



Linee guida per la realizzazione dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale

ALLEGATO D

Repertorio degli standard professionali dei percorsi IeFP

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale lavoro, formazione, istruzione, pari opportunità, politiche giovanili, ricerca e università

Servizio Programmazione e gestione interventi formativi

Posizione Organizzativa Integrazione dei sistemi formativi e definizione di standard e profili formativi

Ottobre 2016

Sommario

PREMESSA.....	4
▪ Le schede delle situazioni tipo	4
▪ Delimitazione dei risultati attesi.....	5
▪ Sviluppo della competenza nel percorso formativo	6
▪ Modalità di rappresentazione degli standard professionali.....	6
AGRO-ALIMENTARE	8
❖ AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA.....	8
▪ Operatore agroambientale	9
▪ Operatore ambientale montano	22
❖ PRODUZIONI ALIMENTARI	36
▪ Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria	37
▪ Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari.....	45
▪ Tecnico della trasformazione agroalimentare	55
MANIFATTURA E ARTIGIANATO.....	62
❖ LEGNO E ARREDO	62
▪ Addetto alle lavorazioni di falegnameria	63
MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI	77
❖ MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA.....	77
▪ Installatore impianti elettrici civili ed industriali.....	78
▪ Installatore di impianti di automazione industriale	89
▪ Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia	99
▪ Installatore apparecchiature elettroniche civili/industriali	111
▪ Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino	119
▪ Manutentore autovetture e motocicli	120
▪ Autocarroziere	131
▪ Installatore impianti di climatizzazione	137
▪ Conduttore macchine utensili.....	147
▪ Montatore di sistemi meccanici	160
▪ Montatore/manutentore di sistemi elettromeccanici.....	173
▪ Saldocarpentiere	182
▪ Meccanico attrezzista procedure CAD-CAM	190
▪ Tecnico elettrico	203
▪ Tecnico per l'automazione industriale.....	210
▪ Tecnico elettronico	217
▪ Tecnico riparatore dei veicoli a motore	224
▪ Tecnico impianti termici.....	232
▪ Tecnico per la conduzione e manutenzione di impianti automatizzati.....	241
❖ EDILIZIA	248
▪ Addetto alle lavorazioni di cantiere edile.....	249
CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE.....	261
❖ STAMPA ED EDITORIA.....	261
▪ Addetto alla produzione grafica digitale	262
▪ Addetto alla computer grafica	273
▪ Tecnico grafico	282
SERVIZI COMMERCIALI	290

❖ SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE	290
▪ Addetto alle vendite.....	291
▪ Addetto alle relazioni commerciali.....	300
❖ AREA COMUNE	314
▪ Addetto alla segreteria	315
▪ Addetto alla contabilità	324
❖ TRASPORTI E LOGISTICA	331
▪ Addetto alla logistica integrata e gestione processi di magazzino.....	332
TURISMO E SPORT.....	341
❖ SERVIZI TURISTICI	341
▪ Cuoco	342
▪ Cameriere di sala e bar	349
▪ Addetto alla promozione e accoglienza turistica	356
▪ Addetto ai servizi turistici.....	366
▪ Tecnico di cucina	373
▪ Tecnico dei servizi di sala e bar	382
SERVIZI ALLA PERSONA.....	390
❖ SERVIZI ALLA PERSONA	390
▪ Acconciatore.....	391
▪ Estetista.....	397
▪ Tecnico dell'acconciatura	403
▪ Tecnico dei trattamenti estetici.....	412

PREMESSA

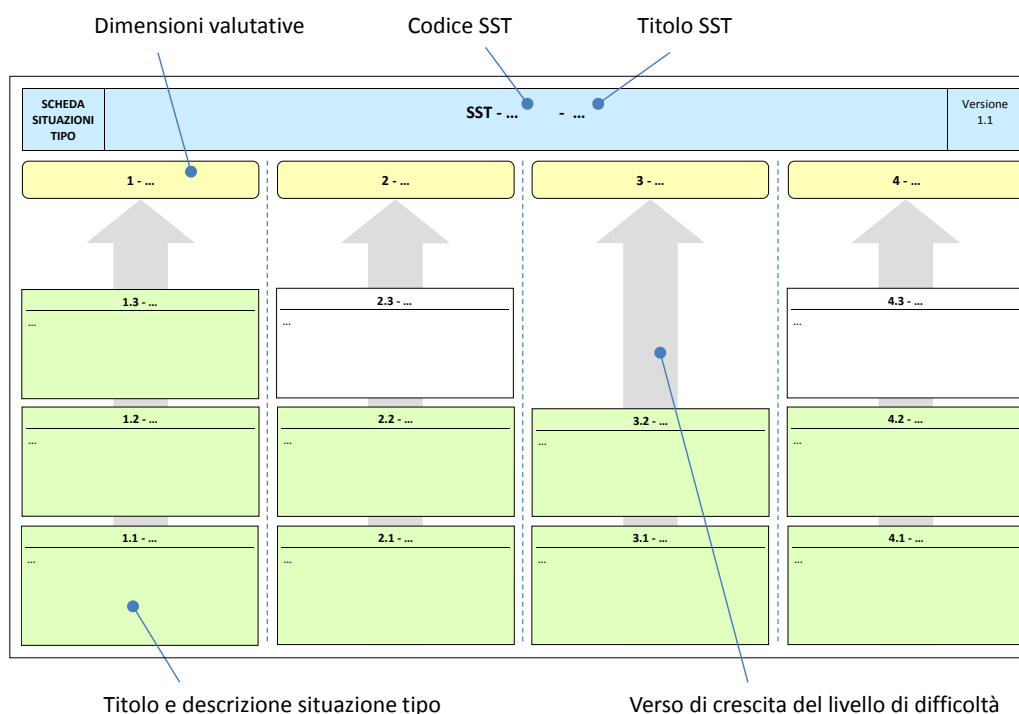
Il Repertorio degli standard professionali dei percorsi IeFP (Allegato D alle Linee guida) raccoglie la descrizione dei Profili professionali regionali, relativi sia ai percorsi di qualifica che di diploma professionale, in termini di risultati attesi riconoscibili dal mercato del lavoro locale.

Lo strumento utilizzato per definire i risultati attesi è la Scheda delle situazioni tipo (SST) associata a ciascun Qualificatore professionale regionale (QPR) costituente il Profilo professionale regionale di riferimento (vedasi Allegato A2 - Schede dei profili formativi).

Le schede delle situazioni tipo

La definizione di SST assunta a riferimento nel presente Repertorio è la seguente: "Schema di classificazione della complessità esecutiva di una competenza (QPR), attraverso un insieme di situazioni lavorative a difficoltà crescente, identificate sulla base degli elementi caratterizzanti le condizioni di esercizio (contesto di riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.)" (EffePi FVG, 2014).

Nello schema sottostante è illustrato il format descrittivo delle SST.



Le SST sono caratterizzate dai seguenti elementi:

- Le dimensioni valutative: classificano le diverse tipologie di risultati generati nell'esercizio della competenza a cui la scheda si riferisce, in termini di prodotti (o servizi) e possono essere relativi sia a fasi lavorative intermedie (semilavorati) che finali (prodotti finiti).
- Le situazioni tipo: descrivono delle situazioni lavorative in cui viene tipicamente agita la competenza, classificate sulla base delle condizioni di esercizio (contesto di

riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.).

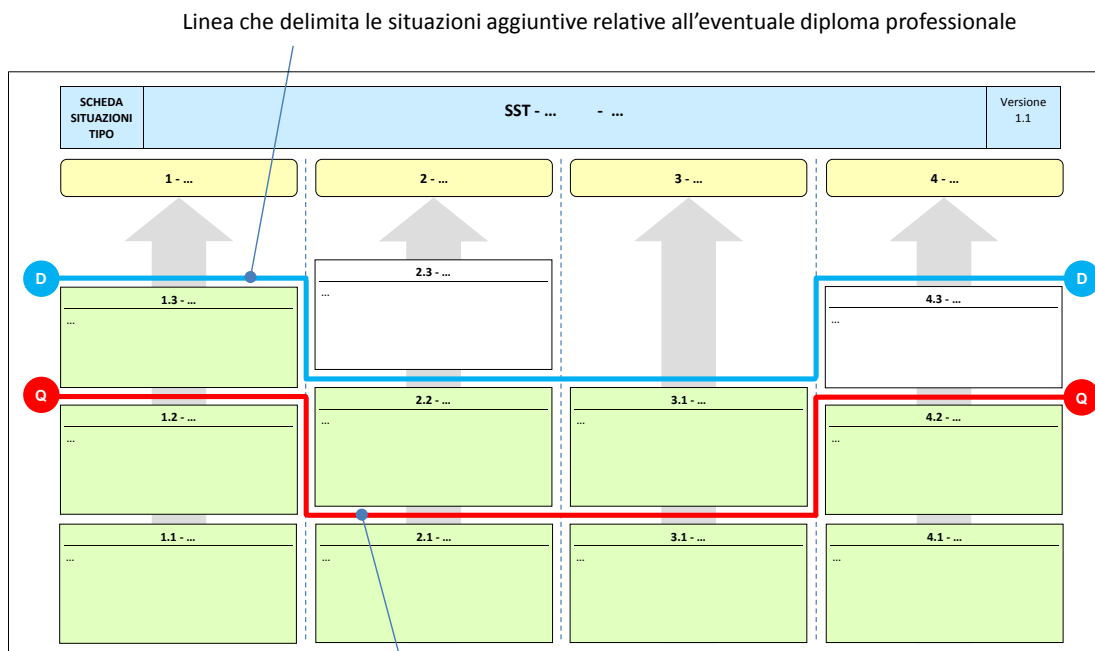
- La posizione di una situazione tipo: identifica all'interno della colonna relativa alla dimensione valutativa di riferimento il suo livello di complessità realizzativa considerando che il verso di crescita va dal basso verso l'alto.
- Il colore verde associato ad alcune situazioni tipo: stabilisce quali sono le situazioni tipo che un soggetto deve necessariamente saper gestire in completa autonomia per poter affermare che padroneggia la competenza di riferimento ad un livello coerente con le aspettative del mondo del lavoro. Le situazioni tipo in bianco rappresentano delle un qualcosa in più, una specializzazione.

Considerato il fatto che il numero delle dimensioni valutative e il numero delle situazioni tipo individuate per ogni dimensione valutativa sono variabili, le SST così organizzate risultano facilmente adattabili alle caratteristiche dei differenti QPR costituenti i profili professionali regionali. Nella sostanza le SST sono delle rubriche valutative a geometria variabile.

Delimitazione dei risultati attesi

La definizione dei risultati attesi relativi a ciascuna SST viene fatta tracciando una linea spezzata che delimita quali sono le situazioni tipo che il qualificato o il diplomato deve saper gestire in completa autonomia operativa. Tutte quelle che stanno sotto la linea tracciata.

Nell'esempio sottostante, si può osservare in colore rosso e con agli estremi la lettera (Q) la delimitazione delle situazioni relative alla qualifica professionale. Mentre la delimitazione in colore blu e con agli estremi la lettera (D) individua le situazioni aggiuntive associate all'eventuale diploma professionale riferito alla stessa SST.



Sviluppo della competenza nel percorso formativo

In funzione delle caratteristiche proprie di ogni profilo professionale regionale, della loro effettiva spendibilità sul territorio locale e del tempo formativo disponibile, i risultati attesi al termine dei percorsi formativi di qualifica e di diploma possono prevedere uno sviluppo Parziale, Completo o Esteso delle situazioni tipo descritte nelle singole SST.



- **COMPLETO:** i risultati attesi coincidono con le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati perfettamente in linea con le attese del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Costituiscono il core della professione.
- **PARZIALE:** i risultati attesi non ricomprendono tutte le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel percorso formativo la competenza viene sviluppata in modo parziale rispetto alle attese del mondo del lavoro. Vengono inserite nei profili per aggiungere delle situazioni che il MdL richiede, ma che non implicano la padronanza completa di tutta la SST: "... è importante che sappia anche fare un po' di questo ...".
- **ESTESO:** i risultati attesi, oltre a tutte le situazioni tipo colorate di verde, ricomprendono anche alcune o tutte le situazioni bianche presenti nella SST. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati superiori alle attese del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Normalmente questo tipo di sviluppo della SST è riferito ai percorsi di diploma professionale.

Questa impostazione implica che con l'ottenimento del titolo di Qualifica professionale il qualificato si vede riconosciute ai fini della certificazione tutte le QPR sviluppate in modo Completo ed Esteso all'interno del sistema regionale della certificazione delle competenze. Mentre, rispetto alle QPR sviluppate in modo Parziale, può vantare dei crediti formativi da ampliare, con ulteriori percorsi formativi o in modalità non formale o informale, al fine di raggiungere i risultati attesi per il riconoscimento completo e la certificazione della competenza di riferimento.

Modalità di rappresentazione degli standard professionali

I profili professionali regionali sono suddivisi in Settori economico professionali all'interno delle sette Aree professionali. Per ogni profilo viene proposta una tabella riassuntiva con l'elenco delle QPR costituenti il profilo stesso e con il livello di sviluppo delle SST nel percorso formativo. Nelle pagine successive sono illustrate in dettaglio le schede SST con le linee di delimitazione dei risultati attesi.

AREA PROFESSIONALE

AGRO-ALIMENTARE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
 Settore economico professionale: **AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AGRICOLO**

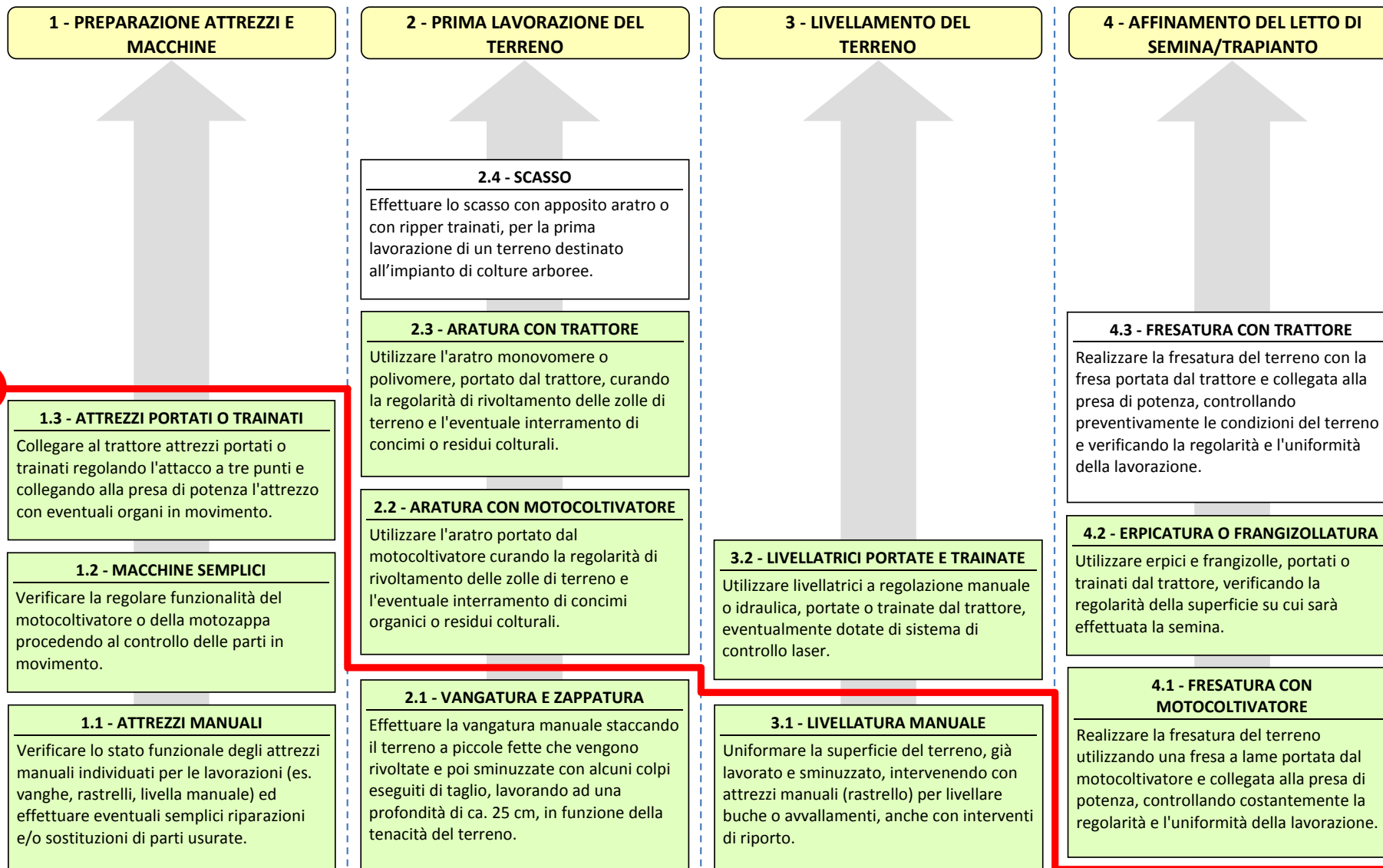
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

OPERATORE AGROAMBIENTALE

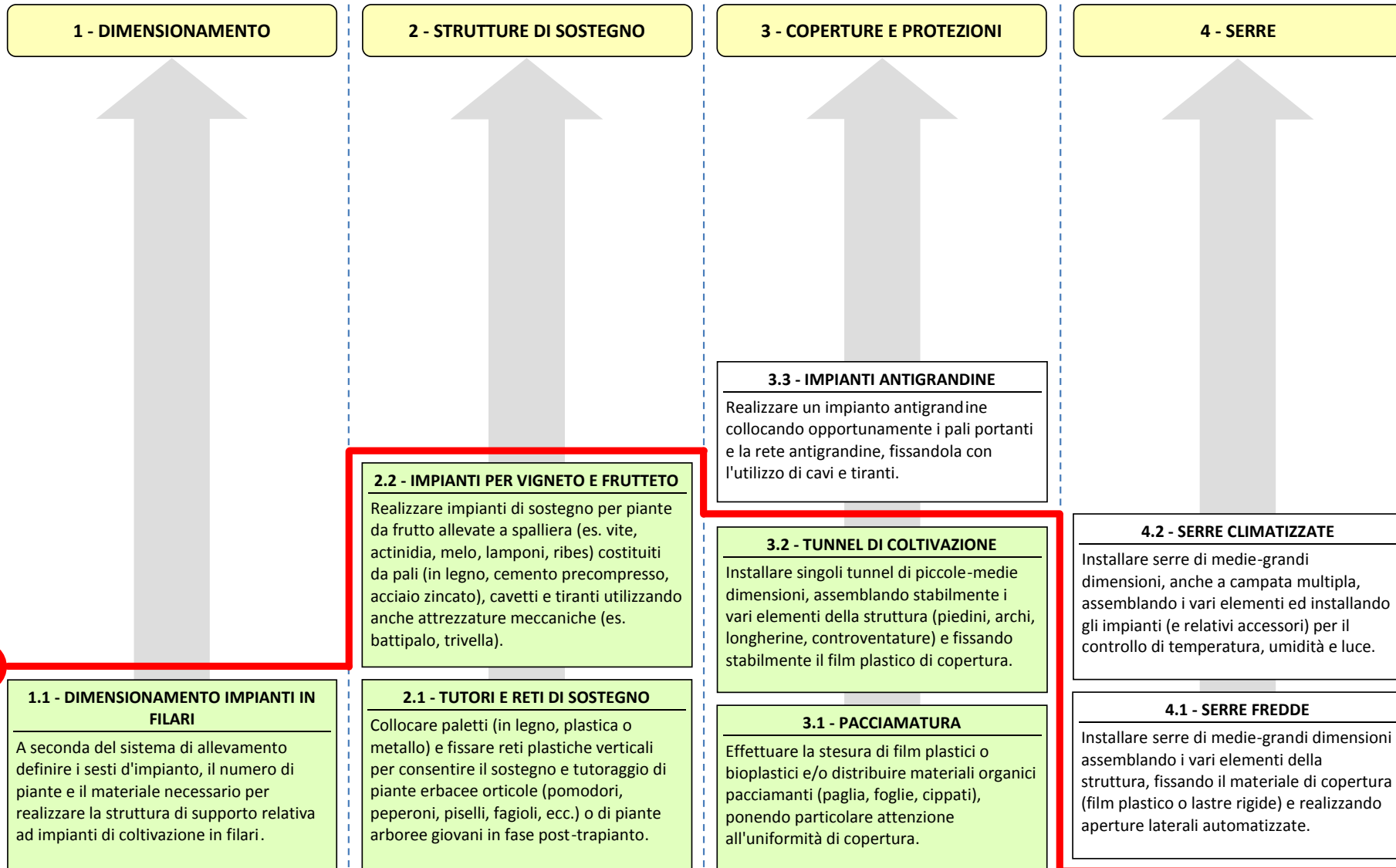
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AGR-01	Preparazione del terreno	3	Parziale	
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Completo	
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Completo	
QPR-AGR-04	Effettuare l'irrigazione delle piante	3	Parziale	
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale	
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Completo	
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo	
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale	
QPR-AGR-11	Gestione delle aree verdi	3	Parziale	
QPR-ALL-01	Condizione dell'allevamento di animali	3	Parziale	
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo	
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

