

Moduli formativi con indicazione di obiettivi, durata in ore e modalità didattiche di erogazione

Il percorso formativo è strutturato in 4 semestri per una durata complessiva di 2000 ore, di cui 1000 di stage presso aziende del settore, nel territorio di riferimento, fuori regione e/o all'estero, da realizzarsi nelle due annualità.

L'attività si divide in **moduli didattici**, organizzati sulla base di **macro aree di competenze**, come di seguito indicato:

| N | MODULO / UNITÀ FORMATIVA | ORE TOTALI | Di cui in laboratori di impresa e/o in laboratori di ricerca | I ANNUALITÀ | II ANNUALITÀ |
|---|--|------------|--|-------------|--------------|
| COMPETENZE GENERALI DI BASE | | | | | |
| 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 | 20 | 10 | 20 | 0 |
| 4 | COMUNICAZIONE, TEAMWORKING E PROBLEM SOLVING | 24 | 12 | 12 | 12 |
| 5 | CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI | 48 | 24 | 48 | 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 |
| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | | | | | |
| 8 | CULTURA DEL MADE IN ITALY, MARKETING, VALORIZZAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI | 24 | 8 | 0 | 24 |

| | | | | | |
|--|--|----|----|----|----|
| 9 | MICROBIOLOGIA GENERALE E LATTIERO CASEARIA | 48 | 24 | 24 | 24 |
| 10 | IGIENE DEL LATTE | 16 | 8 | 0 | 16 |
| 11 | ELEMENTI DI NUTRIZIONE UMANA | 24 | 24 | 0 | 24 |
| 12 | SOSTENIBILITA' E IMPATTO AMBIENTALE | 24 | 16 | 0 | 24 |
| 13 | CHIMICA ANALITICA, METODI DI ANALISI ED ELABORAZIONE DEI RISULTATI | 48 | 48 | 32 | 16 |
| 14 | MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E LATTIERO CASEARIA | 56 | 32 | 28 | 28 |
| 15 | GESTIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI E MERCATI DI RIFERIMENTO | 60 | 8 | 20 | 40 |
| 16 | IL SISTEMA AGROALIMENTARE 4.0 | 12 | 4 | 12 | 0 |
| 17 | SISTEMA QUALITA' E HACCP | 24 | 24 | 12 | 12 |
| 18 | TECNOLOGIE ALIMENTARI PER IL TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DI LATTE E LATTICINI | 88 | 26 | 60 | 28 |
| 19 | PACKAGING E SHELF LIFE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | 16 | 8 | 16 | 0 |
| 20 | LOGISTICA DEL SETTORE LATTIERO - CASEARIO | 16 | 8 | 8 | 8 |
| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI SPECIFICHE | | | | | |
| 21 | LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA: EVOLUZIONE E PROSPETTIVE | 20 | 8 | 0 | 20 |
| 22 | ELEMENTI DI ZOOTECNIA E BENESSERE ANIMALE PER LA FILIERA LATTIERO CASEARIA | 40 | 20 | 16 | 24 |

| | | | | | |
|---------------|---|-------------|------------|-------------|-------------|
| 23 | LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE 1: TECNOLOGIA GENERALE CASEARIA | 56 | 56 | 56 | 0 |
| 24 | LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE2: TRASFORMAZIONI E PRODUZIONI CASEARIE | 140 | 140 | 40 | 100 |
| 25 | LABORATORIO DI GELATERIA | 40 | 24 | 0 | 40 |
| 26 | SICUREZZA SUL LAVORO | 16 | 0 | 16 | 0 |
| 27 | <i>ACCOGLIENZA, PREPARAZIONE ALLO STAGE / ESAME E ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO</i> | 12 | 0 | 4 | 8 |
| | TOTALE ORE FORMAZIONE | 1000 | 570 | 500 | 500 |
| 28 | STAGE | 1000 | | 500 | 500 |
| TOTALE | | 2000 | | 1000 | 1000 |