquisire abilità nel trattare problematiche relative ai veicoli moderni, riguardo a elettronica, costi, procedure, impatto ambientale, sicurezza.</p> <p><u>Contenuti:</u> assetto e angoli caratteristici del veicolo; cinematica e dinamica del veicolo; principali tipologie di sospensioni; tipologie di trasmissione a modalità ibrida o non; impianti di frenatura; tecnologia e tecnica del motoveicolo.</p>
	5. Effettuare interventi sui sistemi di sicurezza e assistenza alla guida	350	250	100	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<p><u>Obiettivi:</u> acquisire abilità nel trattare problematiche relative ai veicoli moderni, riguardo a elettronica, costi, procedure, impatto ambientale, sicurezza.</p> <p><u>Contenuti:</u> impianti dei moderni veicoli (impianto elettrico, di climatizzazione, navigazione, sicurezza, guida assistita)</p>

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici

Competenze leFP	Ore curriculari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	150	0	150
Competenza 2	150	0	150
Competenza 3	580	100	680
Competenza 4	250	100	350
Competenza 5	250	100	350
Totali	1.380	300	1.680
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: OPERATORE AGRICOLO

Indirizzi:

Gestione di allevamenti

Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

Produzione di piante ornamentali e fiori in vivaio

Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini

Gestione di aree boscate e forestali

Indirizzo IP:

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Connotative degli indirizzi (da sviluppare al III anno)	1. Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale	125	80	45	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale, laboratorio (strutture zootecniche); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese zootecniche; - visite aziendali comparto zootecnico; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - far acquisire agli allievi il sapere e il saper fare anche con esperienze dirette nella gestione degli allevamenti bovini, ovini e avicoli, con la somministrazione di alimenti, la pulizia della stalla, l'analisi dei calendari vaccinali; - saper confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive per analizzarne i punti di forza e di criticità nell'allevamento; - approfondire la conoscenza degli allevamenti più rappresentativi della zona e le tecniche di allevamento più diffusi

<p>2. Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali</p>	409	409	0		
<p>3. Eseguire le operazioni fondamentali attinenti la produzione vivaistica nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali</p>	356	227	129	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - laboratorio (azienda agraria - coltivazioni vivaistiche); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese vivaistiche; - visite aziendali comparto vivaistico; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - far acquisire agli allievi il sapere e il saper fare con esperienze dirette per la gestione delle fertilizzazioni, innesti, potature delle coltivazioni; - acquisire conoscenze ed esperienze nel campo del controllo a basso impatto ambientale dei parassiti delle coltivazioni; - conoscere le realtà locali per gestire le principali criticità nelle coltivazioni vivaistiche
<p>4. Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali</p>	356	300	56	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - laboratorio (realizzazione e cura del verde); - tirocinio; - eventuale stage aziendale su imprese manutenzione e realizzazione del verde; - visite aziendali su aree verdi caratteristiche: giardini, parchi, ville, ...; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - far acquisire agli allievi il sapere e il saper fare per coltivare e mantenere aree verdi; - confrontare, anche con esperienze dirette, diverse realtà produttive e tecniche di coltivazione; - approfondire le coltivazioni, le tecniche e le piante spontanee più diffuse a livello locale per una gestione coerente con l'ambiente circostante

	<p>5. Creare superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi nel rispetto degli equilibri ambientali</p>	178	172	6	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - laboratorio (siepi, boschi, impianti arborei da legno); - tirocinio; - eventuale stage su imprese silvocolturali; - visite aziendali su aree boschive, impianti arborei per la produzione da legno/biomassa, filiere energetiche; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione 	<ul style="list-style-type: none"> - far acquisire agli allievi il sapere e il saper fare per intervenire in una area boschiva gestita a ceduo e in alto fusto; - acquisire concetti base per realizzare piccole aree boscate o per interventi di rinaturalizzazione di aree antropizzate; - approfondire le caratteristiche dei boschi tipici della Regione Marche
	<p>6. Effettuare interventi di cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale nel rispetto degli equilibri ambientali</p>	178	172	6	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - laboratorio (siepi, boschi, impianti arborei da legno); - tirocinio; - eventuale stage su imprese silvocolturali; - visite aziendali su aree boschive, impianti arborei per la produzione da legno/biomassa, filiere energetiche; - partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore; - viaggi di istruzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - far acquisire agli allievi il sapere e il saper fare di interventi di ingegneria naturalistica per "curare" eventuali criticità del territorio con opere a basso impatto ambientale; - adottare tecniche di agricoltura sostenibile nei boschi e nei pascoli delle aree montane; - acquisire conoscenze per adottare, dove possibile, tecniche di agricoltura biologica

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE AGRICOLO

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	80	45	125
Competenza 2	409	0	409
Competenza 3	227	129	356
Competenza 4	300	56	356
Competenza 5	172	6	178
Competenza 6	172	6	178
Totali	1.360	242	1.602
		di cui 100 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti**

Indirizzo IP: **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comune agli indirizzi	1. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	445	400	45	Corso HACCP necessario all'accesso ai laboratori tecnico pratici (10 ore), lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar
Connotative dell'indirizzo	2. Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	525	450	75	Corso sulla sicurezza in base al D.Lgs. 81/08 e all'accordo Stato/Regioni del 7 luglio 2016 (12 ore), lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Elementi di gastronomia; elementi di merceologia
	3. Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva	736	636	100	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage

	lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto					
--	---	--	--	--	--	--

