

**PIANO DI STUDI ITS 2018-20**

<b>N</b>	<b>MODULO / UNITÀ FORMATIVA</b>	<b>ORE TOTALI</b>	<b>Di cui in laboratori di impresa e/o in laboratori di ricerca</b>	<b>I ANNUALITÀ</b>	<b>II ANNUALITÀ</b>
<b>COMPETENZE GENERALI DI BASE</b>					
1	BUSINESS ENGLISH FOR FOOD SECTOR	56	24	28	28
2	INFORMATICA E PROMOZIONE DEI PRODOTTI ATTRAVERSO WEB E SOCIAL	24	12	12	12
3	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, PROCESSI PRODUTTIVI E PROJECT MANAGEMENT	24	12	24	0
4	COMUNICAZIONE, TEAMWORKING E PROBLEM SOLVING	24	12	12	12
5	CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	60	28	60	0
6	ELEMENTI DI ECONOMIA AZIENDALE	24	8	12	12
7	NORMATIVA ITALIANA, COMUNITARIA E INTERNAZIONALE DEL SETTORE AGROALIMENTARE E FOCUS SULLA LEGISLAZIONE CASEARIA, DOP, STG, IGP	24	8	24	0
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>					
8	CULTURA DEL MADE IN ITALY, MARKETING, VALORIZZAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	40	8	0	40
9	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	40	40	28	12
10	ELEMENTI DI NUTRIZIONE UMANA	24	24	0	24

11	SOSTENIBILITA' E IMPATTO AMBIENTALE	24	16	0	24
12	CHIMICA ANALITICA, METODI DI ANALISI ED ELABORAZIONE DEI RISULTATI	48	48	32	16
13	MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E LATTIERO CASEARIA	64	40	32	32
14	GESTIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI E MERCATI DI RIFERIMENTO	60	8	20	40
15	SISTEMA QUALITA' E HACCP	24	24	12	12
16	TECNOLOGIE ALIMENTARI PER IL TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DI LATTE E LATTICINI	88	20	60	28
17	PACKAGING E SHELF LIFE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	16	8	16	0
18	LOGISTICA DEL SETTORE LATTIERO - CASEARIO	16	8	8	8
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI SPECIFICHE</b>					
19	LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA: EVOLUZIONE E PROSPETTIVE	24	8	0	24
20	ELEMENTI DI ZOOTECNIA E BENESSERE ANIMALE PER LA FILIERA LATTIERO CASEARIA	40	20	12	28
21	LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE 1: TECNOLOGIA GENERALE CASEARIA	48	40	48	0
22	LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE2: TRASFORMAZIONI E PRODUZIONI CASEARIE	140	140	40	100
23	LABORATORIO DI GELATERIA	40	20	0	40

24	SICUREZZA SUL LAVORO	16	8	16	0
25	<i>ACCOGLIENZA, PREPARAZIONE ALLO STAGE / ESAME E ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO</i>	12	0	4	8
	<b>TOTALE ORE FORMAZIONE</b>	<b>1000</b>	<b>584</b>	<b>540</b>	<b>540</b>
26	STAGE	1000		500	500
<b>TOTALE</b>		<b>2000</b>		<b>1000</b>	<b>1000</b>