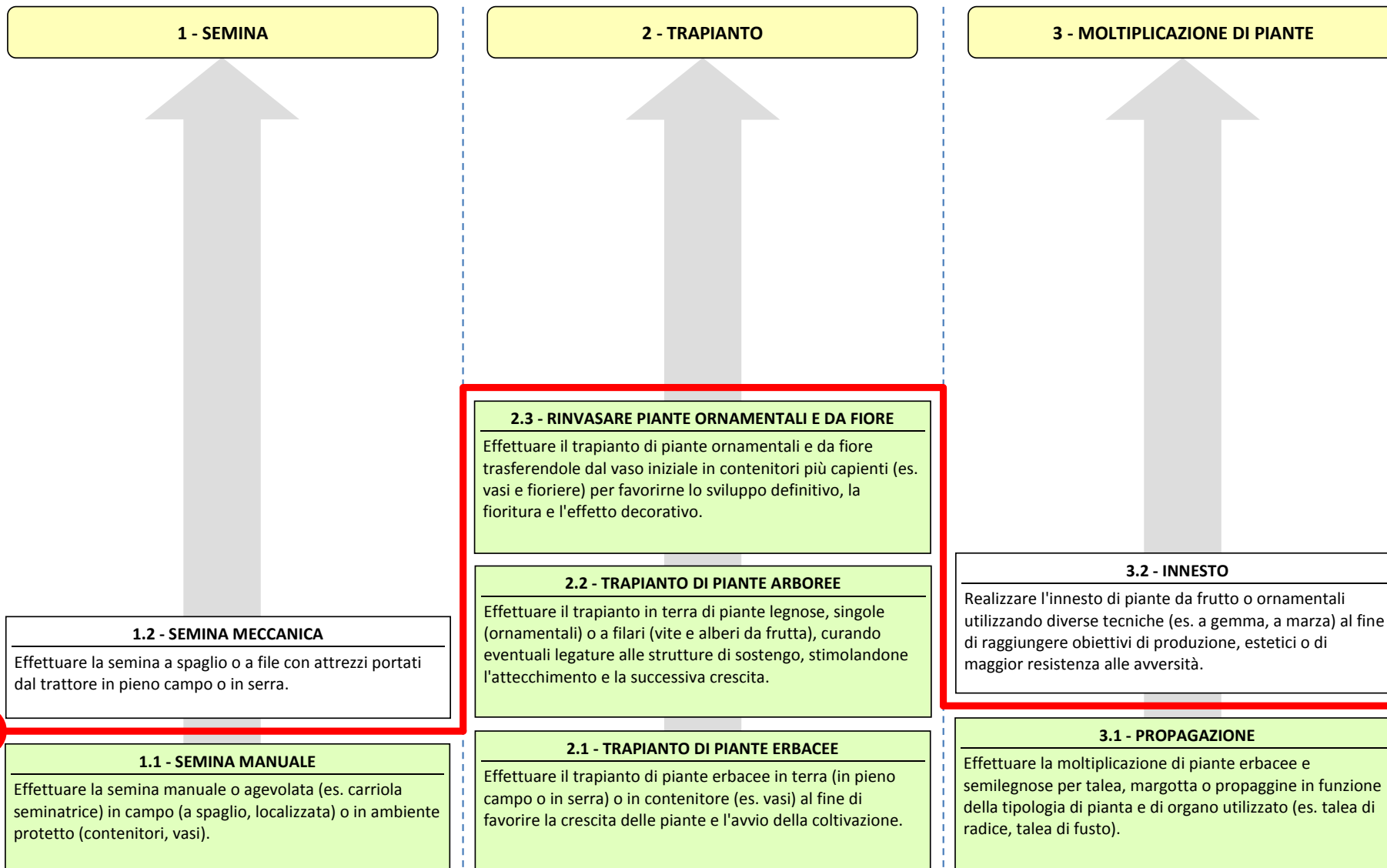
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-01 - PREPARAZIONE DEL TERRENO Sulla base dell'indirizzo produttivo aziendale e delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per le successive fasi di semina, trapianto e coltivazione, utilizzando sia strumenti semplici che attrezzature complesse.	Versione 1.4 27/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------

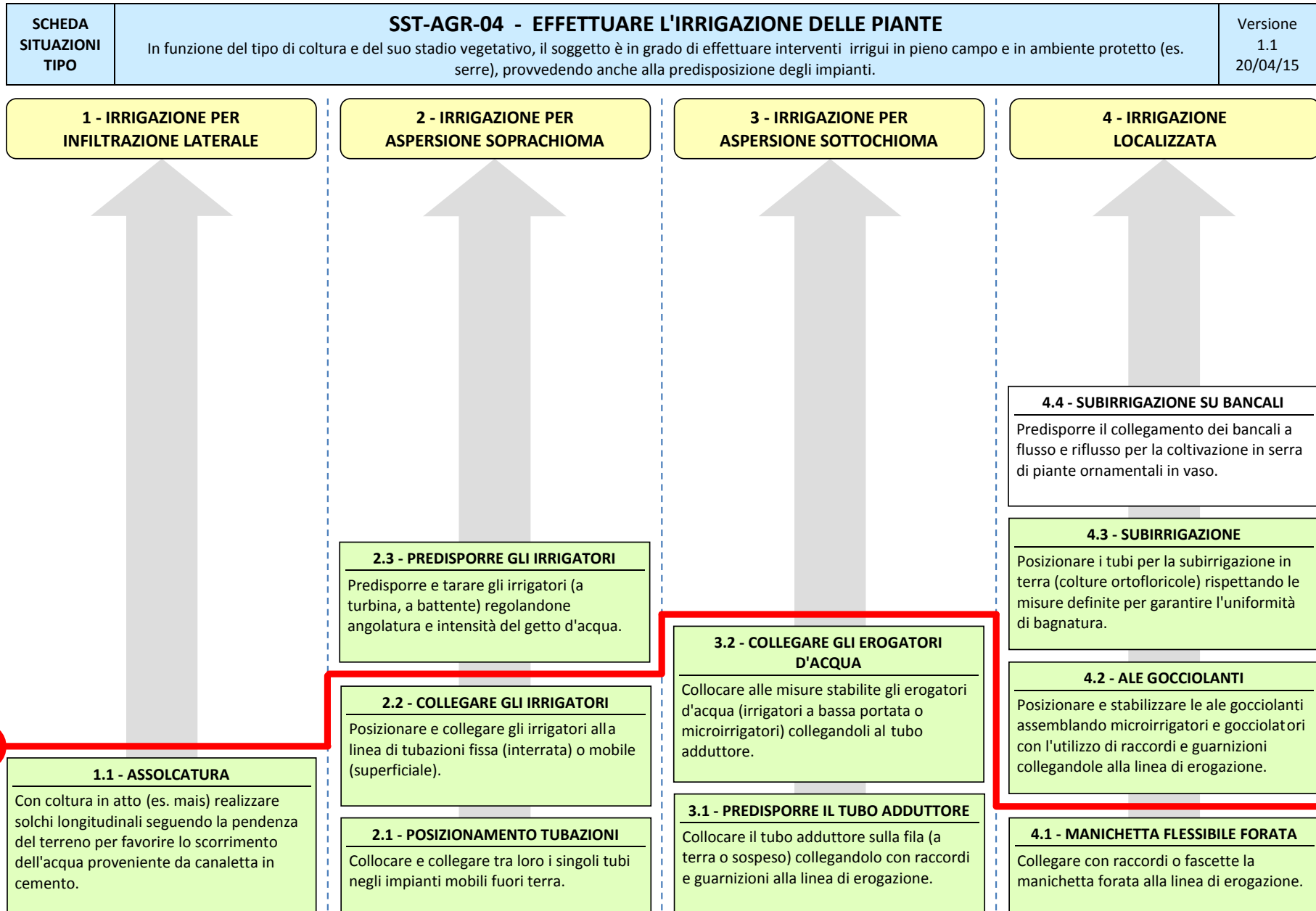


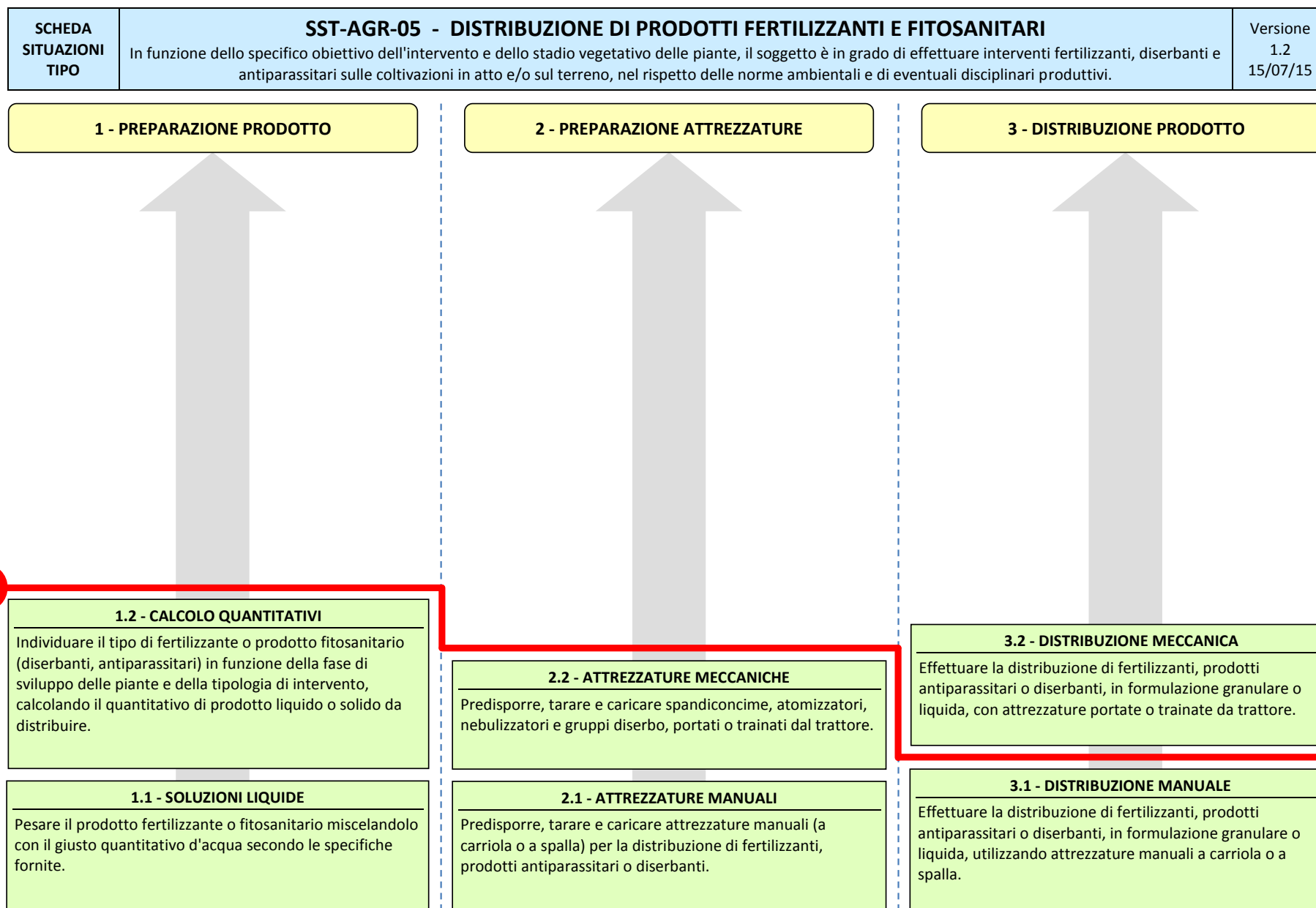
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-02 - PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



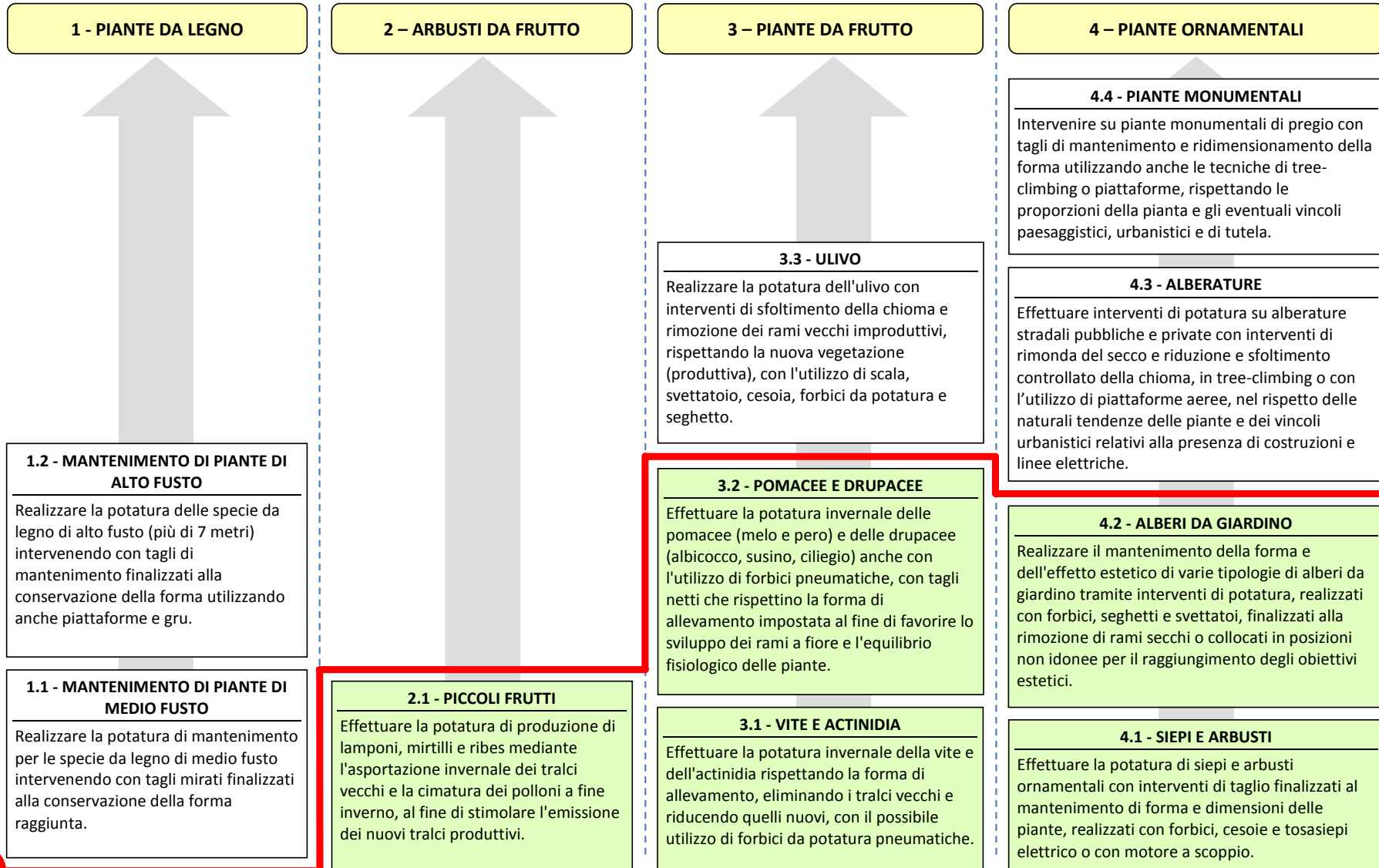
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-03 - IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE Sulla base delle caratteristiche delle piante interessate e del sistema di allevamento, il soggetto è in grado di effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (per propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.	Versione 1.1 20/04/15
---------------------------------------	--	-----------------------------