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	400	45	445
Competenza 2	450	75	525
Competenza 3	636	100	736
Totali	1.486	220	1.706

di cui **132** di stage

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande**

Indirizzo IP: **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comune agli indirizzi	1. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	445	400	45	Corso HACCP necessario all'accesso ai laboratori tecnico pratici (10 ore), lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar
Connotative dell'indirizzo	2. Servire in sala piatti e bevande nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	377	320	57	Corso sulla sicurezza in base al D.Lgs. 81/08 e all'accordo Stato/Regioni del 7 luglio 2016 (12 ore), lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Applicare tecniche per servire cibi e bevande in sala
	3. Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle	360	320	40	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate; norme igieniche di preparazione degli snack

	norme igienico-sanitarie vigenti					
	4. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	524	446	78	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar; normativa sulla miscita/somministrazione di alcolici

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	400	45	445
Competenza 2	320	57	377
Competenza 3	320	40	360
Competenza 4	446	78	524
Totali	1.486	220	1.706
		di cui 132 di stage	

Figura Professionale IeFP: OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Indirizzo IP: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri e dati di fruibilità e aggiornamento	445	400	45	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione
2. Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto	377	320	57	Corso sulla sicurezza in base al D.Lgs. 81/08 e all'accordo Stato/Regioni del 7 luglio 2016 (12 ore), lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Principali software per la gestione dei flussi informativi
3. Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out	360	320	40	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Tecniche di prenotazione, normativa in materia di tutela della privacy
4. Promuovere le opportunità ed i servizi turistici disponibili	524	446	78	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale, flipped classroom, role play coordinato, stage	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio; sistema turistico regionale e locale

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore completive del percorso leFP
Competenza 1	400	45	445
Competenza 2	320	57	377
Competenza 3	320	40	360
Competenza 4	446	78	524
Totali	1.486	220	1.706
		di cui 132 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DELLE PRDZIONI ALIMENTARI – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Indirizzo IP: **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	220	200	20	<ul style="list-style-type: none"> - corso HACCP necessario all'accesso ai laboratori tecnico pratici - corso sulla sicurezza in base al D.Lgs. 81/08 e all'accordo Stato/Regioni del 7.7.16 - lezione frontale - lezione partecipata - lezione laboratoriale - flipped classroom - role play coordinato - stage 	principi di organizzazione e gestione del processo produttivo nei laboratori di panificazione e pasticceria
	2. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti	225	200	25	<ul style="list-style-type: none"> - corso HACCP necessario all'accesso ai laboratori tecnico pratici - corso sulla sicurezza "rischi specifici" in base al D.Lgs. 81/08 e all'accordo Stato/Regioni del 7.7.16 	principi di organizzazione e gestione del processo produttivo nei laboratori di panificazione e pasticceria

					<ul style="list-style-type: none"> - utilizzo software applicativi gestionali - ricevimento merci e tracciabilità tramite barcode - lezione frontale - lezione partecipata - lezione laboratoriale - flipped classroom - role play coordinato - stage 	
Connotative dell'indirizzo	3. Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	525	450	75	<ul style="list-style-type: none"> - seminari con esperti - lezioni con testimonial FIC - lezioni laboratoriali - stage in aziende di settore 	il ciclo di produzione per i prodotti di pasticceria, pizzeria e panificazione da forno
	4. Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	736	636	100	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale - lezione partecipata - lezione laboratoriale - flipped classroom - role play coordinato - stage 	tecniche delle lavorazioni preliminari e dei prodotti semilavorati in cucina

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Competenze leFP	Ore curriculari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	200	20	220
Competenza 2	200	25	225
Competenza 3	450	75	525
Competenza 4	636	100	736
Totali	1.486	220	1.706

di cui 132 di stage

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DEL LEGNO**

Indirizzo IP: **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguiti nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Eseguire la lavorazione di pezzi e/o componenti in legno secondo le specifiche indicate da disegni e modelli	577	495	82	Lezione pratica in laboratorio e/o aula informatica, stage	<ul style="list-style-type: none"> - alfabetizzazione digitale e sviluppo del pensiero computazionale - comprensione dei linguaggi progettuali per l'esecuzione tecnologica - conoscenza delle caratteristiche dei materiali
2. Montare e assemblare manufatti lignei composti da più pezzi e particolari e/o accessori, sulla base delle specifiche di disegni e modelli	567	495	72	Lezione pratica in laboratorio e/o aula informatica, stage	<ul style="list-style-type: none"> - tecnologie costruttive - processi produttivi - trattamenti superficiali
3. Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei	456	396	60	Lezione pratica in laboratorio e/o aula informatica, stage	<ul style="list-style-type: none"> - metodologie per la progettazione esecutiva e di produzione - metodiche per il monitoraggio della conformità e dell'efficienza dei processi produttivi

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DEL LEGNO

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	495	82	577
Competenza 2	495	72	567
Competenza 3	396	60	456
Totali	1.386	214	1.600
		di cui 120 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE TERMOIDRAULICO**

