

OPERATORE DI MACELLERIA	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	0
Specie degli animali d'origine e merceologia di settore	15
Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	4
Garantire igiene della persona, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature (HACCP) – macelleria	8
Effettuare la macellazione e la prima lavorazione della carne	0
Realizzare tagli e semilavorati carnei	0
Realizzare la trasformazione dei tagli carnei	0
Manutenere le attrezzature	0
TOTALE ORE FAD	27

TECNICO DELLA SICUREZZA INFORMATICA	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	0
Basi di ICT	10
Fondamenti di information security e cybersecurity	10
Inglese tecnico per l'informatica	10
Sicurezza sui luoghi di lavoro	4
Supportare l'analisi di vulnerabilità, rischi e conformità	10
Comunicare i rischi ed i comportamenti corretti	10
Supportare l'implementazione di soluzioni per la sicurezza dei sistemi hardware e software	20
Monitorare i sistemi hardware e software e supportare il loro ripristino in caso di problemi di integrità e sicurezza	20
TOTALE ORE FAD	94
TECNICO DELL'AMMINISTRAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA	

Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento normativo: l'impresa come soggetto giuridico	30
Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	4
Inquadramento della professione	5
Supportare la definizione dell'architettura del sistema contabile	10
Gestire il trattamento dei documenti amministrativo - contabili	20
Utilizzare software di contabilità e fatturazione elettronica	10
Gestire le operazioni di incasso e pagamento	10
Supportare la gestione degli strumenti finanziari	15
TOTALE ORE FAD	104