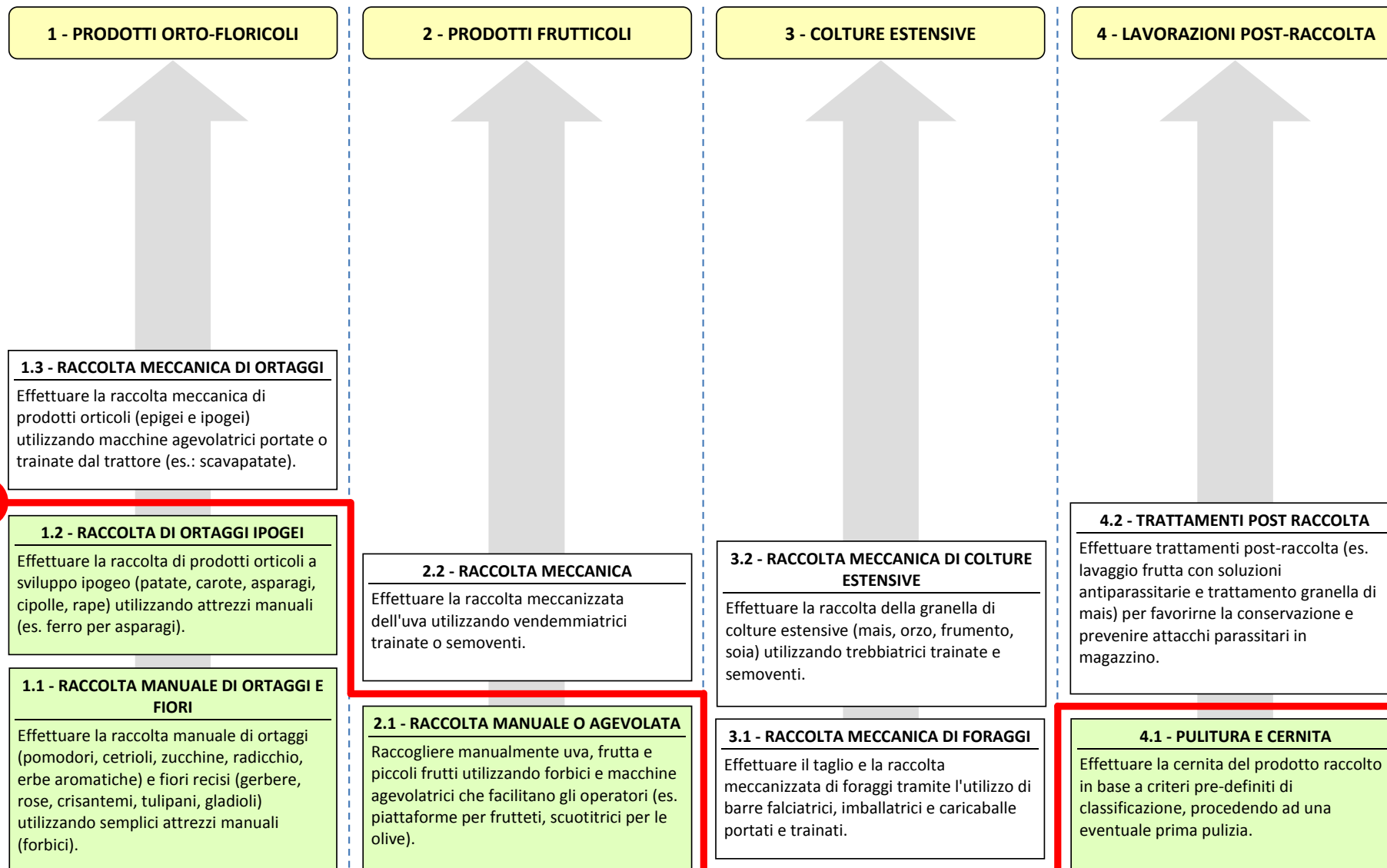




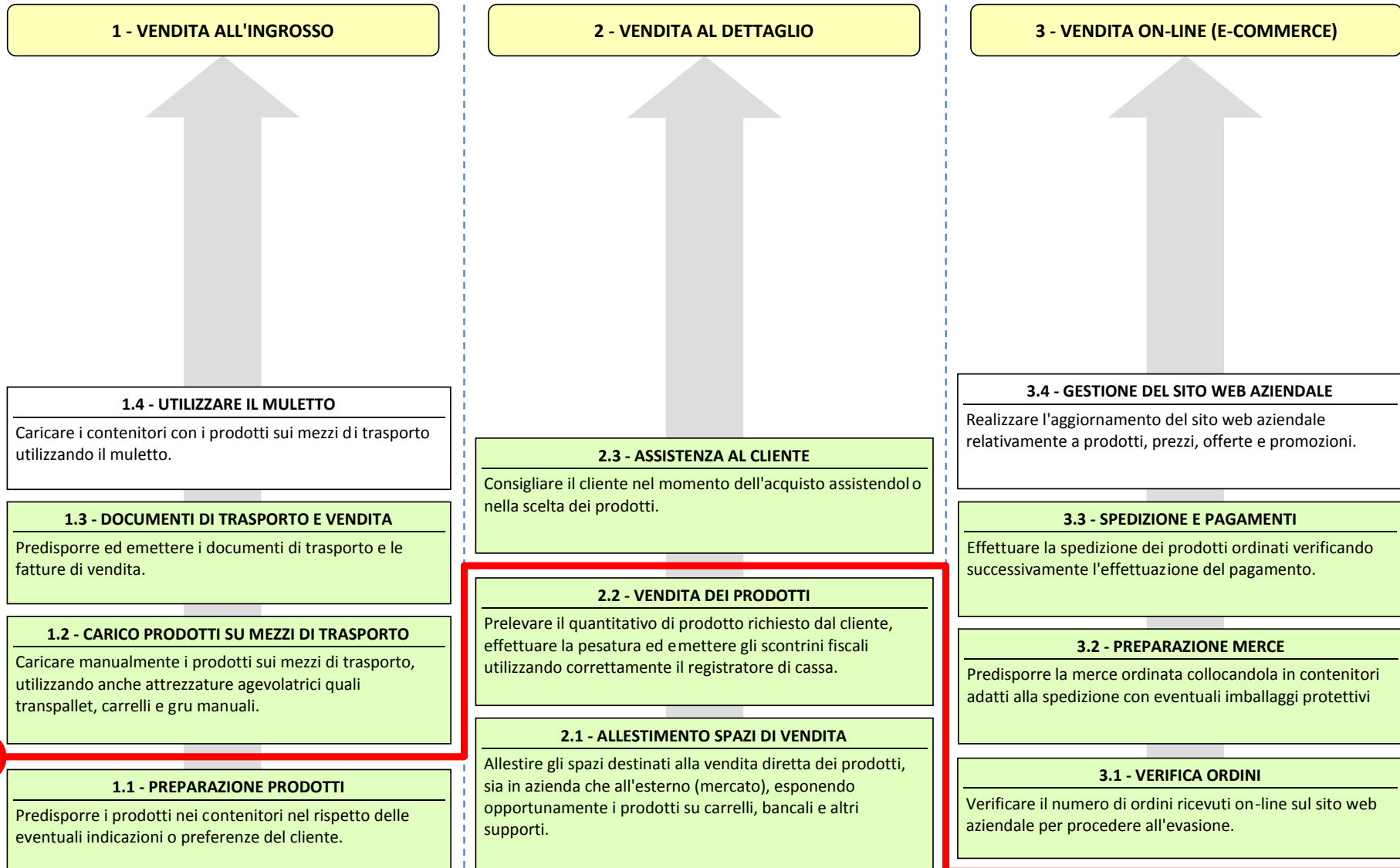
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-06 - ESECUZIONE DELLE POTATURE In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.	Versione 1.2 27/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-08 - RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-09 - VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.	Versione 1.1 20/04/15
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-11 - GESTIONE DELLE AREE VERDI Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.	Versione 1.1 20/04/15
---------------------------------------	--	-----------------------------



1.2 - GESTIONE VARIANZE IN CORSO D'OPERA
Effettuare piccoli aggiustamenti del progetto in funzione della situazione incontrata al momento della realizzazione o a seguito di ripensamenti dell'ultimo minuto del committente.

1.1 - IDENTIFICAZIONE AREE D'INTERVENTO
Individuare le aree d'intervento tramite misurazioni, determinando tipologia di piante, accessori e impianti, loro posizionamento e relativa tracciatura sulla base del progetto fornito.

2.2 - POSA TAPPETO ERBOSO
Realizzare il tappeto erboso mediante stesura di rotoli di erba pre-confezionati.

2.1 - SEMINA TAPPETO ERBOSO E POSA PIANTE ORNAMENTALI
Realizzare il tappeto erboso mediante semina manuale o seminatrice a centrifuga e sistemazione piante (es. per aiuola, giardino, parco, spazi sportivi, ...).

3.2 - REALIZZAZIONE ELEMENTI ACCESSORI
Realizzare spazi accessori, quali camminamenti, pavimentazioni, opere di contenimento e muretti, elementi ludici e spazi di sosta, utilizzando ed assemblando materiali di diversa tipologia.

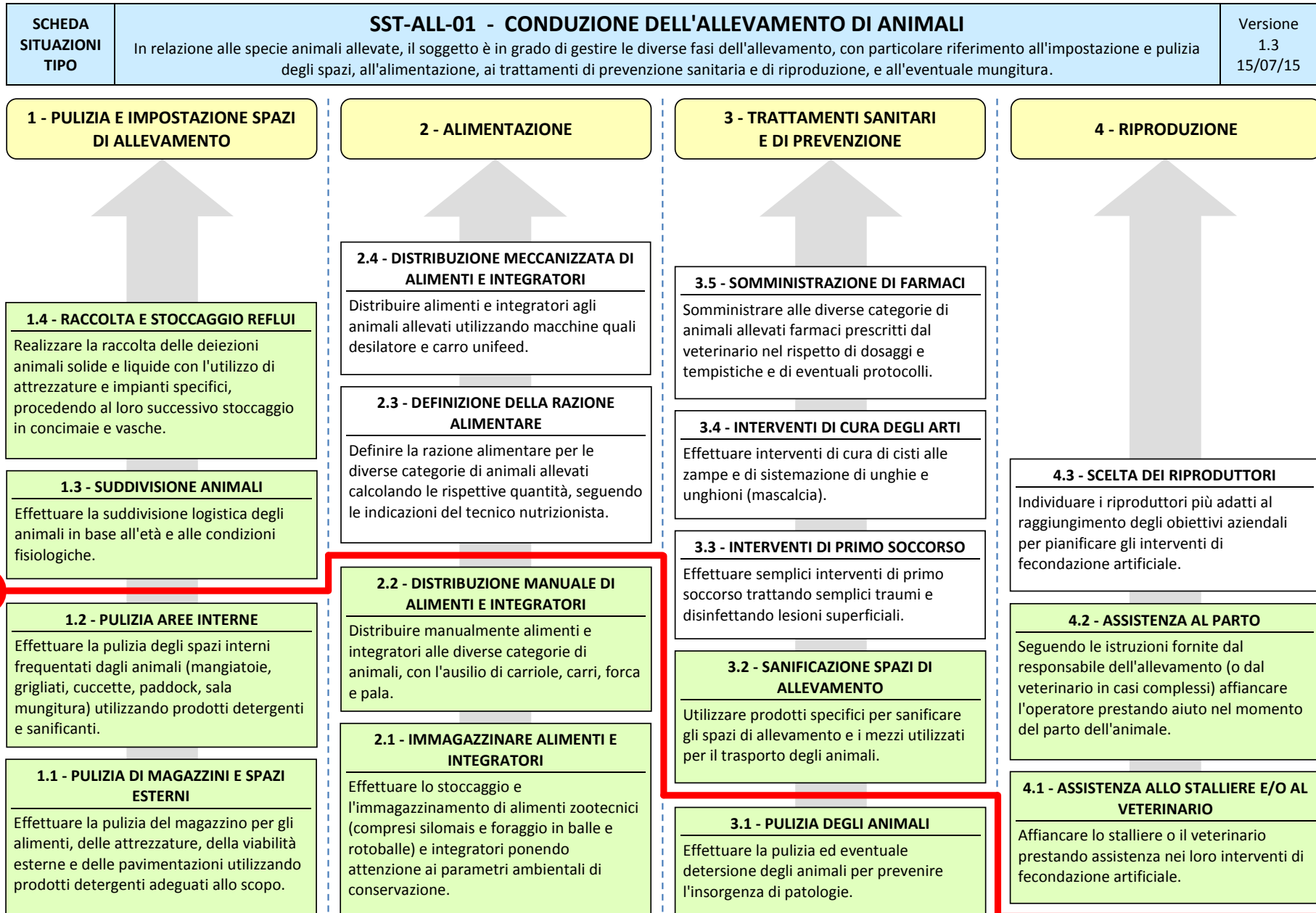
3.1 - OPERE PREPARATORIE PER INSTALLAZIONE IMPIANTI
Effettuare scavi e posa di tubazioni e pozzetti per impianto elettrico, idrico (vasche e fontane) e irriguo, utilizzando attrezzi manuali.

4.3 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE
Effettuare la manutenzione straordinaria di impianti e accessori tramite interventi di riparazione, riverincitura e sostituzione di elementi usurati o danneggiati.

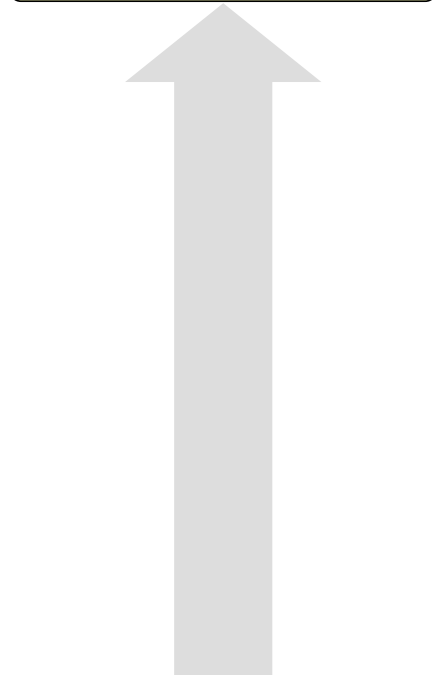
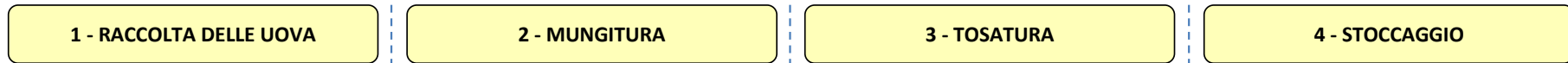
4.2 - SFALCIO TAPPETO ERBOSO
Realizzare lo sfalcio del tappeto erboso utilizzando tosaerba, falciatrice a filo, trattorino, provvedendo al corretto smaltimento dei residui vegetali.

4.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA
Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria delle superfici calpestabili, di pozzetti e elementi accessori, utilizzando rastrelli, soffiatori, aspiratori ecc.



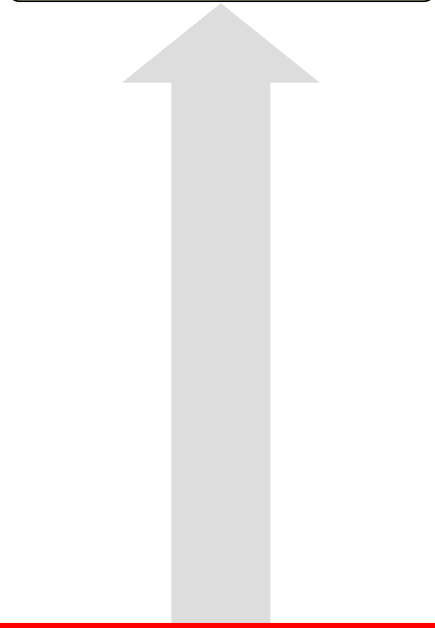


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALL-02 - RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO In dipendenza dell'indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell'allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	---	-----------------------------



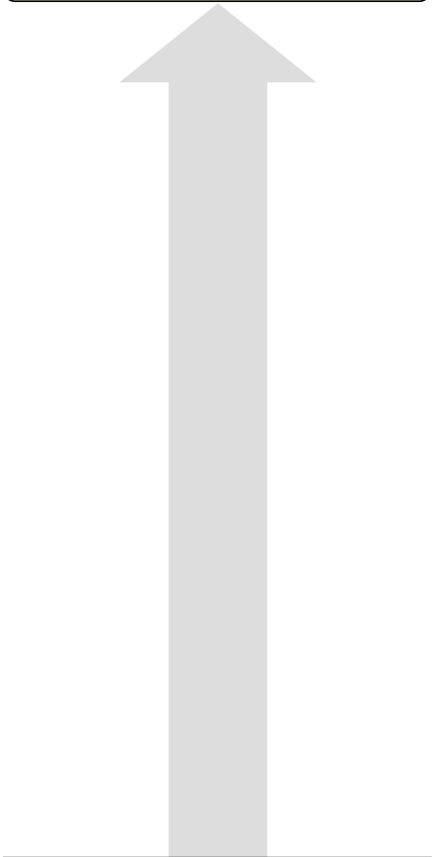
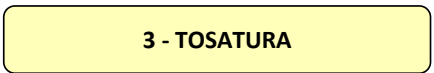
1.2 - RACCOLTA AUTOMATIZZATA
Raccolta tramite nastri trasportatori e successiva selezione manuale con rimozione di uova rotte o non idonee al confezionamento.

1.1 - RACCOLTA MANUALE
Effettuare la raccolta manuale dei prodotti dell'allevamento (es. uova).

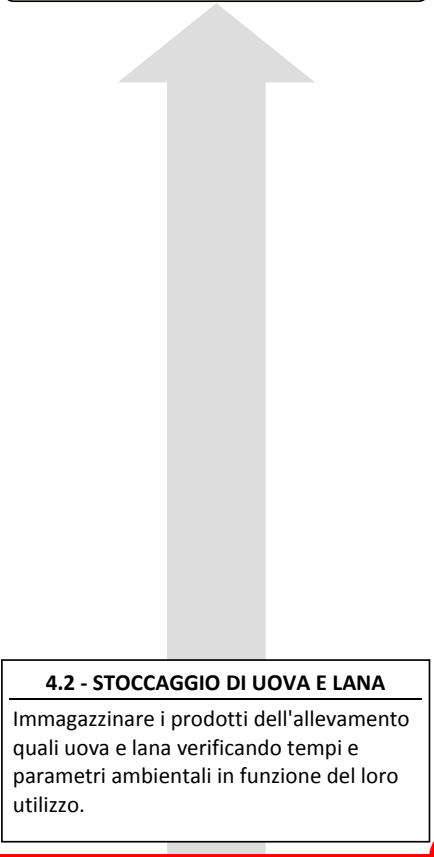
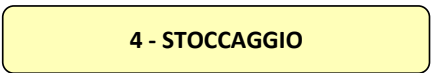


2.2 - MUNGITURA MECCANICA
Utilizzare la mungitrice (carrellata o collegata all'impianto di mungitura) effettuando la disinfezione delle mammelle prima e dopo l'operazione.

2.1 - MUNGITURA MANUALE
Effettuare la mungitura manuale di vacche ed ovicaprini ponendo attenzione alla pulizia e disinfezione delle mammelle.



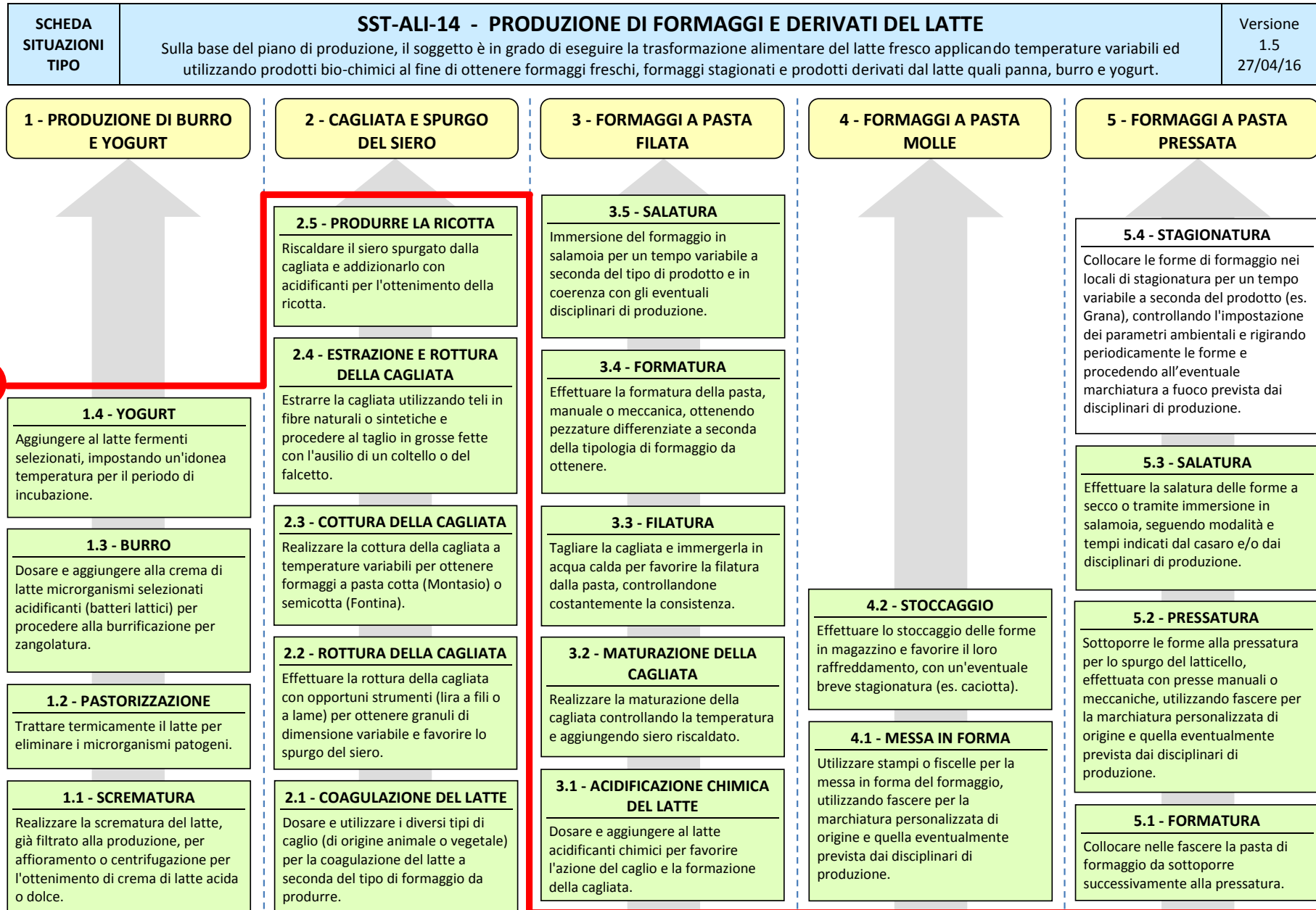
3.1 - TOSATURA ANIMALI DA LANA
Effettuare il taglio della lana di ovicaprini utilizzando forbici da tosatura manuali o automatiche.