Indirizzo IP: **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Effettuare la posa in opera di impianti civili idro-termo-sanitari sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e nel rispetto della normativa di settore	800	700	100	lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi: • Prendere coscienza dei pericoli che possono verificarsi in un laboratorio scolastico o in una attività lavorativa esterna; • Acquisire la conoscenza del disegno tecnico: rappresentazione di particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idrosanitari; • Riconoscere e saper utilizzare le diverse tecniche di posa delle tubazioni di un impianto idrico e di un impianto di riscaldamento civile; • Riconoscere e saper utilizzare le varie tecniche di Brasatura capillare, ed i vari tipi di giunzione; • Riconoscere le tipologie principali degli impianti di riscaldamento • Riconoscere la classificazione dei vari apparecchi sanitari; • Saper interpretare uno schema topografico di un impianto di riscaldamento e idrico; • Acquisire e saper applicare le tecniche del cablaggio elettrico (elettrotecnica); • Acquisire conoscenze relative all'impiego di fonti energetiche rinnovabili e non. • Conoscere le caratteristiche basilari di un generatore termico e di una pompa di calore; • Conoscere le caratteristiche funzionali di un impianto antincendio e di un solare termico; • Saper applicare le principali leggi, regolamenti sull'installazione di impianti termo-idraulici <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali tipi di impianti termotecnici;

					<ul style="list-style-type: none"> • Principali tipi di materiali, strumenti, attrezzature, impiegati per la corretta messa in opera idro-termo-sanitari; • Schemi per la realizzazione di impianti. • Messa in opera di un impianto; • Tecniche di cablaggio elettrico e applicazioni di elettrotecnica; • Passi da seguire nell'interpretazione delle norme vigenti in materia; • Energie alternative; • Impianto solare termico; • Impianto antincendio; • Funzionamento base di un generatore termico; • Funzionamento base di una pompa di calore.
2. Effettuare la posa in opera di impianti civili per il condizionamento, la climatizzazione e il trattamento dell'aria	460	360	100	lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale	<p><u>Obiettivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavorare in sicurezza, sia all'interno di un laboratorio scolastico, sia in un ambiente esterno extrascolastico; • Riconoscere e saper utilizzare le diverse tecniche di posa delle tubazioni di un impianto di climatizzazione e condizionamento; • Riconoscere e saper utilizzare la tecnica di brasatura capillare (saldatura); • Acquisire una corretta metodologia per la rappresentazione e interpretazione dello schema di un impianto; • Acquisire e saper applicare nozioni base di elettrotecnica; • Saper applicare le principali leggi e regolamenti sull'installazione di impianti civili di condizionamento, climatizzazione e trattamento aria <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze relative al funzionamento degli impianti di condizionamento, climatizzazione e trattamento aria • Conoscenze di termodinamica, impiantistica termoidraulica, refrigerazione; • Passi da seguire nella rappresentazione di uno schema di un impianto di climatizzazione o condizionamento già dato in formato bidimensionale; • Costruzione di un impianto; • Principali tipi di materiali, strumenti e attrezzature impiegati per la corretta messa in opera degli impianti; • Tecniche di cablaggio elettrico (nozioni di elettrotecnica); • Passi da seguire nell'interpretazione delle norme vigenti in materia
3. Collaudare gli impianti installati nel rispetto degli	230	180	50	lezione teorica,	<p><u>Obiettivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare le problematiche fondamentali relative alla sicurezza durante il collaudo degli impianti installati;

standard di efficienza e sicurezza				lezione di laboratorio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i parametri fondamentali per il corretto collaudo degli impianti; • Conoscere e saper utilizzare i vari strumenti di misurazione; • Conoscere e saper utilizzare l'apparecchiatura di prova per il collaudo in sicurezza; • Acquisire conoscenze sulla modalità di compilazione della modulistica riguardante la documentazione tecnica di conformità; • Acquisire conoscenze sulle varie tecniche di taratura e regolazione <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti di misurazione e controllo; • Utilizzo dell'apparecchiatura di prova per il collaudo degli impianti; • Tecniche di taratura e regolazione; • Tecniche di collaudo di impianti idro-termo-sanitari, climatizzazione, condizionamento, trattamento aria; • Stesura della dichiarazione di conformità; • Compilazione documentazione tecnica
4. Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge e per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio	190	140	50	lezione teorica, lezione di laboratorio, stage aziendale	<p><u>Obiettivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare i principali fattori di rischio e le problematiche fondamentali relative alla sicurezza nei vari interventi di manutenzione svolti periodicamente; • Sviluppare competenze circa le tecniche di manutenzione secondo la normativa specifica; • Conoscere i vari tipi di materiali e attrezzature, la loro produzione industriale e il loro uso; • Acquisire conoscenze specifiche sull'impiantistica meccanica, termodinamica, termoidraulica, elettrotecnica <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manutenzione di impianti civili, industriali e apparecchiature, nel rispetto della normativa vigente; • Uso degli strumenti di controllo e diagnostica; • Elementi di impiantistica termoidraulica; • Elementi di impiantistica meccanica e termodinamica; • Elettrotecnica; • Ricerca dei guasti; • Rilascio della documentazione di legge

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE TERMOIDRAULICO

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	700	100	800
Competenza 2	360	100	460
Competenza 3	180	50	230
Competenza 4	140	50	190
Totali	1.380	300	1.680
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE GRAFICO – Indirizzo Ipermediale**

