

TECH

FOOD TECH

Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare

PIANO DI STUDI 2024-2026

**in fase di revisione in esito alla riforma nazionale degli ITS ACADEMY
(Legge n. 99/2022 e Decreto n. 203/2023)**

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
TEAM WORKING		25	25
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20		20
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	10		10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITA' E PERFORMANCE MANAGEMENT		20	20
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
PROJECT MANAGEMENT		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	30	50
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		30	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	16		16
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI		20	20
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		70	70
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	10		10
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	34		34
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI	20		20
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	15		15
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	45		45
PRODUZIONI PRIMARIE	15		15
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	35		35
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	55	75
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA	20	50	70
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	20	50	70
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE, DELLE BEVANDE ALCOLICHE E DEGLI ACETI	20	50	70
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI	20	50	70
TECNOLOGIE DELLE CARNI E DEL PESCE	30	60	90
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000