4.2 - STOCCAGGIO DI UOVA E LANA
Immagazzinare i prodotti dell'allevamento quali uova e lana verificando tempi e parametri ambientali in funzione del loro utilizzo.

4.1 - STOCCAGGIO DEL LATTE
Conservare il latte fresco in vasche refrigerate chiuse in attesa del suo conferimento o lavorazione diretta.





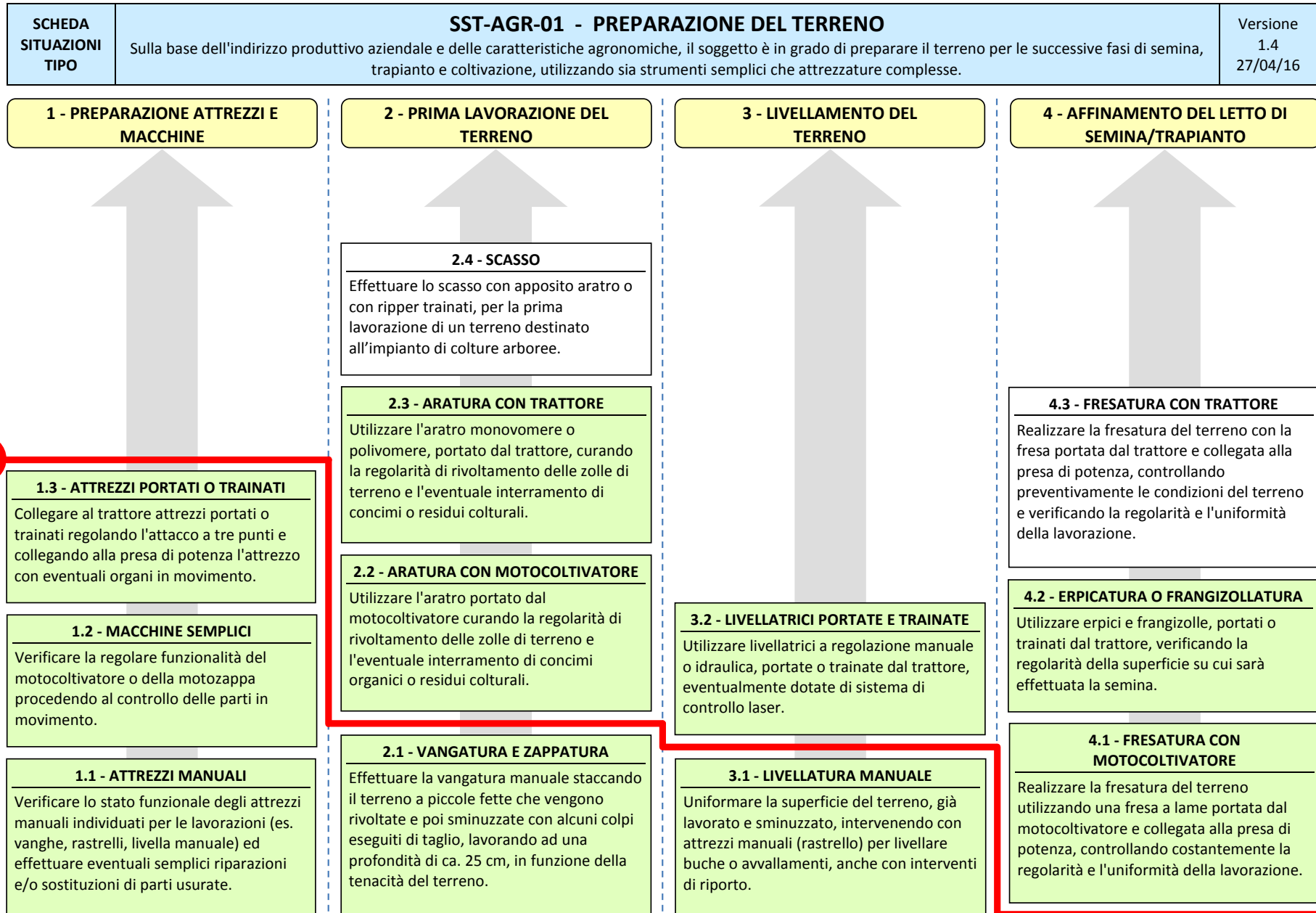
Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
 Settore economico professionale: **AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AGRICOLO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

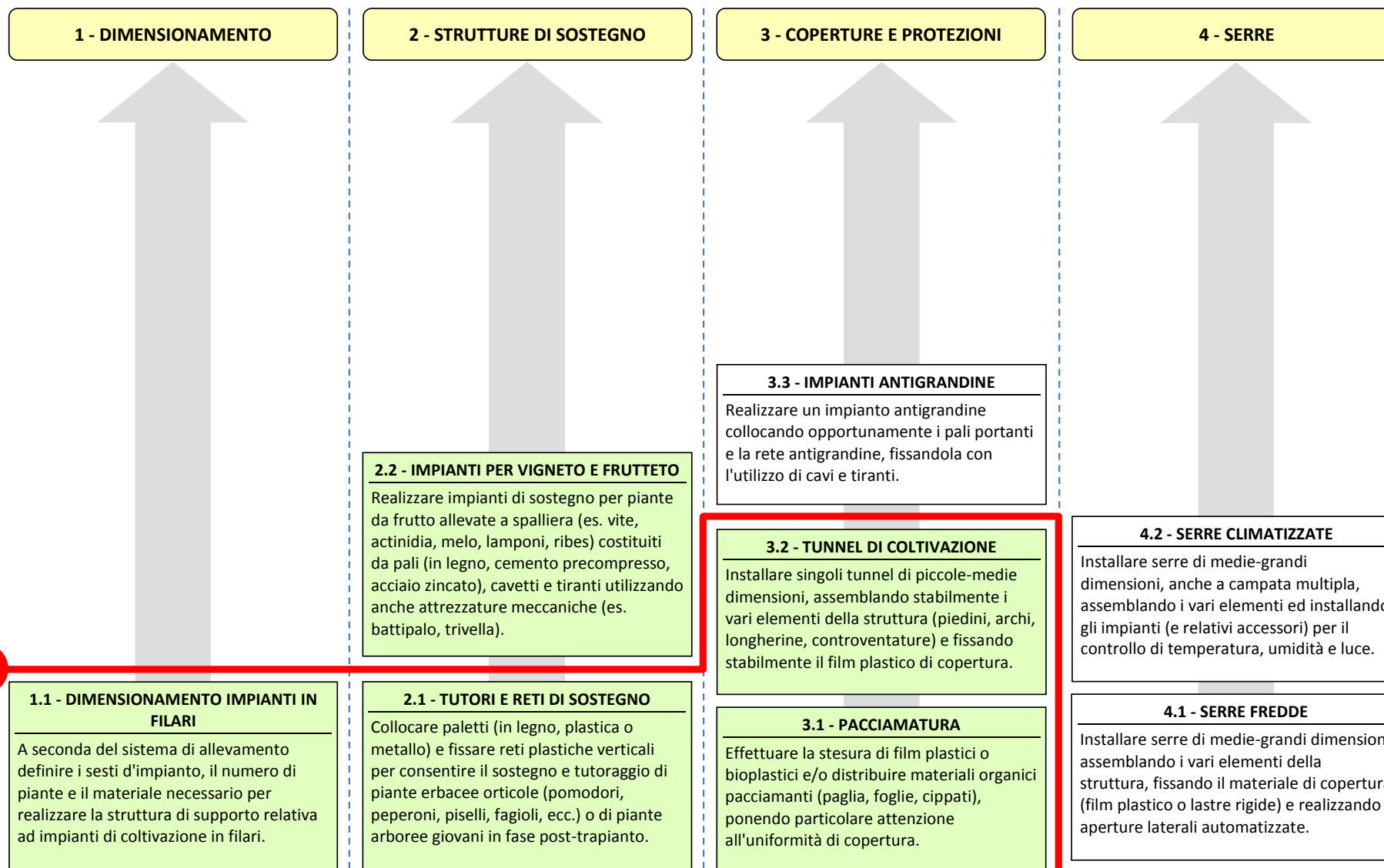
OPERATORE AMBIENTALE MONTANO

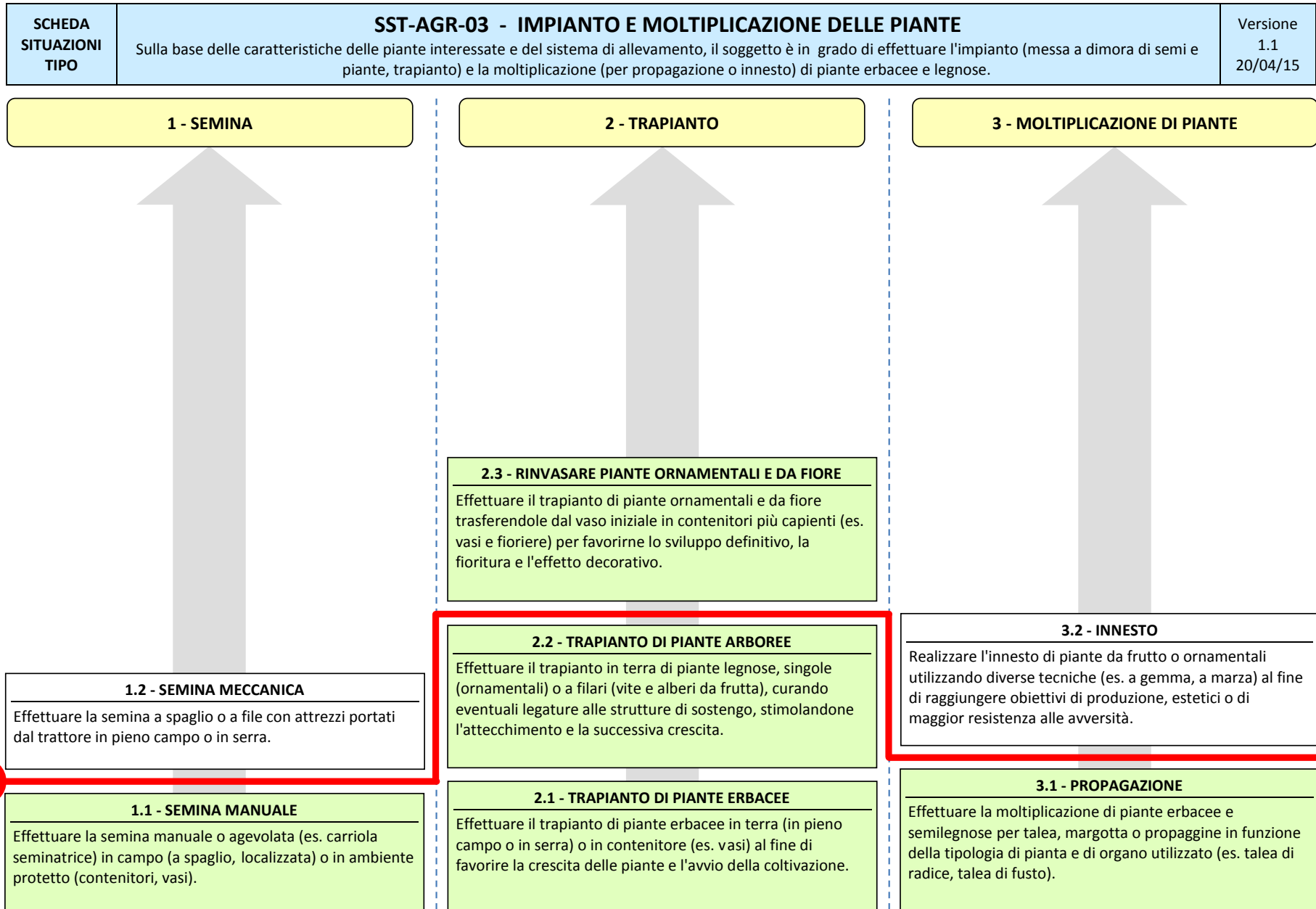
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AGR-01	Preparazione del terreno	3	Parziale	
QPR-AGR-02	Predisposizione degli impianti di coltivazione	3	Parziale	
QPR-AGR-03	Impianto e moltiplicazione delle piante	3	Parziale	
QPR-AGR-05	Distribuzione di prodotti fertilizzanti e fitosanitari	3	Parziale	
QPR-AGR-06	Esecuzione delle potature	3	Parziale	
QPR-AGR-07	Abbattimento di alberi e alberature	3	Completo	
QPR-AGR-08	Raccolta dei prodotti agricoli	3	Completo	
QPR-AGR-09	Vendita dei prodotti agricoli	3	Parziale	
QPR-AGR-13	Realizzazione di opere di ingegneria naturalistica	3	Completo	
QPR-ALL-01	Condizione dell'allevamento di animali	3	Parziale	
QPR-ALL-02	Raccolta dei prodotti di allevamento	3	Completo	
QPR-ALL-03	Allevamento delle api	3	Completo	
QPR-ALL-04	Lavorazione di prodotti apicoli	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

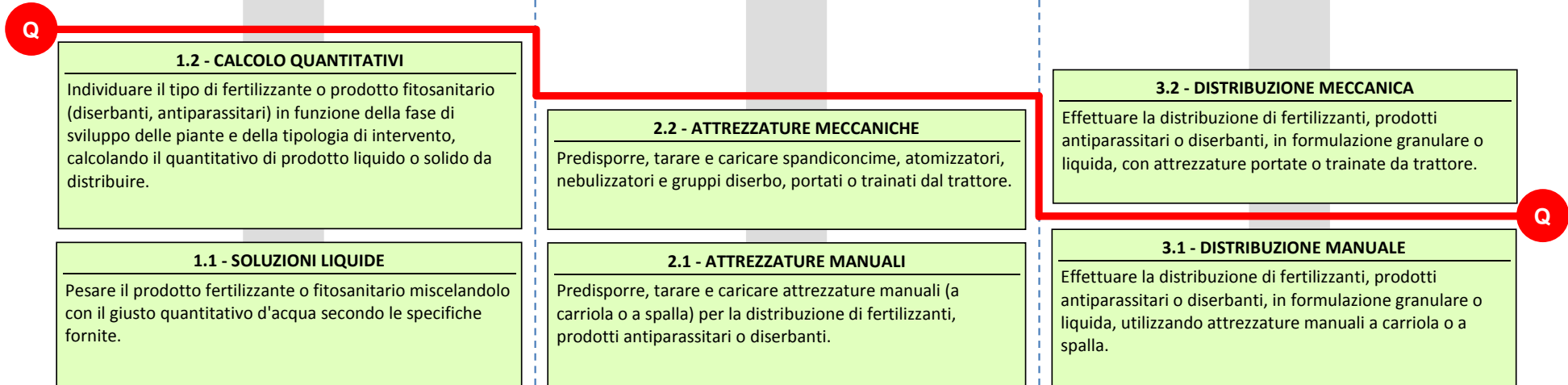
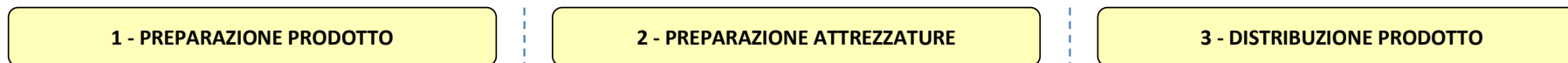


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-02 - PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