Indirizzo IP: **SERVIZI COMMERCIALI**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	540	500	40	Lezione frontale, laboratorio di grafica, stage presso studi grafici	Imparare a trasformare input e informazioni in un progetto grafico, imparare con attività di laboratorio le peculiarità dei diversi software di impaginazione e la loro applicazione in diversi formati e su vari supporti, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico Tecniche di impaginazione degli stampati
	2. Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti	500	485	15	Stage presso tipografie, studi grafici	Imparare con attività di laboratorio a produrre file grafici da pubblicare in diversi formati e su vari supporti, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico e tipografico Tipologia e classificazione degli stampati
Connotativa dell'indirizzo	3. Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione ipermediale	560	330	230	Lezione frontale, laboratorio, visite aziendali, stage presso studi grafici e fotografici	Imparare con attività di laboratorio le peculiarità dei diversi software di elaborazione delle immagini e video, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico e fotografico, vedere il funzionamento degli strumenti di produzione foto e video presso studi grafici e fotografici Tecniche base di ripresa video, codici di programmazione siti internet (HTML, CSS, ecc.), software editor di siti internet

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE GRAFICO – Indirizzo Ipermediale

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	500	40	540
Competenza 2	485	15	500
Competenza 3	330	230	560
Totali	1.315	285	1.600
		di cui 120 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE GRAFICO – Indirizzo Ipermediale**

Indirizzo IP: **SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)		Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
Comuni agli indirizzi	1. Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	540	340	200	Lezione frontale, laboratorio di grafica, stage presso studi grafici	Imparare a trasformare input e informazioni in un progetto grafico, imparare con attività di laboratorio le peculiarità dei diversi software di impaginazione e la loro applicazione in diversi formati e su vari supporti, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò; software di impaginazione; strumenti manuali e software per realizzare schizzi e bozze; software per l'elaborazione grafica
	2. Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti	500	485	15	Stage presso tipografie, studi grafici	Imparare con attività di laboratorio a produrre file grafici da pubblicare in diversi formati e su vari supporti, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico e tipografico Tipologia e classificazione degli stampati
Connotativa dell'indirizzo	3. Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione ipermediale	560	500	60	Lezione frontale, laboratorio, visite aziendali, stage presso studi grafici e fotografici	Imparare con attività di laboratorio le peculiarità dei diversi software di elaborazione delle immagini e video, mettere in pratica le conoscenze acquisite presso aziende del settore grafico e fotografico, vedere il funzionamento degli strumenti di produzione foto e video presso studi grafici e fotografici Codici di programmazione siti internet (HTML, CSS, ecc.); software e tecniche per la creazione ed elaborazione di immagini 2D e di modifica di modelli e animazioni in 3D

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE GRAFICO – Indirizzo Ipermediale

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	340	200	540
Competenza 2	485	15	500
Competenza 3	500	60	560
Totali	1.325	275	1.600
		di cui 120 di stage	

Figura Professionale IeFP: OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

Indirizzo IP: SERVIZI COMMERCIALI

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione	600	380	220	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale in imprese della GDO e commerciali (ingrosso/dettaglio) • visite aziendali comparto commerciale, GDO, e-commerce • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà commerciali e le diverse modalità di cura delle attività di vendita</p> <p>Acquisire conoscenze e abilità di base nell'allestimento dei punti vendita e nel visual merchandising</p> <p>Acquisire conoscenze e abilità di base nelle tecniche promozionali dei prodotti anche tramite social media e e-commerce</p> <p>Acquisire conoscenze e abilità di base relativamente alle tecniche di confezionamento del prodotto</p> <p>Principi generali della normativa HACCP (vendita prodotti alimentari)</p>
2. Supportare le diverse fasi dell'acquisto, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente	400	320	80	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale in imprese della GDO e commerciali (ingrosso/dettaglio) • visite aziendali comparto commerciale, GDO, e-commerce 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà commerciali e le loro tecniche di gestione del cliente</p> <p>Acquisire conoscenze e abilità di base nelle tecniche di vendita e di customer care anche on-line</p>

				<ul style="list-style-type: none"> • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	
<p>3. Fornire assistenza al cliente, anche a distanza, collaborando all'evasione dei reclami</p>	380	320	60	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale in imprese della GDO e commerciali (ingrosso/dettaglio) • visite aziendali comparto commerciale, GDO, e-commerce • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	<p>Acquisire conoscenze e abilità di base nella tecnica di fidelizzazione del cliente e nell'assistenza post-vendita tanto nei punti vendita fisici che on-line</p>
<p>4. Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e contabili, applicando la normativa di riferimento</p>	220	200	20	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • visite aziendali comparto commerciale, GDO, e-commerce • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà commerciali e le diverse tipologie di attività di vendita</p> <p>Acquisire conoscenze e abilità di base sugli aspetti amministrativo-contabili, finanziari e fiscali delle vendite</p>

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore comprehensive del percorso leFP
Competenza 1	380	220	600
Competenza 2	320	80	400
Competenza 3	320	60	380
Competenza 4	200	20	220
Totali	1.220	380	1.600
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA**

