



Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica: CIOFS-FP Virginia Agnelli Torino

Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
PARI OPPORTUNITA'	10	<ul style="list-style-type: none"> • Interculturalità e Pari Opportunità
ORIENTAMENTO E ACCOMPAGNAMENTO AL PERCORSO	20	<ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche personali. • Il contesto di riferimento del percorso formativo. • Definizione e valutazione dei propri progetti: personale e professionale. • Valorizzazione dei propri progetti: personale e professionale.
CONTESTO CULTURALE, STORICO E NATURALISTICO DEL TERRITORIO	40	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali • Storia e sviluppo del territorio
PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI	190	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici. • Pianificazione e organizzazione del lavoro. • Tecniche di marketing e web marketing. • Aspetti generali dello sviluppo sostenibile.
NORMATIVE DELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE	34	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche. • Approvvigionamento e controllo delle materie prime. • Aspetti specifici dello sviluppo sostenibile
LINGUAGGI E COMUNICAZIONE	138	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche, metodi e strumenti di raccolta, elaborazione, analisi di informazioni e dati. • Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti. • Strumenti linguistici e informatici a supporto della gestione dei flussi informativi e della comunicazione. • Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi standard e specialistici (morfosintassi, lessico, analisi testuale, cicli inferenziali di interpretazione, lettura e argomentazione). • Tipologie testuali di presentazione



Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
		<p>professionale di se stessi, di testi tecnici continui e non continui e di reporting su più su più canali e con diversi livelli di approfondimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi specialistici (morfosintassi, lessico, analisi testuale, cicli inferenziali di interpretazione, lettura e argomentazione) - Lingua francese
TECNICHE DI GESTIONE	40	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di rilevazione dati e informazioni • Principi di qualità e controllo della produzione. • Sicurezza, prevenzione, sostenibilità: normative, protocolli, procedure, approcci di riferimento per il settore di appartenenza. • Tecniche per la valutazione economica delle alternative. • Fonti documentali che regolano la vita lavorativa e l'impresa. • Principi di organizzazione aziendale: teorie, tecniche e metodi applicativi, portare all'eccellenza l'organizzazione di un'azienda e i fattori di successo dell'organizzazione.
ELEMENTI DI MATEMATICA APPLICATA	60	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e classificazione di equazioni, disequazione e sistemi di equazioni. Relative metodologie di risoluzione e rappresentazione sul piano cartesiano. • Caratteristiche ed elementi della geometria analitica (piano cartesiano, punti, rette, coniche, iperboli...). • Trigonometria: proprietà e teoremi dei triangoli. Notazione specifica. Relazioni goniometriche. • Definizione e classificazione delle funzioni; studio di funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Equazioni, disequazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche. • Principi di statistica: indicatori, medie,



DETTAGLIO PERCORSO SPERIMENTALE IFTS (V ANNO)
TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI
ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON
PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE
ENOGASTRONOMICA – Sede di riferimento: CIOFS-FP Virginia Agnelli

Unità Formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
		probabilità, stime, leggi. <ul style="list-style-type: none">• Distribuzioni di probabilità e relative rappresentazioni grafiche.• Applicativi informatici a supporto dei flussi di dati.
SICUREZZA	12	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza, prevenzione, sostenibilità: normative, protocolli, procedure, approcci di riferimento per il settore di appartenenza
TOTALE	544	