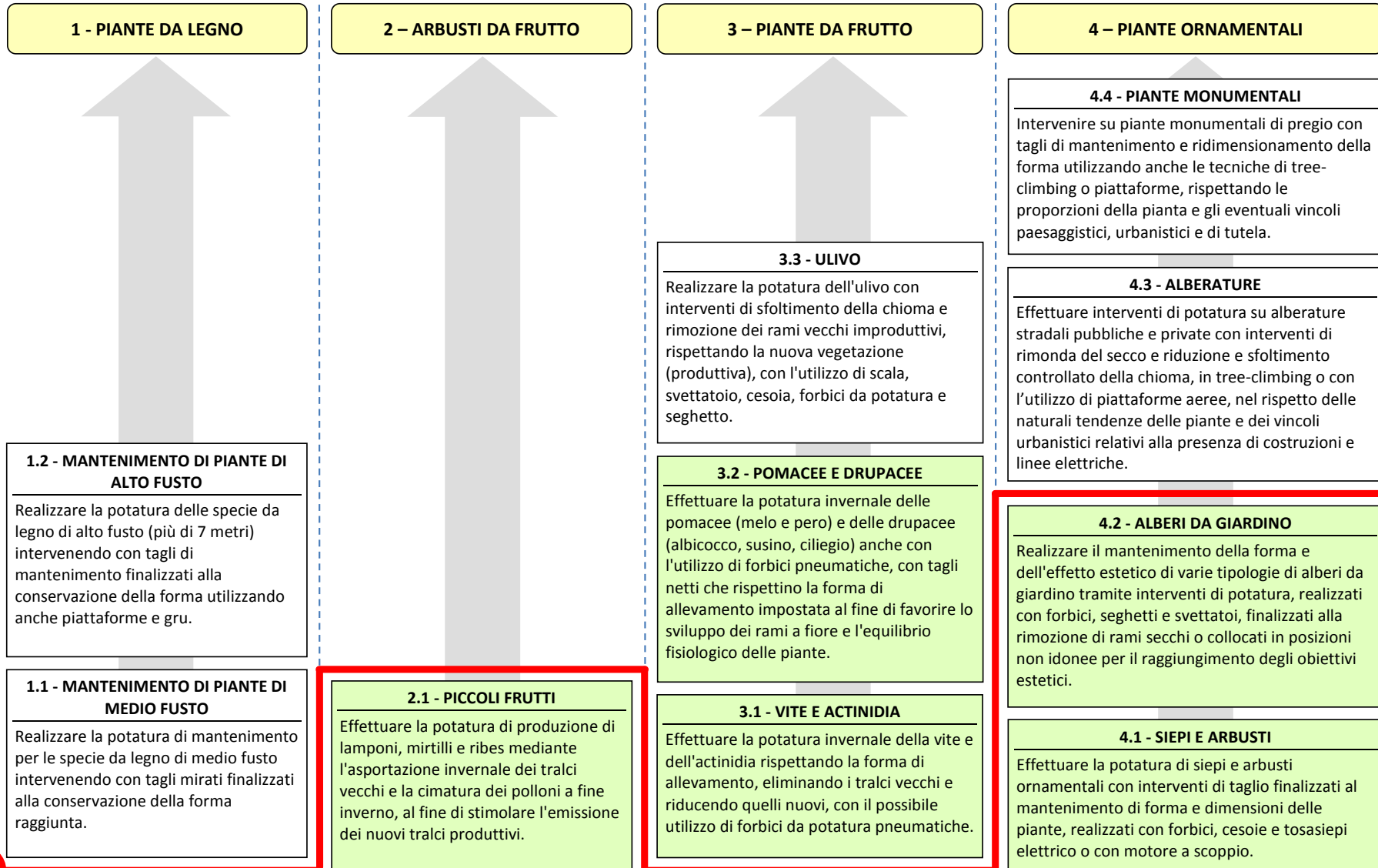


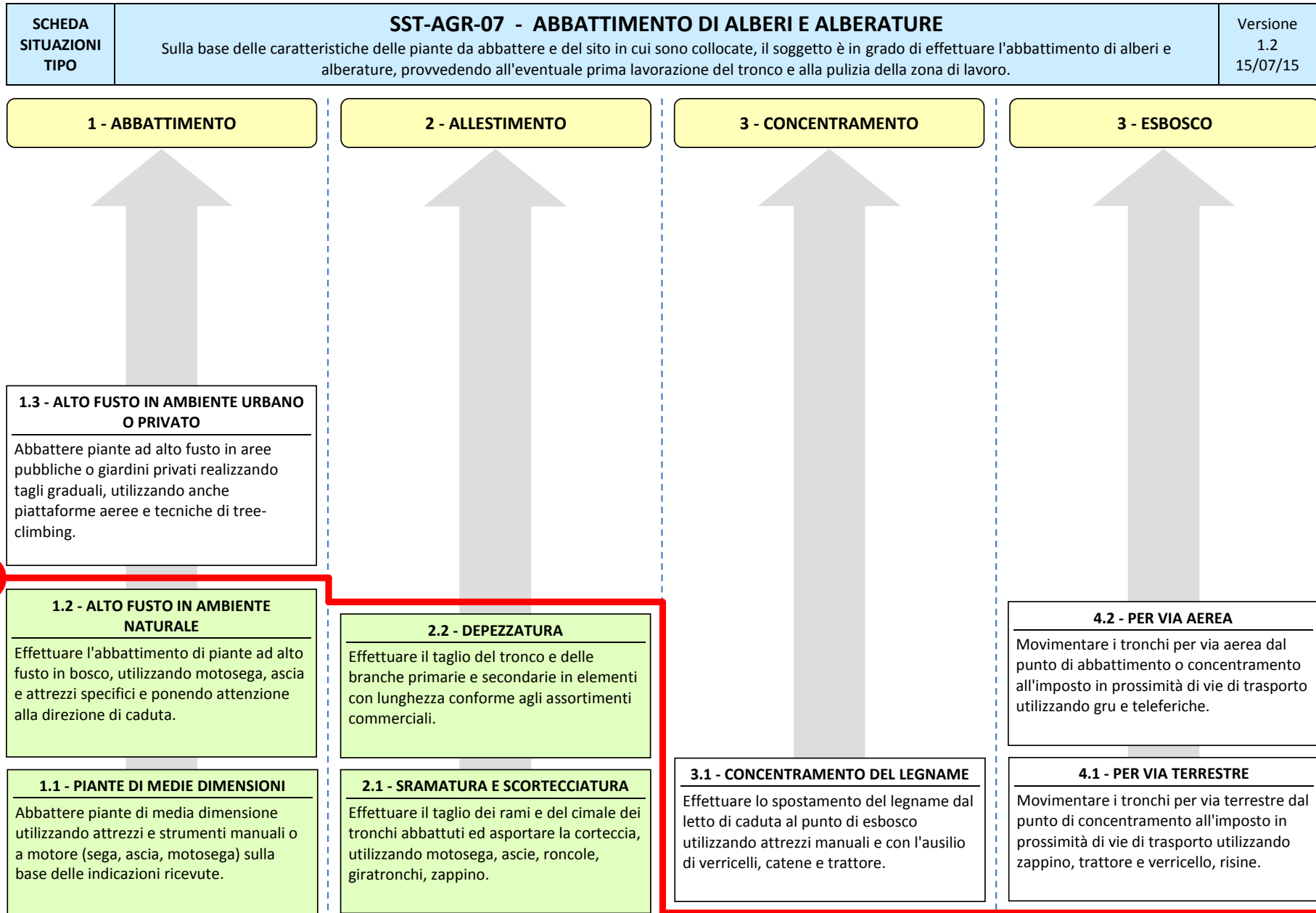


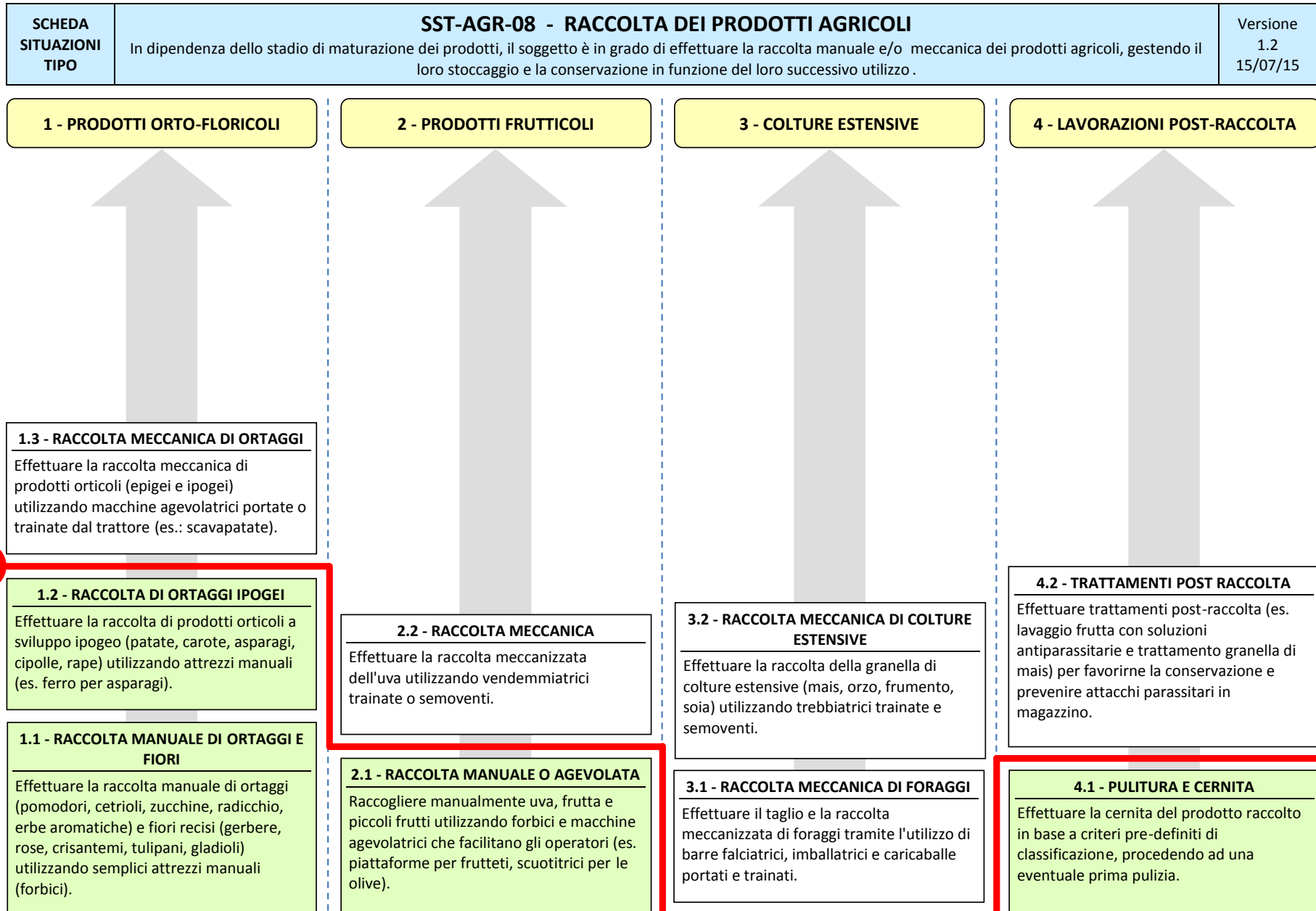
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-05 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI In funzione dello specifico obiettivo dell'intervento e dello stadio vegetativo delle piante, il soggetto è in grado di effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni in atto e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



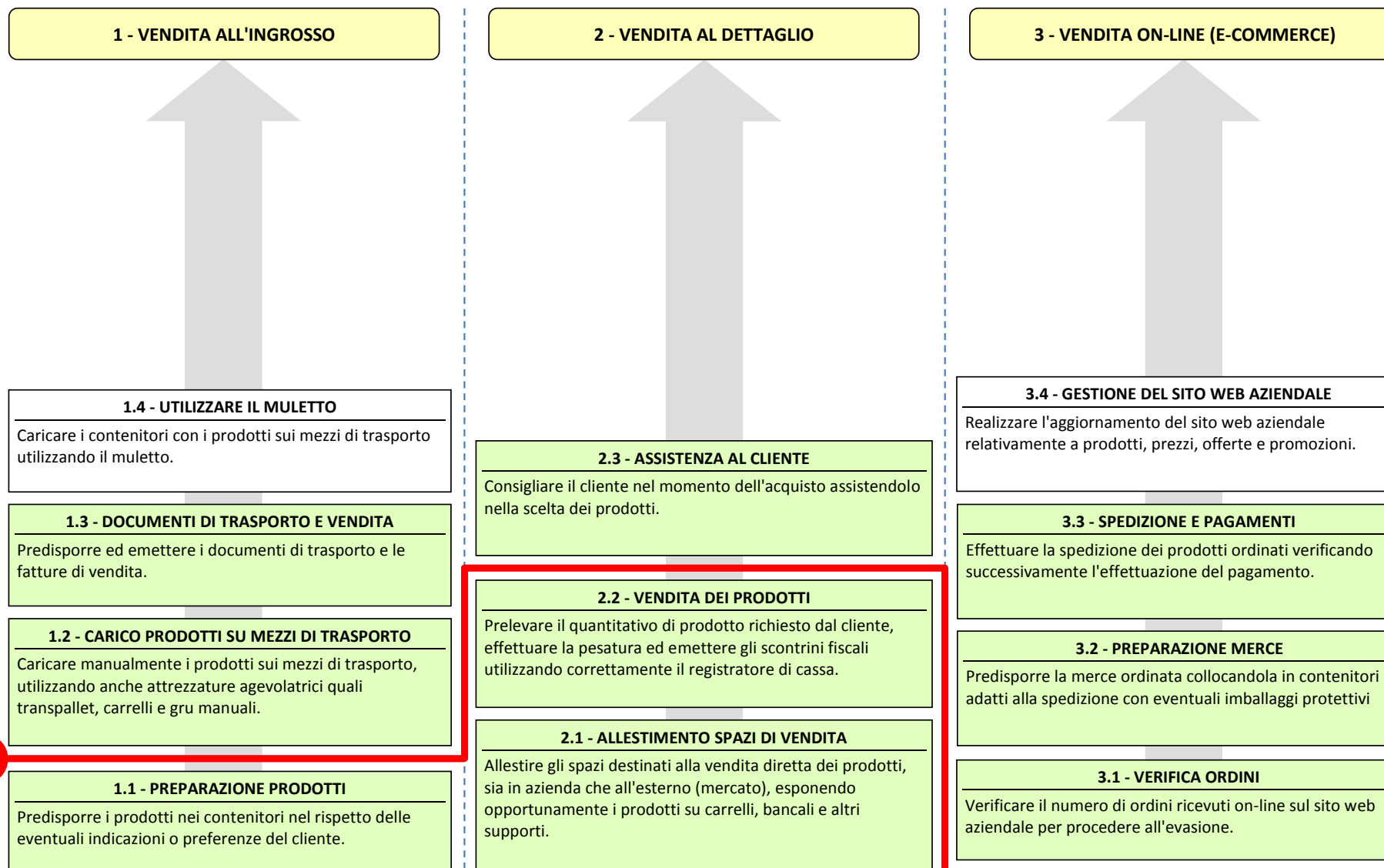
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-06 - ESECUZIONE DELLE POTATURE In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti, piante da frutto e piante ornamentali, tenendo in considerazione gli aspetti produttivi e/o estetici.	Versione 1.2 27/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------

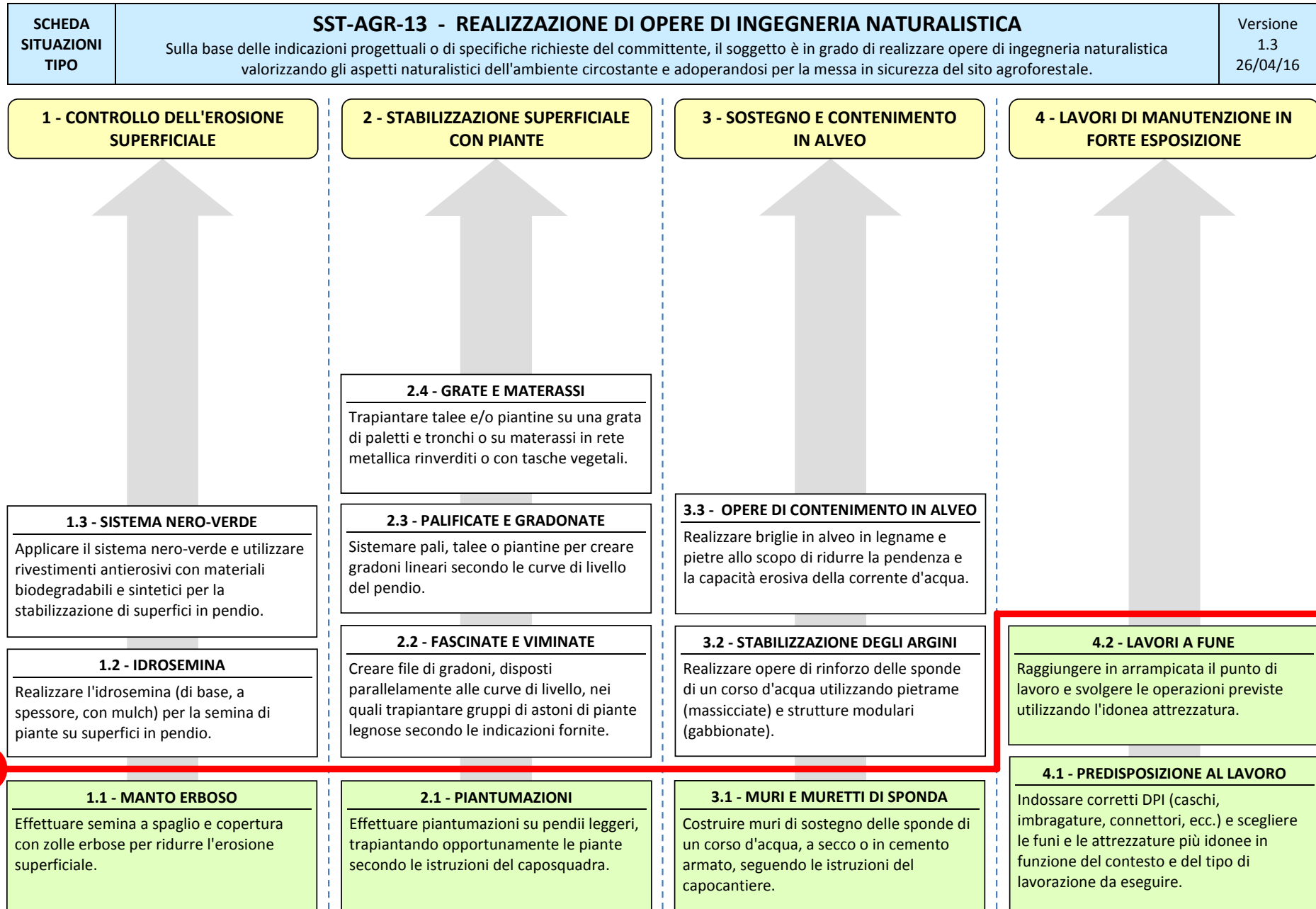




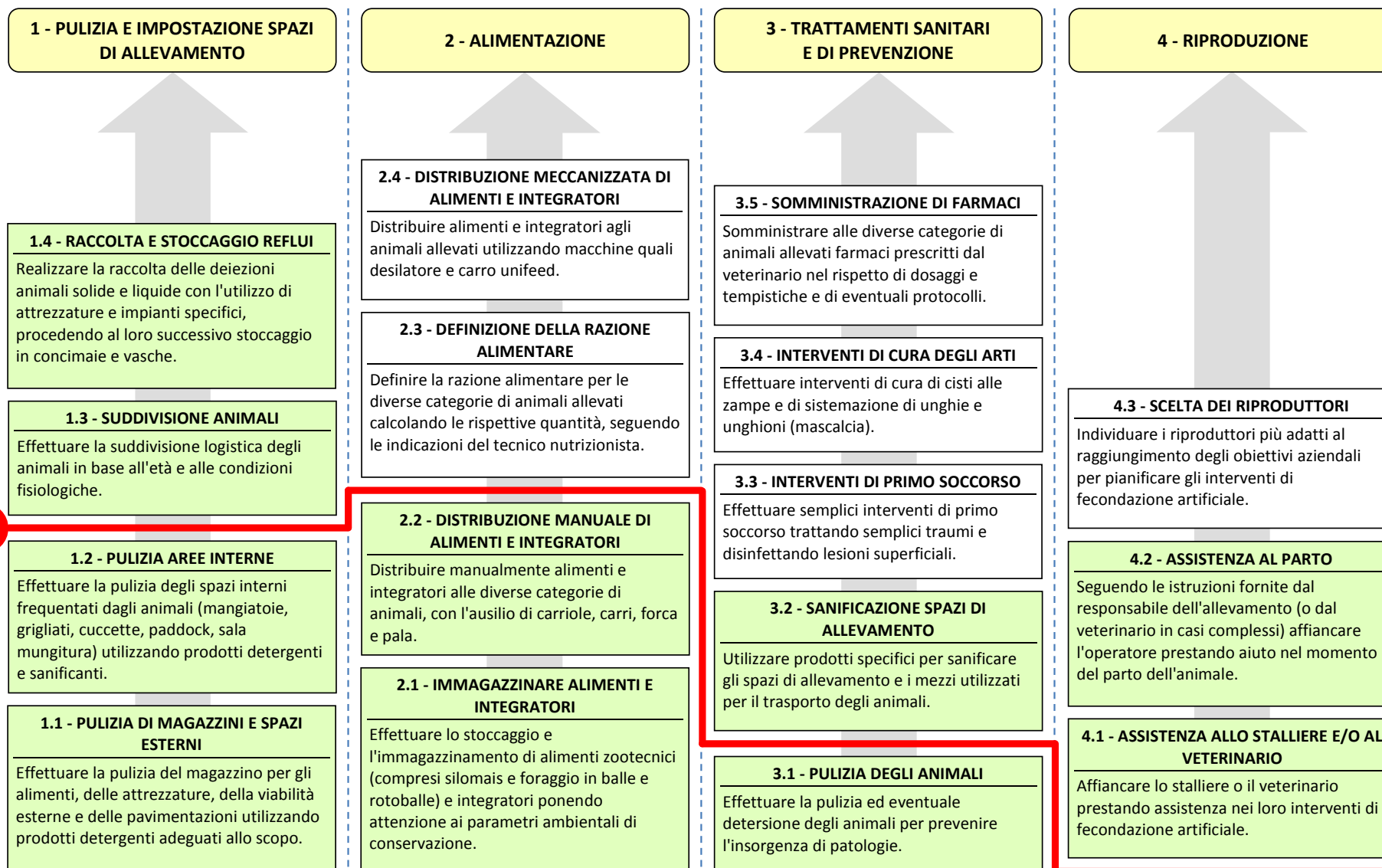


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AGR-09 - VENDITA DEI PRODOTTI AGRICOLI In dipendenza dell'organizzazione aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la vendita dei prodotti aziendali, gestendo gli spazi destinati alla commercializzazione e valorizzando il rapporto diretto con i clienti.	Versione 1.1 20/04/15
-------------------------------	---	-----------------------------