Indirizzo IP: **SERVIZI COMMERCIALI**

Competenze (Repertorio nazionale delle qualifiche n.155/CSR del 1° Agosto 2019)	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile	400	340	60	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale nelle aree amministrative delle imprese e negli studi professionali • visite aziendali comparto amministrativo/commerciale • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà amministrative delle imprese e le diverse tipologie di gestione amministrativa ed elaborazione dei dati</p> <p>Far acquisire conoscenze e abilità di base in materia di trattamento in sicurezza dei dati digitalizzati</p>
2. Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica	400	340	60	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale nelle aree amministrative delle imprese e negli studi professionali • visite aziendali comparto amministrativo/commerciale • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà amministrative delle imprese e le diverse tipologie di gestione amministrativa ed elaborazione dei dati</p> <p>Padroneggiare applicativi informatici ai fini di redazione di report interni ed esterni</p>

<p>3. Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili</p>	<p>660</p>	<p>420</p>	<p>240</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontale • attività laboratoriali con software gestionali e CRM • tirocinio • stage aziendale nelle aree amministrative delle imprese e negli studi professionali • visite aziendali comparto amministrativo/commerciale • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore • testimonianze di esperti • viaggi di istruzione 	<p>Confrontare, anche con esperienze dirette, le diverse realtà amministrative delle imprese e le diverse tipologie di gestione amministrativa ed elaborazione dei dati</p> <p>Saper utilizzare software gestionali per l'elaborazione, registrazione e archiviazione di documenti amministrativi e contabili e la rilevazione e gestione di incassi e pagamenti.</p> <p>Gestione dei flussi amministrativi aziendali con software dedicati (emissione fatture elettroniche, rilevazione acquisti e liquidazione periodica IVA)</p>
<p>4. Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali</p>	<p>140</p>	<p>100</p>	<p>40</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontale • attività laboratoriali • tirocinio • stage aziendale nelle aree amministrative delle imprese e negli studi professionali • visite aziendali comparto amministrativo/commerciale • partecipazione a fiere/convegni/seminari di settore o testimonianze di esperti 	<p>Far acquisire conoscenze e abilità di base nell'organizzazione di eventi, riunioni e viaggi utilizzando appropriati strumenti e gestendo la documentazione adeguata</p>

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
Competenza 1	340	60	400
Competenza 2	340	60	400
Competenza 3	420	240	660
Competenza 4	100	40	140
Totali	1.200	400	1.600
		di cui 160 di stage	

Figura Professionale leFP: **OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione di trattamenti di acconciatura**

Indirizzo IP: **SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE**

Normativa di riferimento: **DGR 1094/20**

U.C.	Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Analisi delle richieste del cliente e individuazione del trattamento da realizzare sui capelli	250	180	70	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none">• Individuare i prodotti e le tecniche adeguate in base al tipo di cuoio capelluto e ai trattamenti da realizzare• Informare il cliente sui potenziali rischi dei diversi trattamenti, prodotti tricologici e su eventuali incompatibilità con l'assunzione di farmaci e altre sostanze• Compilare il planning degli appuntamenti secondo le disponibilità ed esigenze del cliente
2. Realizzazione dei trattamenti chimici e/o tricologici su capelli e barba	270	160	110	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none">• Predisporre prodotti, strumenti e apparecchiature necessari per eseguire il trattamento da eseguire• Preparare il capello, il cuoio capelluto o la barba al trattamento da eseguire• Applicare i prodotti adeguati al trattamento da eseguire rispettando i tempi di posa• Utilizzare strumenti e apparecchiature adeguate al trattamento da eseguire

3. Lavaggio dei capelli	280	170	110	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare impacchi ristrutturanti in base alle caratteristiche del capello e del cuoio capelluto • Eseguire il massaggio per l'ossigenazione del cuoio capelluto utilizzando tecniche adeguate • Eseguire il risciacquo dei capelli per l'eliminazione dei prodotti detergenti
4. Taglio dei capelli	280	170	110	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le suddivisioni e separazioni dei capelli necessarie per il tipo di taglio • Preparare il pelo della barba effettuandone la pettinatura e delimitando le zone da tagliare • Eseguire il taglio dei capelli o della barba mediante l'utilizzo in sicurezza degli strumenti e delle apparecchiature adeguate avendo cura di verificare la corretta funzionalità degli stessi
5. Realizzazione della messa in piega e dell'acconciatura	280	170	110	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre strumenti e prodotti per la messa in piega e l'acconciatura • Eseguire l'asciugatura dei capelli mediante l'utilizzo di tecniche e strumenti adeguati alle richieste del cliente • Eseguire l'acconciatura dei capelli mediante l'applicazione di elementi decorativi e l'utilizzo strumenti adeguati alle richieste del cliente • Applicare secondo le modalità previste eventuali extension o parrucche • Effettuare la rifinitura della messa in piega o dell'acconciatura

					mediante l'utilizzo di prodotti fissativi
6. Predisposizione e igiene di spazi e attrezzature	240	150	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre strumenti, prodotti e apparecchiature per i trattamenti tricologici • Verificare il corretto funzionamento degli strumenti e delle apparecchiature per i trattamenti tricologici • Eseguire la pulizia e la sanificazione degli strumenti e delle apparecchiature per i trattamenti tricologici

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DEL BENESSERE – erogazione di trattamenti di acconciatura