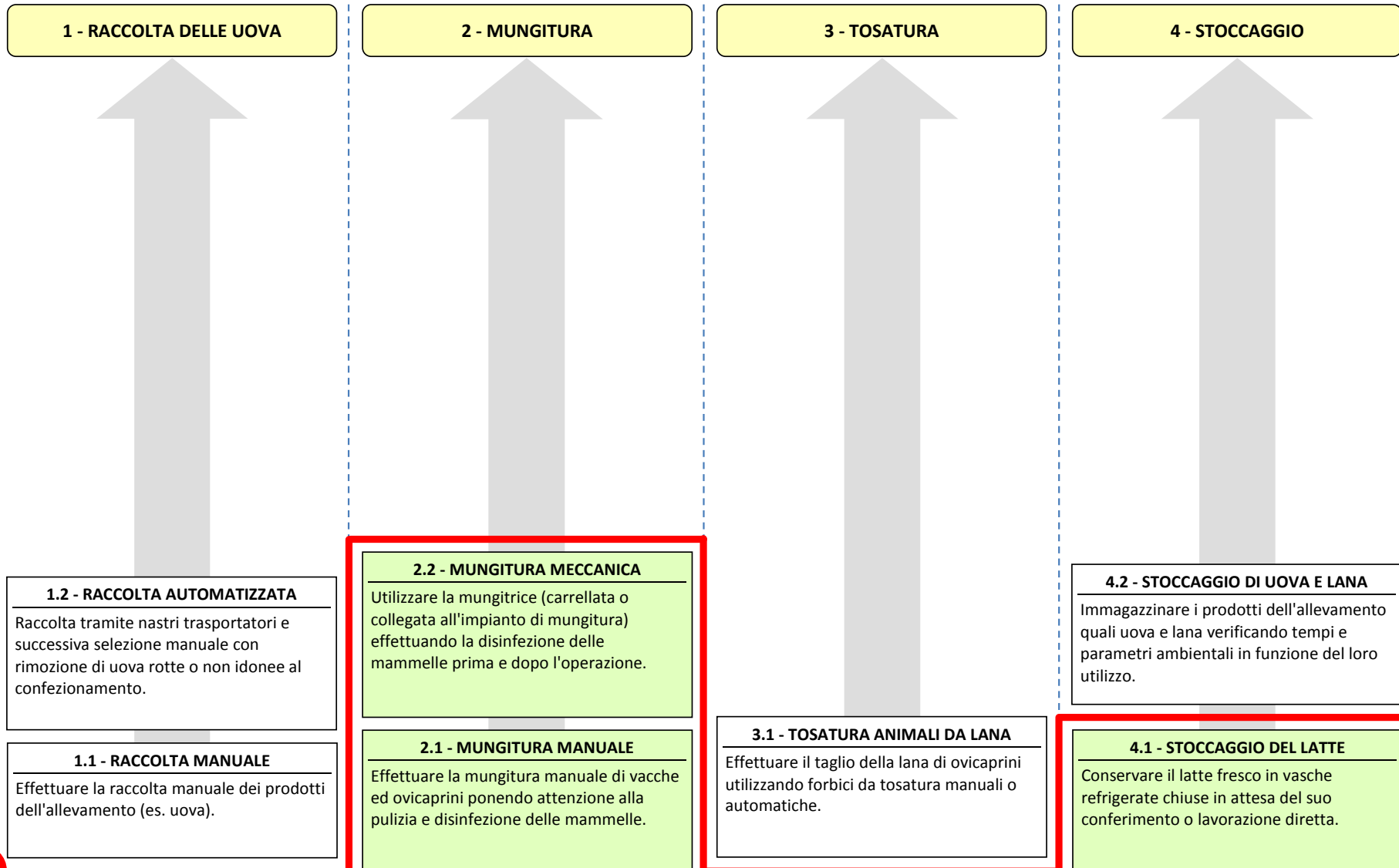


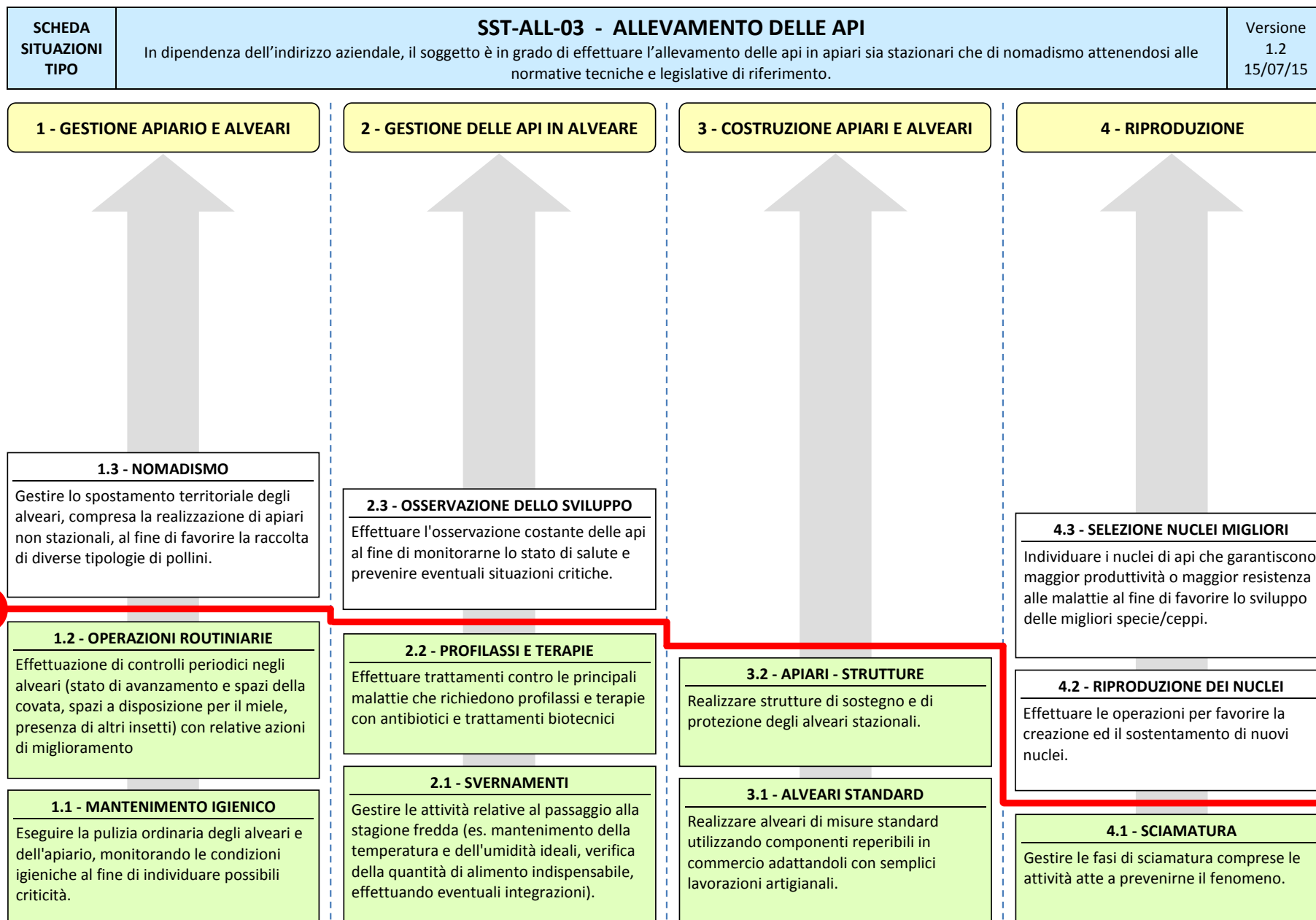


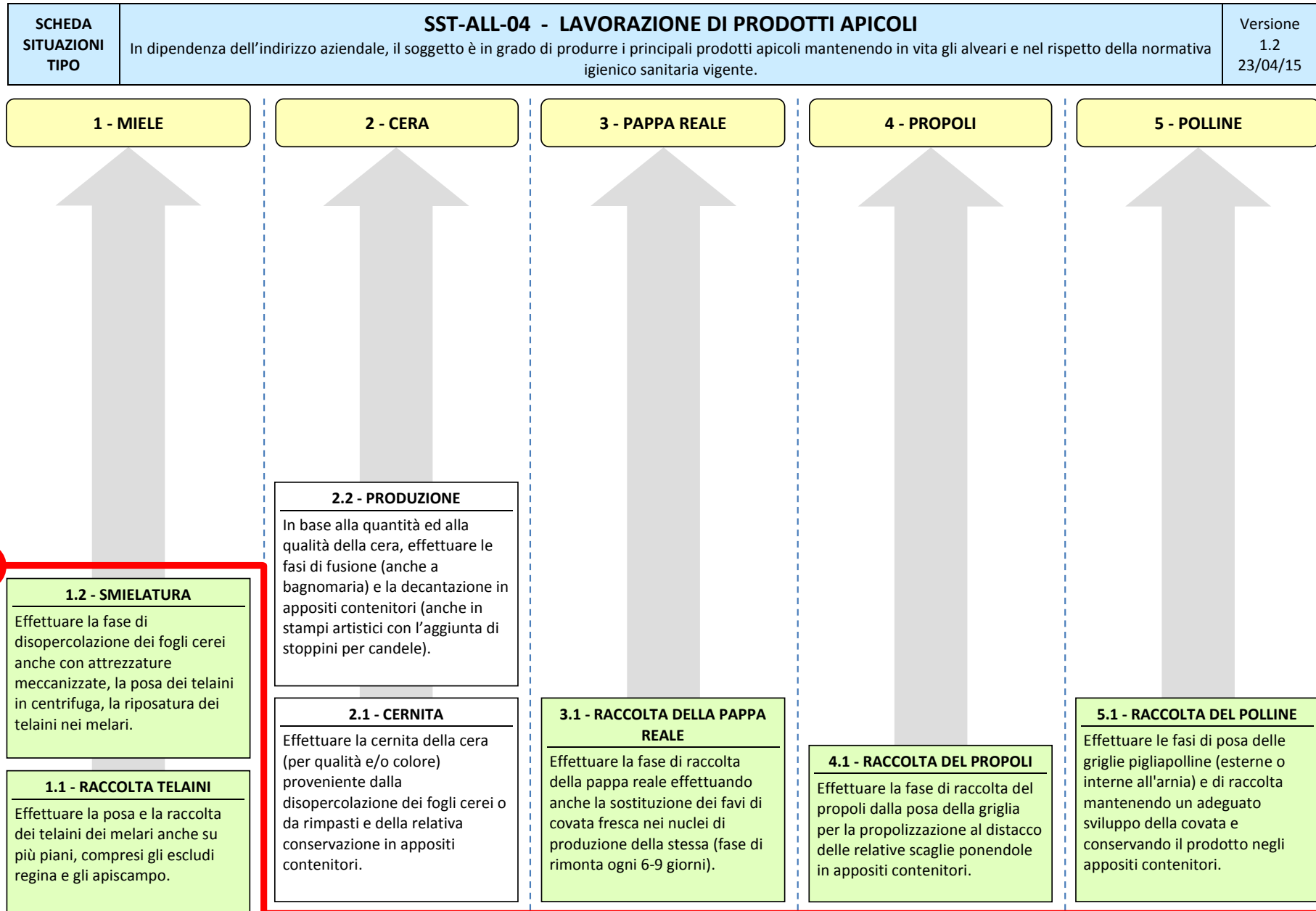
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALL-01 - CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI In relazione alle specie animali allevate, il soggetto è in grado di gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione sanitaria e di riproduzione, e all'eventuale mungitura.	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALL-02 - RACCOLTA DEI PRODOTTI DI ALLEVAMENTO In dipendenza dell'indirizzo produttivo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti dell'allevamento quali uova, latte e lana, gestendo il loro stoccaggio e conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------







AREA PROFESSIONALE

AGRO-ALIMENTARE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

PRODUZIONI ALIMENTARI

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
 Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE
 AGROALIMENTARE**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

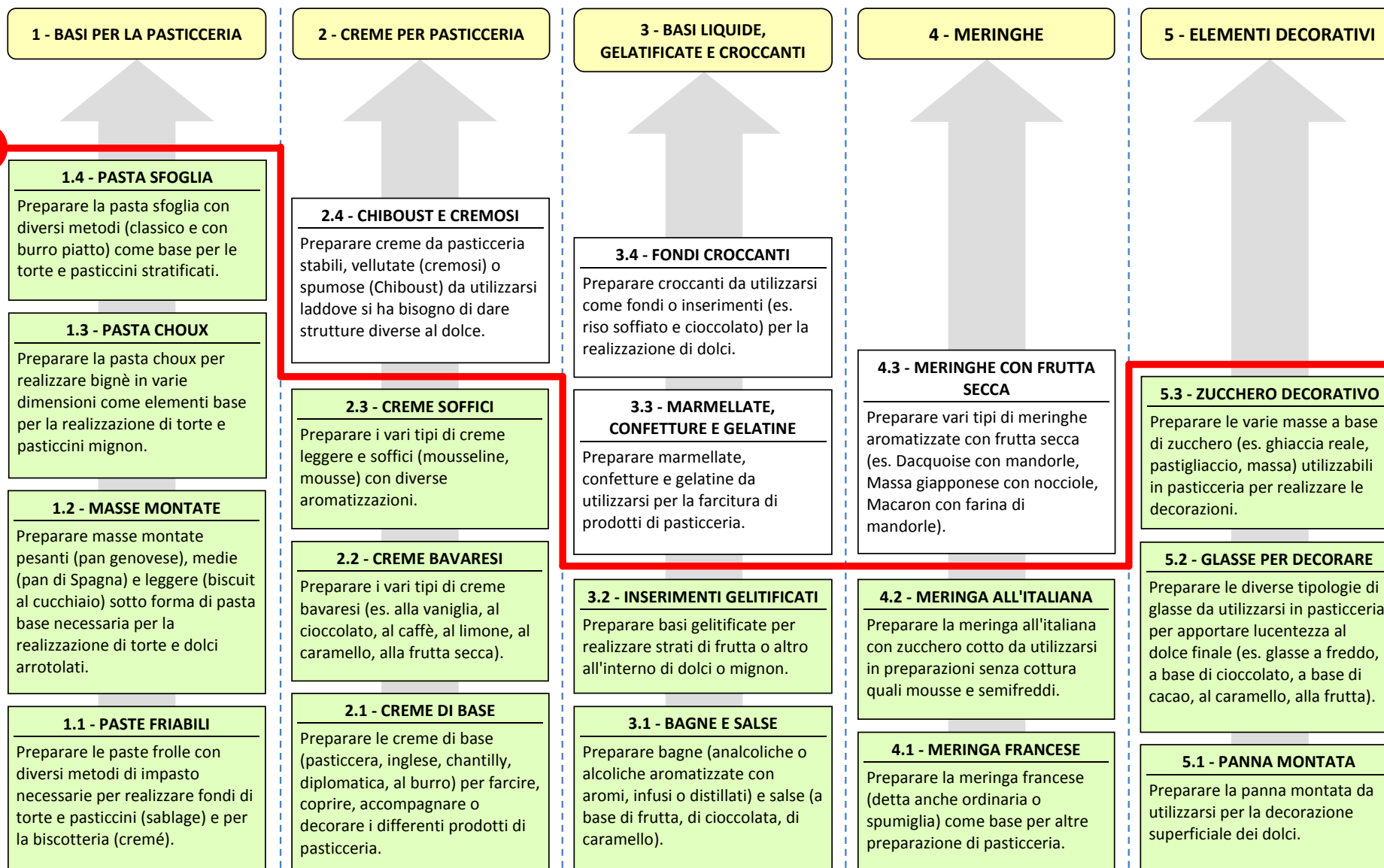
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Completo	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Completo	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Completo	
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Parziale	
QPR-ALI-08	Produzione artigianale del gelato	3	Completo	
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Completo	
QPR-RIS-08	Produzione di pizze e prodotti assimilati	3	Parziale	

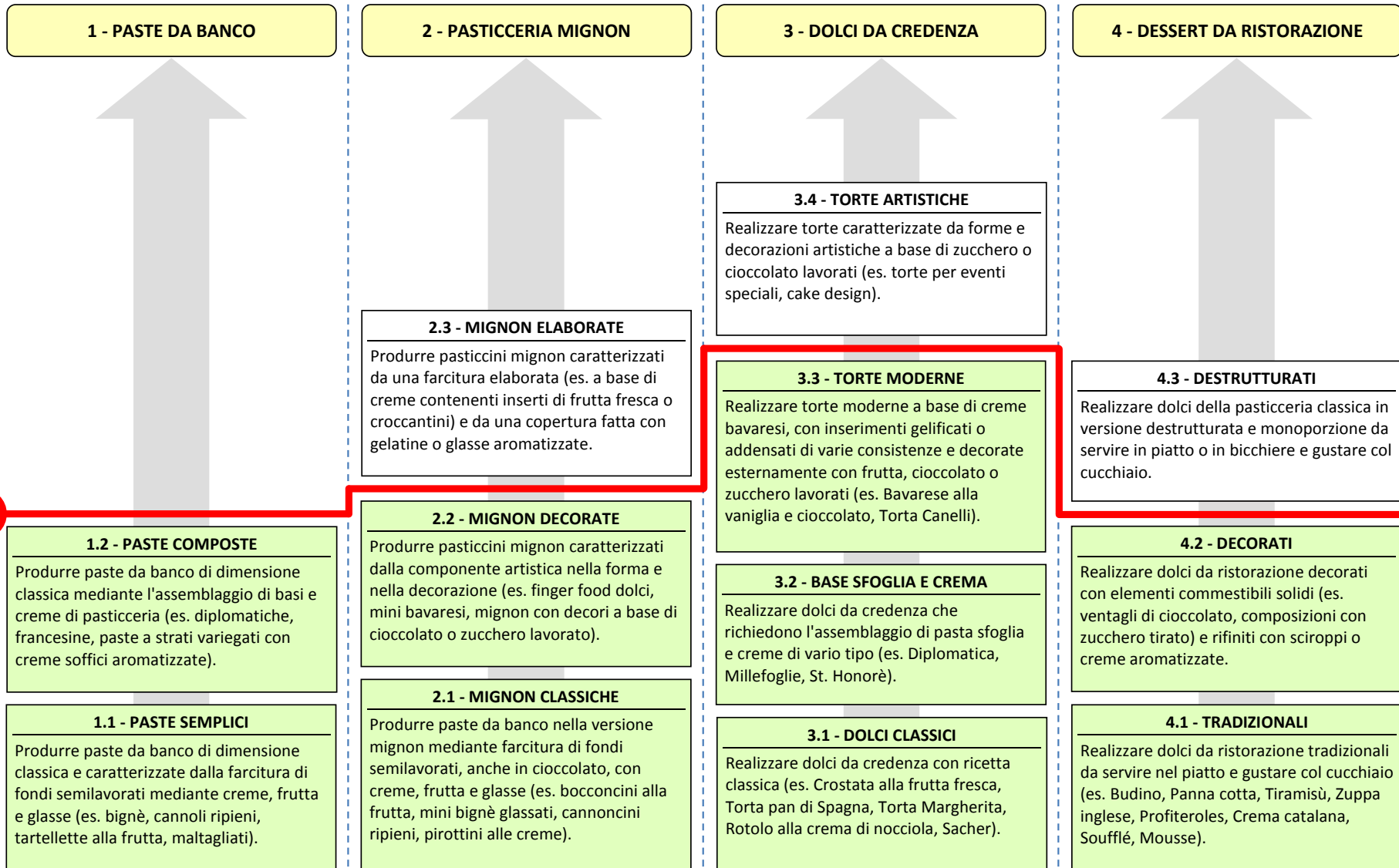
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

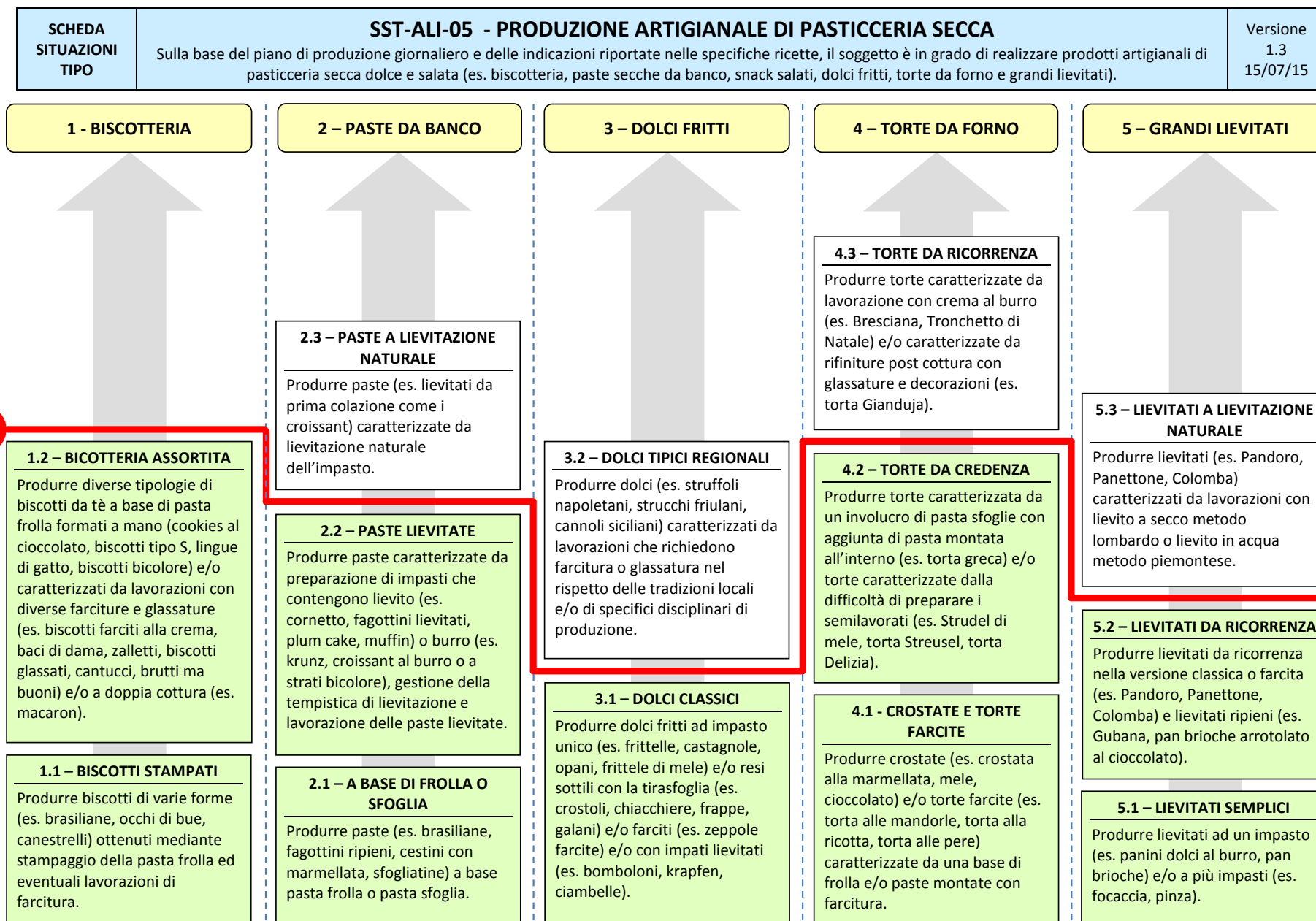
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-03 - PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA	Versione 1.5 05/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------

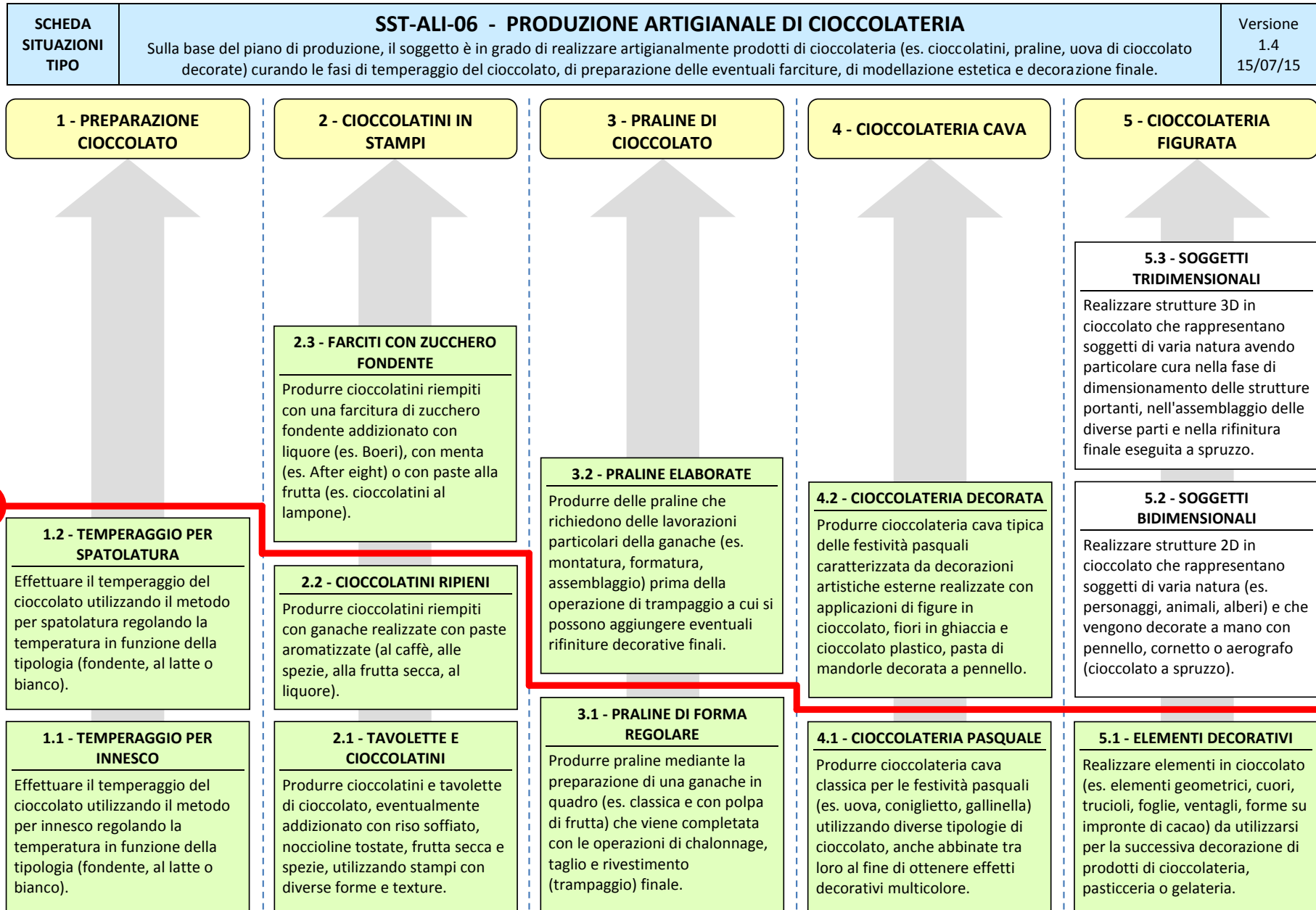
Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.

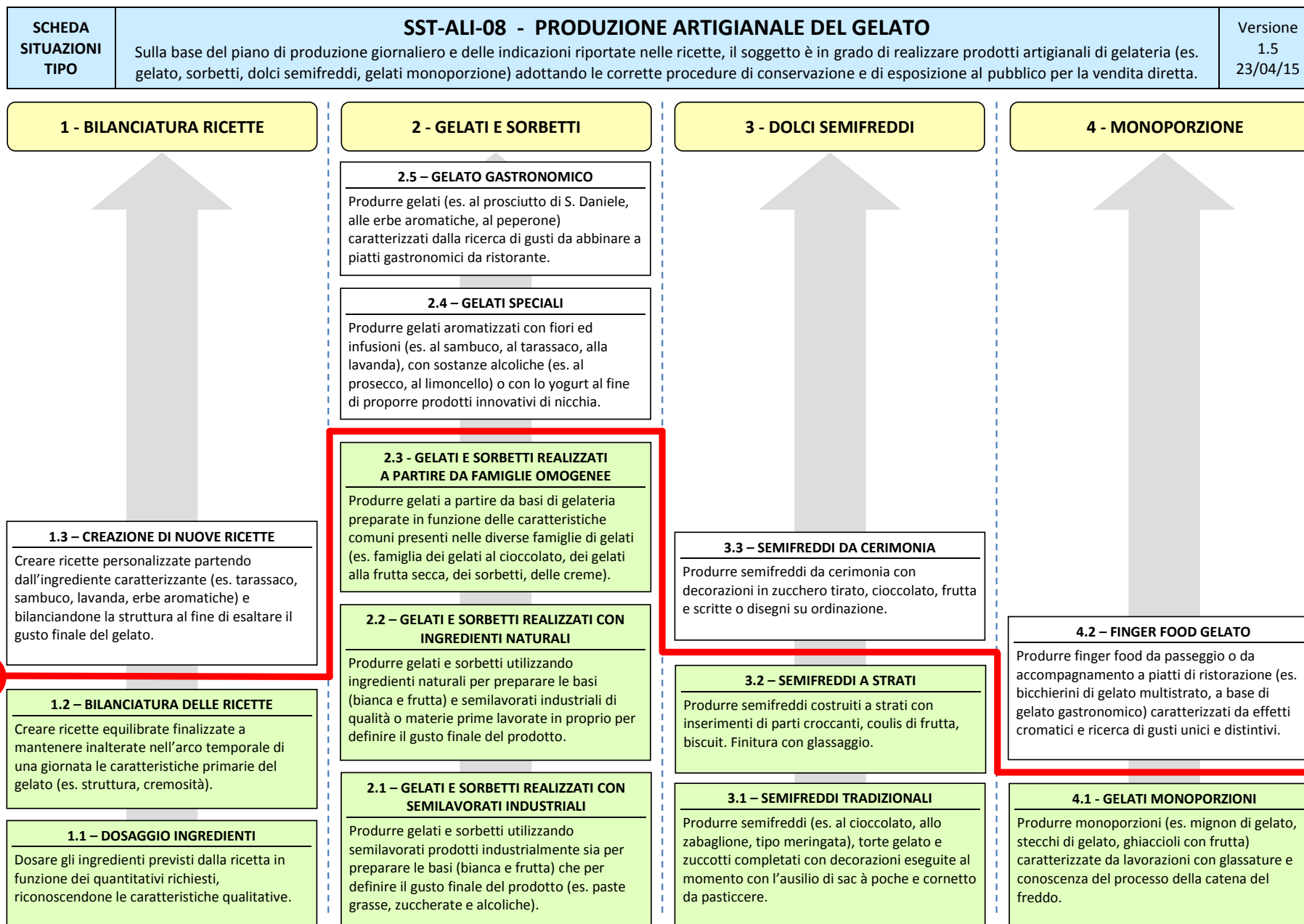



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e da ristorazione, utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.	Versione 2.4 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

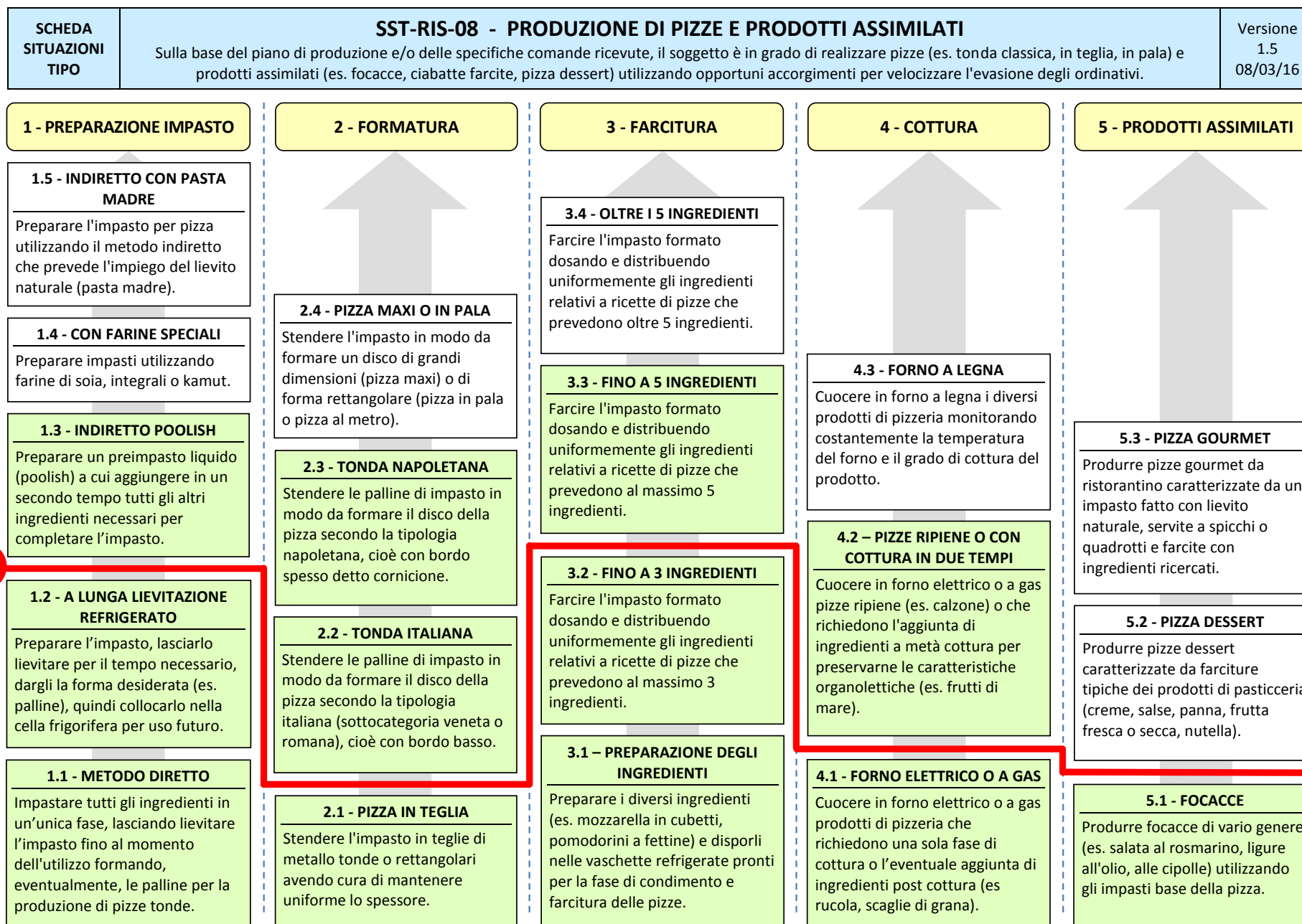








SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-09 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.				Versione 1.4 08/03/16
1 - METODI DI IMPASTO	2 - PANI COMUNI	3 - PANI DI QUALITÀ	4 - PANI FARCITI	5 - GRISSINI E CRACKERS	
1.4 – TECNICA DEL FREDDO Preparare l'impasto utilizzando particolari accorgimenti operativi (ribilanciamento delle ricette; uso di lieviti specifici; uso della cella di fermentazione) al fine di bloccare e controllare temporalmente la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.	2.4 – PANI SENZA GLUTINE Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.	3.4 – PANI TIPICI Produrre pani a lievitazione naturale che prevedono il rispetto di uno specifico disciplinare (es. pane toscano, pane di Altamura, pane di Matera).		5.3 - AROMATIZZATI Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di sfogliatura.	
1.3 - DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE Impastare tutti gli ingredienti insieme lasciando riposare l'impasto in macchina per ca. 2h prima della formatura e della seconda lievitazione.	2.3 – PANI SOFFICI E MORBIDI Produrre pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon) che richiedono una particolare attenzione alla fase di cottura.	3.3 – PANI INCISI E STAMPATI Produrre pani incisi (es. baguettes, filoni, parisienne) e pani stampati (es. tartarughe, maggiolini, kaiser a stella, rosetta soffiata).		4.2 – PANI GASTRONOMICI Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento.	5.2 – CON LAVORAZIONI MANUALI Realizzare prodotti (es. grissini stirati, cracker sfogliati) caratterizzati da impasti molli, sfogliatura sottile e cotture atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto.
1.2 - INDIRETTO CON PREIMPASTO Preparare inizialmente un preimpasto (detto biga e composto da acqua, lievito e farina) a cui aggiungere dopo la fase di fermentazione tutti gli altri ingredienti per completare l'impasto.	2.2 – PANI CONDITI Produrre pani conditi (es. pane cornetto, Ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).	3.2 – PANI CROCCANTI Produrre pani croccanti (es. zoccolotti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto).	4.1 – PANI FARCITI O GUARNITI Produrre pani farciti che prevedono l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti a fine impasto (es. noci, olive, cipolla) o la guarnizione superficiale con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero).	5.1 – CON LAVORAZIONI ALLE MACCHINE Realizzare prodotti (es. grissini all'olio di oliva, cracker) caratterizzati da pasta dura e lavorazioni a macchina.	
1.1 - IMPASTO DIRETTO Impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase e lasciarli lievitare per 30/40' in luogo tiepido.	2.1 – PANI SEMPLICI Produrre pani semplici (es. pane arrotolato, mantovane, sfilatino, misto integrale) caratterizzati da ingredienti senza grassi, da un unico impasto diretto, da una unica lievitazione e da una formatura semplice dei pani.	3.1 – PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.			