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
UC 1	180	70	250
UC 2	160	110	270
UC 3	170	110	280
UC 4	170	110	280
UC 5	170	110	280
UC 6	150	90	240
Totali	1.000	600	1.600
		di cui 240 di stage	

Figura Professionale leFP: **OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione dei servizi di trattamento estetico**

Indirizzo IP: **SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE**

Normativa di riferimento: **DGR 1005/20**

U.C.	Ore complessive nel triennio del percorso leFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi/contenuti delle attività integrative
1. Analisi delle richieste del cliente e individuazione del trattamento estetico da realizzare.	220	160	60	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere il fototipo del cliente Individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.) Individuare i prodotti e le tecniche adeguate in base al tipo di epidermide e ai trattamenti estetici da realizzare
2. Realizzazione dei trattamenti di depilazione, epilazione e decolorazione dei peli del corpo	235	145	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> Eseguire, secondo le modalità previste e le richieste del cliente, la depilazione, l'epilazione e la decolorazione dei peli mediante l'utilizzo in sicurezza di prodotti, strumenti e apparecchiature adeguate Individuare tecniche, prodotti e apparecchiature per la depilazione, l'epilazione e la decolorazione dei peli adeguati alle richieste e caratteristiche fisiche del cliente
3. Realizzazione dei trattamenti dermo-estetici del viso e del corpo	235	145	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> Eseguire, secondo le tecniche previste e la supervisione del titolare, i trattamenti dermo-estetici del viso e del corpo mediante l'utilizzo in sicurezza di prodotti, strumenti e apparecchiature adeguate Identificare il trattamento da eseguire, sulla base del tipo di cute e degli inestetismi rilevati e delle richieste del cliente
4. Realizzazione di massaggi estetici e benessere	235	145	90	Lezione teorica, lezione pratica	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre strumenti, prodotti e apparecchiature per i trattamenti di massaggio estetico manuale o meccanico, sia su viso che su corpo

				in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire il massaggio estetico manuale richiesto dal cliente, applicando le diverse tecniche previste • Eseguire il massaggio estetico mediante l'utilizzo in sicurezza di prodotti, strumenti e apparecchiature adeguate avendo cura di verificare la corretta funzionalità degli stessi
5. Realizzazione di trattamenti di trucco e visagismo	235	145	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire secondo le modalità previste, i trattamenti di pulizia e cura del viso, mediante l'utilizzo in sicurezza di prodotti, strumenti e apparecchiature adeguate • Eseguire, secondo le modalità e tecniche definite, i trattamenti di trucco da giorno, da sera e da sposa
6. Realizzazione di trattamenti di decorazione, ricostruzione, manicure e pedicure estetico	235	145	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire i trattamenti di decorazione delle unghie di mani e piedi, mediante l'utilizzo in sicurezza di prodotti, strumenti e apparecchiature adeguate e secondo le richieste del cliente • Eseguire, secondo modalità e tecniche previste, i trattamenti di ricostruzione unghie di mani e piedi verificando lo stato iniziale delle stesse ed eventuali criticità • Eseguire, con prodotti e tecniche adeguate, i trattamenti di manicure e pedicure estetico e curativo, secondo le richieste del cliente
7. Predisposizione e igiene di spazi e attrezzature	210	120	90	Lezione teorica, lezione pratica in laboratorio, stage	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre strumenti, prodotti e apparecchiature per i trattamenti estetici • Verificare il corretto funzionamento degli strumenti e delle apparecchiature per i trattamenti estetici • Eseguire la pulizia e la sanificazione degli strumenti e delle apparecchiature per i trattamenti estetici

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DEL BENESSERE – Erogazione dei servizi di trattamento estetico

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
UC 1	160	60	220
UC 2	145	90	235
UC 3	145	90	235
UC 4	145	90	235
UC 5	145	90	235
UC 6	145	90	235
UC 7	120	90	210
Totali	1.005	600	1.605
		di cui 240 di stage	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE BENESSERE - erogazione di trattamenti di acconciatura**

Indirizzo IP: **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

Normativa di riferimento: **DGR 1094/20**

U.C.	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi / contenuti delle attività integrative
1. Analisi delle richieste del cliente e individuazione del trattamento da realizzare sui capelli Recepire le richieste del cliente, verificare la fattibilità delle stesse riconoscendo alterazioni superficiali che modificano il cuoio capelluto, il capello stesso e la barba, eventuali malattie e/o allergie, informando il cliente di eventuali rischi e controindicazioni dei trattamenti individuati	220	120	100	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Potenziare la conoscenza delle alterazioni superficiali che modificano il cuoio capelluto, il capello e la barba.• Riconoscere eventuali malattie e/o allergie.• Conoscere controindicazioni dei trattamenti individuati.
2. Realizzazione dei trattamenti chimici e/o tricologici su capelli e barba Eeguire i trattamenti chimici e tricologici sui capelli e/o sulla barba del cliente mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche, strumenti e apparecchiature adeguate, tenendo conto delle specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e dell'obiettivo stilistico da raggiungere	335	155	180	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Potenziare esecuzione di trattamenti chimici e tricologici su capelli e barba tenendo conto delle richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e dell'obiettivo stilistico da raggiungere.
3. Lavaggio dei capelli Eeguire il lavaggio dei capelli utilizzando prodotti e tecniche idonee alla tipologia di capello, di cuoio capelluto e al tipo di trattamento deciso, tenendo conto delle	260	120	140	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Potenziare le conoscenze relative alle patologie e/o allergie relative al cuoio capelluto.

specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e di eventuali sue malattie e/o allergie					<ul style="list-style-type: none"> Approfondire lo studio dei prodotti chimici/cosmetici idonei alla tipologia di capello e cuoi capelluto e al tipo di trattamento.
4. Taglio dei capelli e della barba Eeguire il taglio dei capelli o della barba in modo conforme alla morfologia viso-corpo e alle specificità stilistiche concordate con il cliente, utilizzando attrezzature e tecniche adeguate alla tipologia di taglio da effettuare	265	125	140	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> Approfondire la morfologia viso – corpo. Approfondire la conoscenza delle strumentazioni tecniche per realizzare tagli conformi alle esigenze del cliente.
5. Realizzazione della messa in piega e dell'acconciatura Eeguire la messa in piega e l'acconciatura dei capelli anche con l'applicazione di elementi decorativi rispondente alle caratteristiche d' aspetto, nonché alle specificità stilistiche richieste dal cliente utilizzando strumenti e tecniche adeguate alla tipologia di acconciatura concordata, valorizzando la fisionomia del viso della persona	275	130	145	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> Approfondire la morfologia viso – corpo e struttura capello. Approfondire la conoscenza delle strumentazioni tecniche per realizzare messa in piega ed acconciatura conformi alle esigenze del cliente.
6. Predisposizione e igiene di spazi e attrezzature Predisporre l'ambiente di lavoro tenendo conto del lavoro dei collaboratori, nonché gli strumenti e le apparecchiature necessari ai trattamenti tricologici, verificando il corretto funzionamento e provvedendo al loro riassetto, pulizia e sanificazione secondo quanto disposto dalle	300	130	170	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> Approfondimento della normativa relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alle tecniche di sanificazione. Corretta gestione dell'ambiente di lavoro e team building allo scopo di potenziare la collaborazione tra colleghi nel luogo di lavoro

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DEL BENESSERE - erogazione di trattamenti di acconciatura

Competenze leFP	Ore curricolari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
UC 1	120	100	220
UC 2	155	180	335
UC 3	120	140	260
UC 4	125	140	265
UC 5	130	145	275
UC 6	130	170	300
Totali	780	875	1.655
		<i>Di cui 395 ore stage, visite aziendali</i>	

Figura Professionale IeFP: **OPERATORE DEL BENESSERE - Erogazione dei servizi di trattamento estetico**

Indirizzo IP: **INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

Normativa di riferimento: **DGR 1005/20**

U.C.	Ore complessive nel triennio del percorso IeFP	Ore corrispondenti a conoscenze e abilità conseguibili nell'ambito del percorso ordinamentale dei primi tre anni IP	Ore di attività integrative da svolgere	Tipologia attività integrative	Obiettivi / contenuti delle attività integrative
1. Analisi delle richieste del cliente e individuazione del trattamento estetico da realizzare Recepire le richieste del cliente, verificare la fattibilità delle stesse riconoscendo alterazioni superficiali e inestetismi che alterano l'aspetto estetico della persona, lo stato di salute, eventuali malattie e/o allergie ed informando il cliente di eventuali rischi e controindicazioni dei trattamenti individuati	242	162	80	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Potenziamento della conoscenza dello stato di salute di una persona con focus sul riconoscimento delle alterazioni superficiali e inestetismi cutanei e sulle possibili allergie e/o dermatiti.• Il concetto di rischio e pericolo di un trattamento
2. Realizzazione dei trattamenti di depilazione, epilazione e decolorazione dei peli del corpo Eseguire i trattamenti di depilazione, epilazione e decolorazione dei peli del corpo mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche e apparecchiature adeguate, tenendo conto delle specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e di eventuali sue malattie e/o allergie	247	147	100	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Potenziamento della conoscenza delle strumentazioni e delle tecniche per l'esecuzione di trattamenti di depilazione, epilazione e decolorazione dei peli corporei.• Conoscenza sulla struttura chimica del pelo.• Studio del rischio dell'uso di prodotti chimici e delle strumentazioni sulla cute di una persona, specialmente se affetta da patologie e/o allergie

<p>3. Realizzazione dei trattamenti dermo-estetici del viso e del corpo Eeguire i trattamenti dermo-estetici del viso e del corpo mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche e apparecchiature adeguate, tenendo conto delle specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e di eventuali sue malattie e/o allergie</p>	282	127	155	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento della conoscenza delle strumentazioni e delle tecniche per i trattamenti dermo-estetici del viso e del corpo. • Conoscenza sulla struttura della cute. • Studio del rischio dell'uso di prodotti chimici e delle strumentazioni sulla cute di una persona, specialmente se affetta da patologie e/o allergie
<p>4. Realizzazione di massaggi estetici e benessere Eeguire i trattamenti di massaggi estetici/benessere (rilassante, tonificante, renante, ecc..) su viso e corpo, mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche e apparecchiature adeguate alla tipologia di massaggio richiesto, verificando lo stato di salute del cliente e l'eventuale presenza di malattie e/o allergie</p>	257	102	155	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento della conoscenza delle strumentazioni e delle tecniche per l'esecuzione di massaggi estetici e/o di benessere. • Conoscenza dell'anatomia del corpo umano. • Studio del rischio dell'uso di prodotti chimici e delle strumentazioni sulla cute di una persona, specialmente se affetta da patologie e/o allergie
<p>5. Realizzazione di trattamenti di trucco e visagismo Eeguire i trattamenti di trucco e visagismo mediante l'applicazione di specifici prodotti e l'utilizzo di tecniche adeguate a quanto richiesto del cliente, valorizzando la fisionomia del viso della persona</p>	267	112	155	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento delle conoscenze dei trattamenti di trucco e visagismo, considerando in special modo la chimica dei prodotti cosmetici.
<p>6. Realizzazione di trattamenti di decorazione, ricostruzione, manicure e pedicure estetico Eeguire i trattamenti di decorazione, ricostruzione, manicure e pedicure estetico di mani e piedi, mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche e</p>	252	97	155	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento della conoscenza delle strumentazioni e delle tecniche per l'esecuzione di trattamenti a mani e piedi (manicure e pedicure). • Conoscenza sulla struttura chimica delle unghie.

apparecchiature adeguate, tenendo conto delle specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e di eventuali sue malattie e/o allergie					<ul style="list-style-type: none"> Studio del rischio dell'uso di prodotti chimici e delle strumentazioni sulla cute di una persona, specialmente se affetta da patologie e/o allergie
<p>7. Predisporre l'ambiente di lavoro tenendo conto del lavoro dei collaboratori, nonché gli strumenti e le apparecchiature necessari ai trattamenti estetici, verificando il corretto funzionamento e provvedendo al loro riassetto, pulizia e sanificazione secondo quanto disposto dalle normative igienico sanitarie</p> <p>Eeguire i trattamenti di decorazione, ricostruzione, manicure e pedicure estetico di mani e piedi, mediante l'utilizzo di prodotti, tecniche e apparecchiature adeguate, tenendo conto delle specifiche richieste del cliente, delle sue caratteristiche fisiche e di eventuali sue malattie e/o allergie</p>	138	68	70	Lezione frontale, laboratorio, tirocinio, stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> Potenziamento della conoscenza delle strumentazioni e delle tecniche per l'esecuzione di trattamenti a mani e piedi (manicure e pedicure). Conoscenza sulla struttura chimica delle unghie. Studio del rischio dell'uso di prodotti chimici e delle strumentazioni sulla cute di una persona, specialmente se affetta da patologie e/o allergie

Riepilogo ore per Qualifica: OPERATORE DEL BENESSERE - Erogazione dei servizi di trattamento estetico

Competenze leFP	Ore curriculari utili per il percorso leFP	Ore integrative da svolgere	Ore complessive del percorso leFP
UC 1	162	80	242
UC 2	147	100	247
UC 3	127	155	282
UC 4	102	155	257
UC 5	112	155	267
UC 6	97	155	252
UC 7	68	70	138
Totali	815	870	1.685
		<i>Di cui 395 ore stage, visite aziendali</i>	

Il Gruppo di lavoro che ha contribuito alla revisione dei crediti formativi e alla definizione delle attività integrative per i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP).

- **Regione Marche - Settore Formazione Professionale:** Giancarlo FAILLACI
- **Ufficio Scolastico Regionale Marche:** Alfredo MOSCIANESE
- **Area Manifatturiero e Artigianato:** Prof.ssa Romina MORGANTI, Prof.ssa Silvia PENSALFINI
- **Area Turismo e Sport:** Prof. Luca FACCHINI, Prof. Paolo PEDRINELLI CARRARA, Prof.ssa Lucia PAOLINI
- **Area Agro-alimentare, Cultura-Informazione-Tecnologie, Servizi commerciali:** Prof. Tonino CIOCCOLANTI, Prof.ssa Federica MORONCINI, Prof. Gianni BELUCCINI, Prof.ssa Barbara TRUFELLI, Prof. Giulio ANACARIO, Prof.ssa Nicoletta SPENDOLINI, Prof.ssa Luisella LUCIANI, Prof.ssa Alessandra PACI, Prof.ssa Maria Loredana PILONE, Prof. Renzo FORTI, Prof. Flavio DONATI, Prof. Alberto MOCHI, Prof. Andrea ROSATI, Prof. Irene REBECCA, Prof. Stefano CAMAIONI, Prof.ssa Sonia PALMUCCI, Prof.ssa Laura PAOLETTI, Prof.ssa Natalia BIANGINI
- **Area Meccanica, Impianti e Costruzioni:** Prof. Roberto SPACCAPANICCIA, Prof. Simone MESCHINI, Prof. Matteo SGALIPPA, Prof. Silvio FATTORILLO
- **Area Servizi alla persona:** Prof.ssa Chiara CURINA, Prof.ssa Silvia BARTOLINI

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LE MARCHE
DIREZIONE GENERALE

Si attesta che il presente documento informatico, composto da n. 74 (settantaquattro) pagine, è conforme al documento originale sottoscritto in forma digitale, conservato agli atti della m_pi.AOODRMA.REFGISTRO DECRETI di questo Ufficio Scolastico Regionale.

Ancona, 11 gennaio 2024.

IL DIRETTORE GENERALE