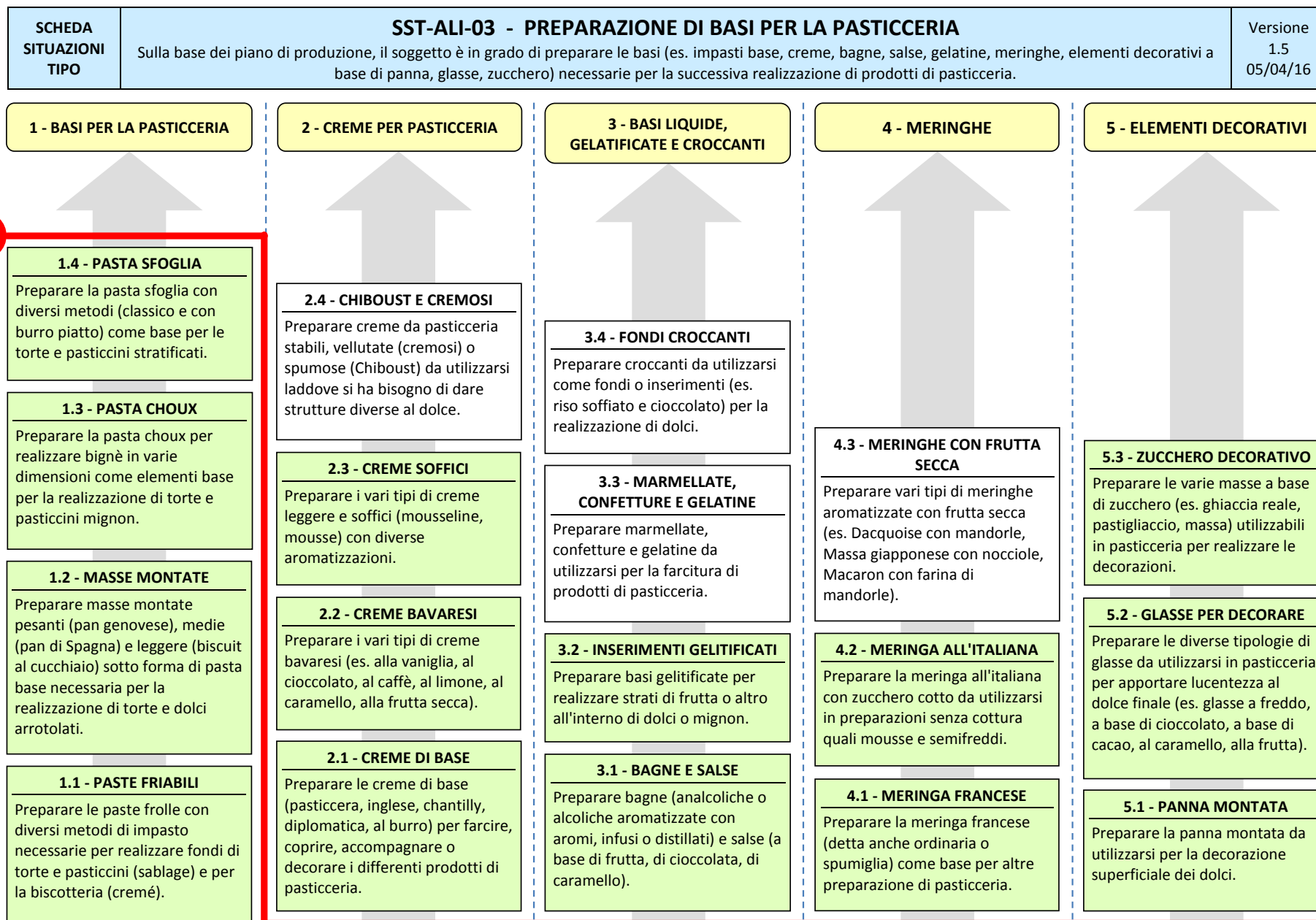
Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
 Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE
 AGROALIMENTARE**

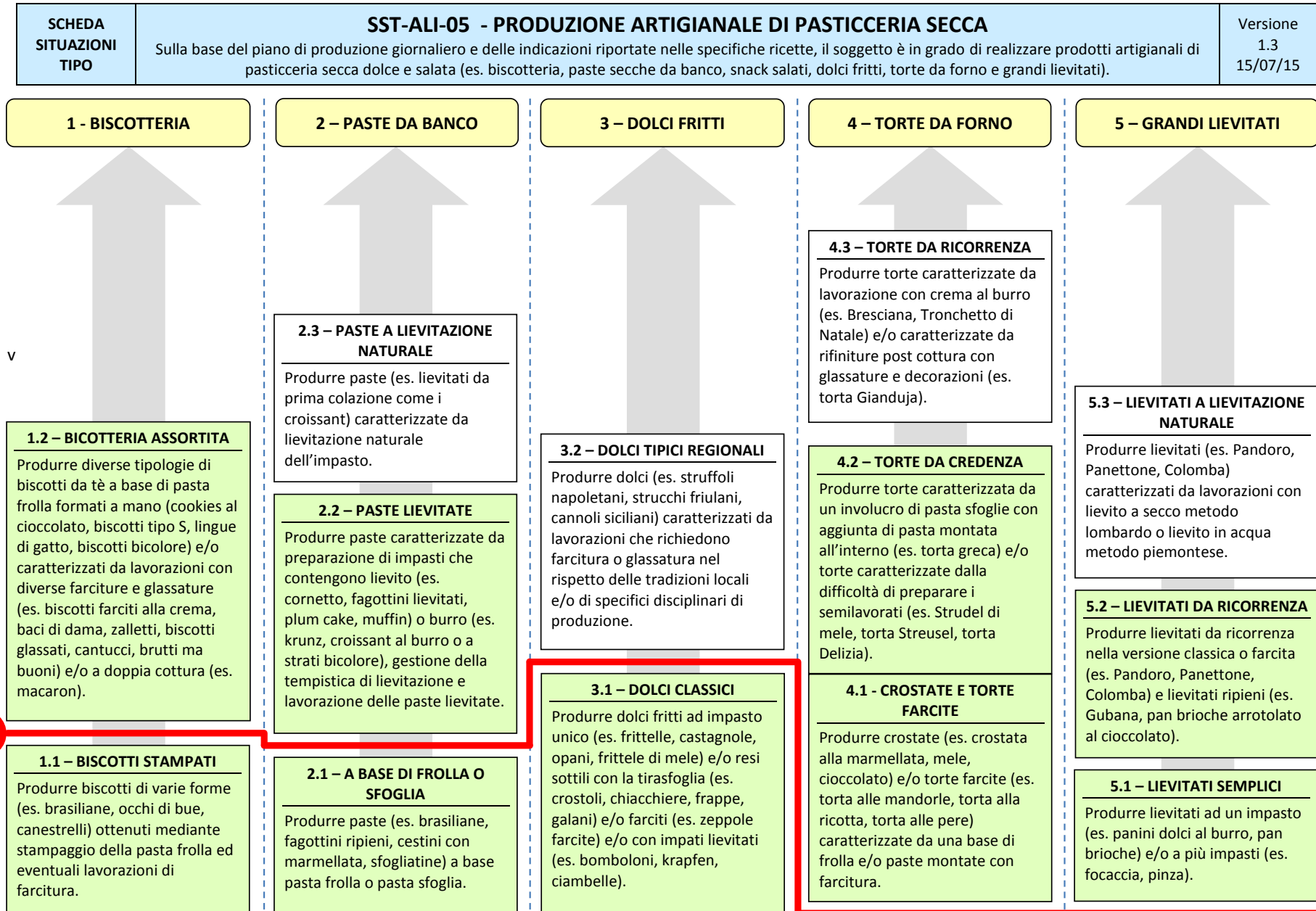
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

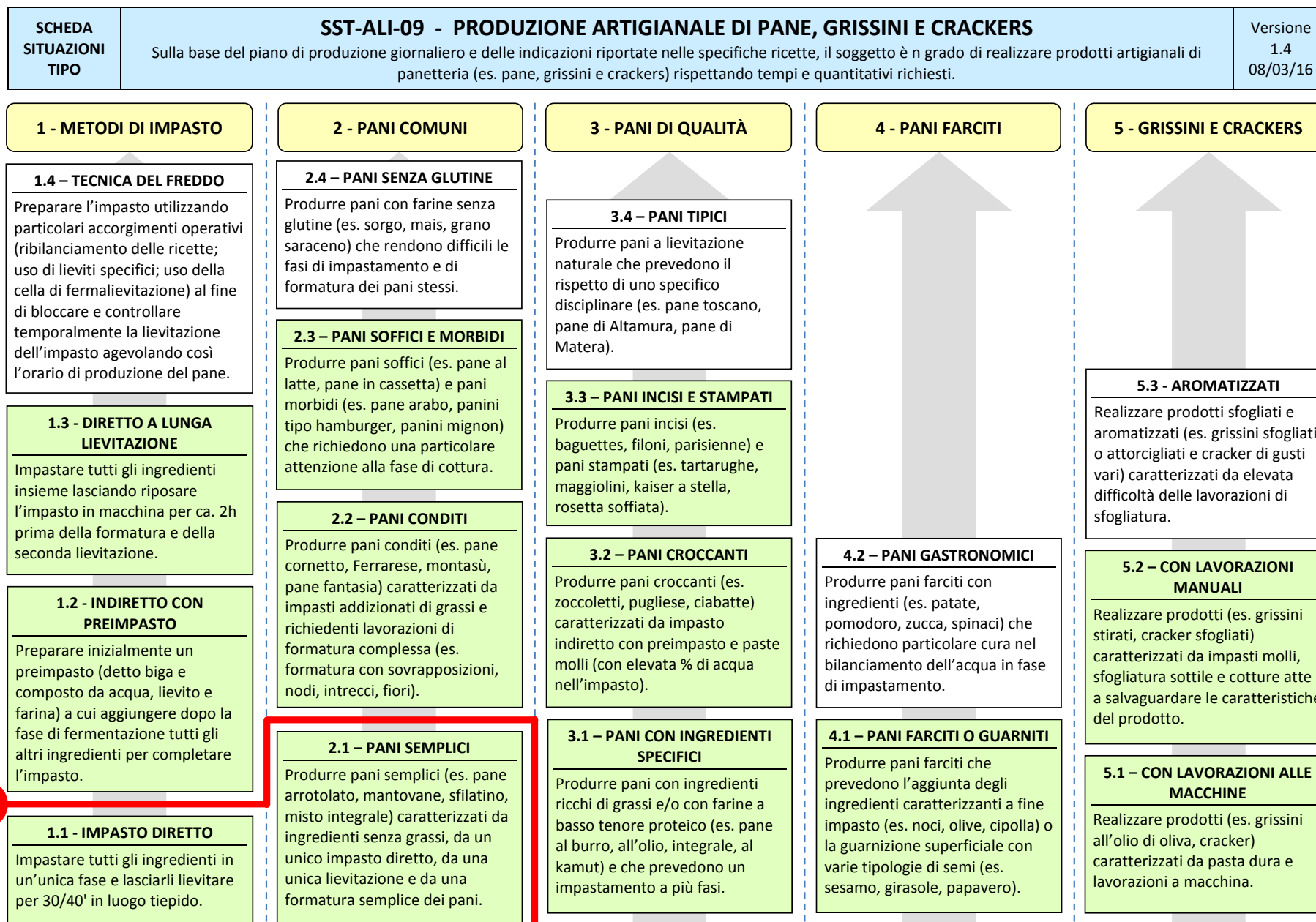
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-ALI-03	Preparazione di basi per la pasticceria	3	Parziale	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Parziale	
QPR-ALI-09	Produzione artigianale di pane, grissini e crackers	3	Parziale	
QPR-ALI-10	Produzione di succhi, confetture e conservati	3	Completo	
QPR-ALI-11	Produzione di salumi da carni tritate	3	Parziale	
QPR-ALI-12	Produzione di salumi da pezzo intero	3	Parziale	
QPR-ALI-13	Realizzazione dei tagli commerciali delle carni	3	Completo	
QPR-ALI-14	Produzione di formaggi e derivati del latte	3	Completo	
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Completo	

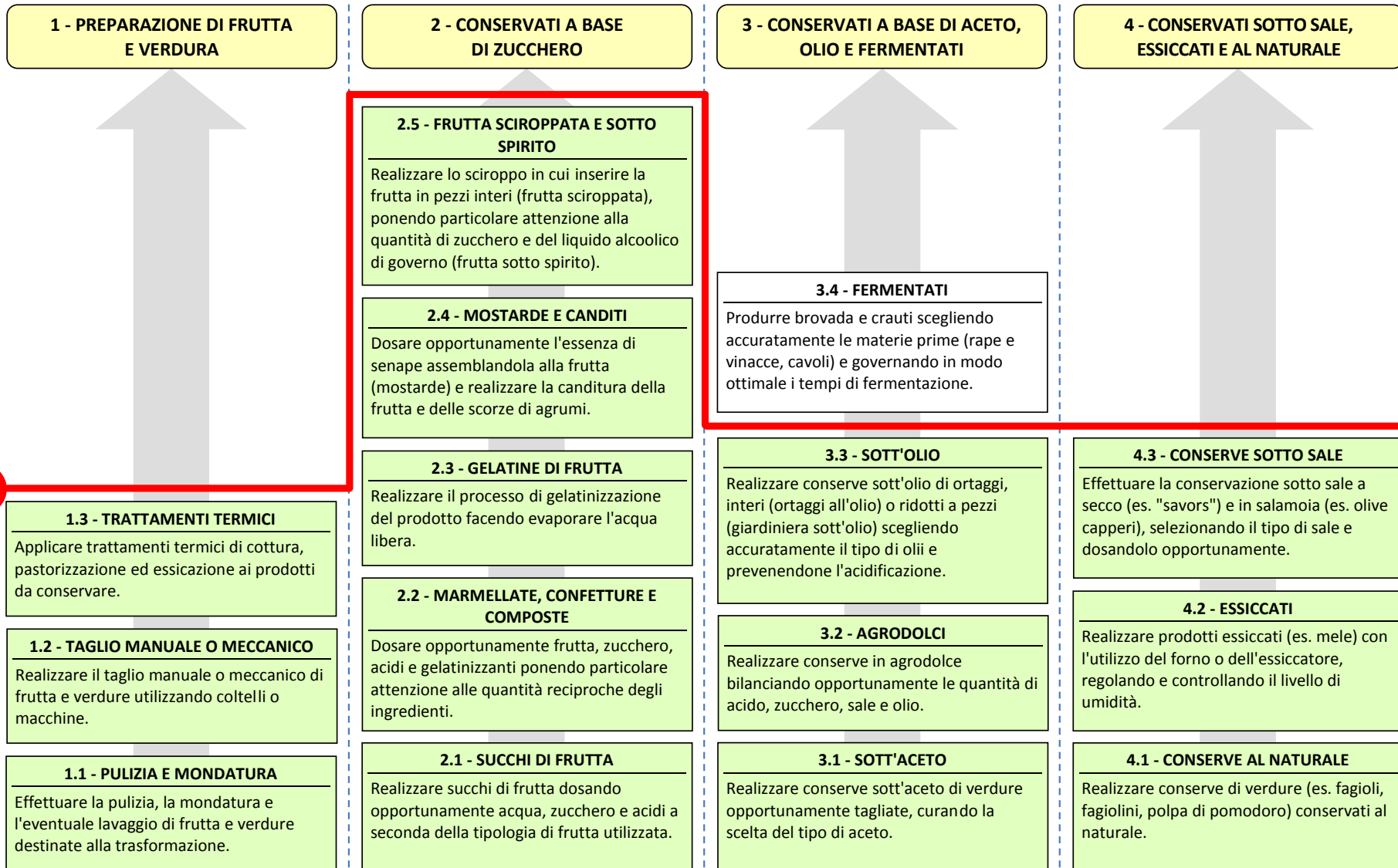
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

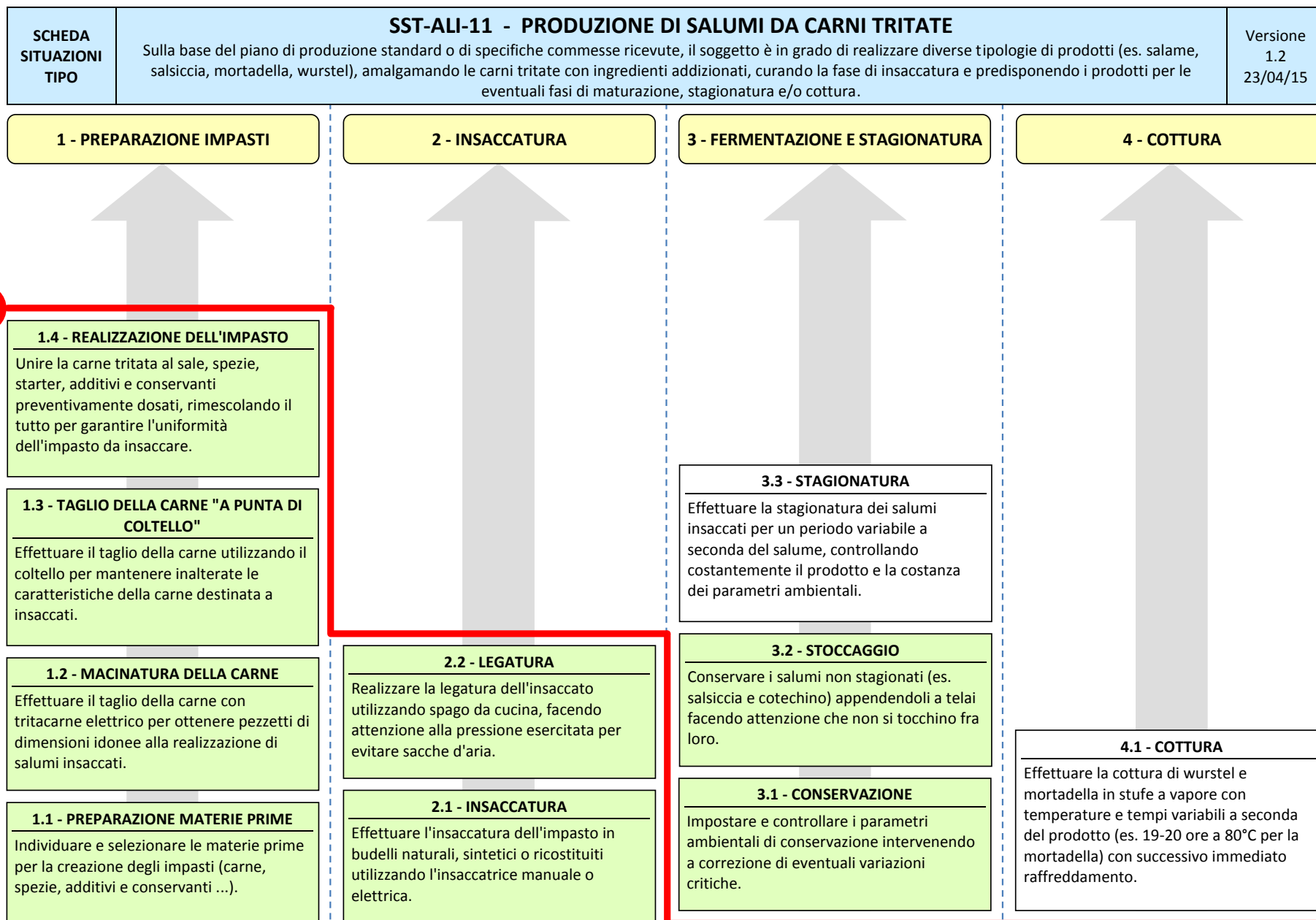


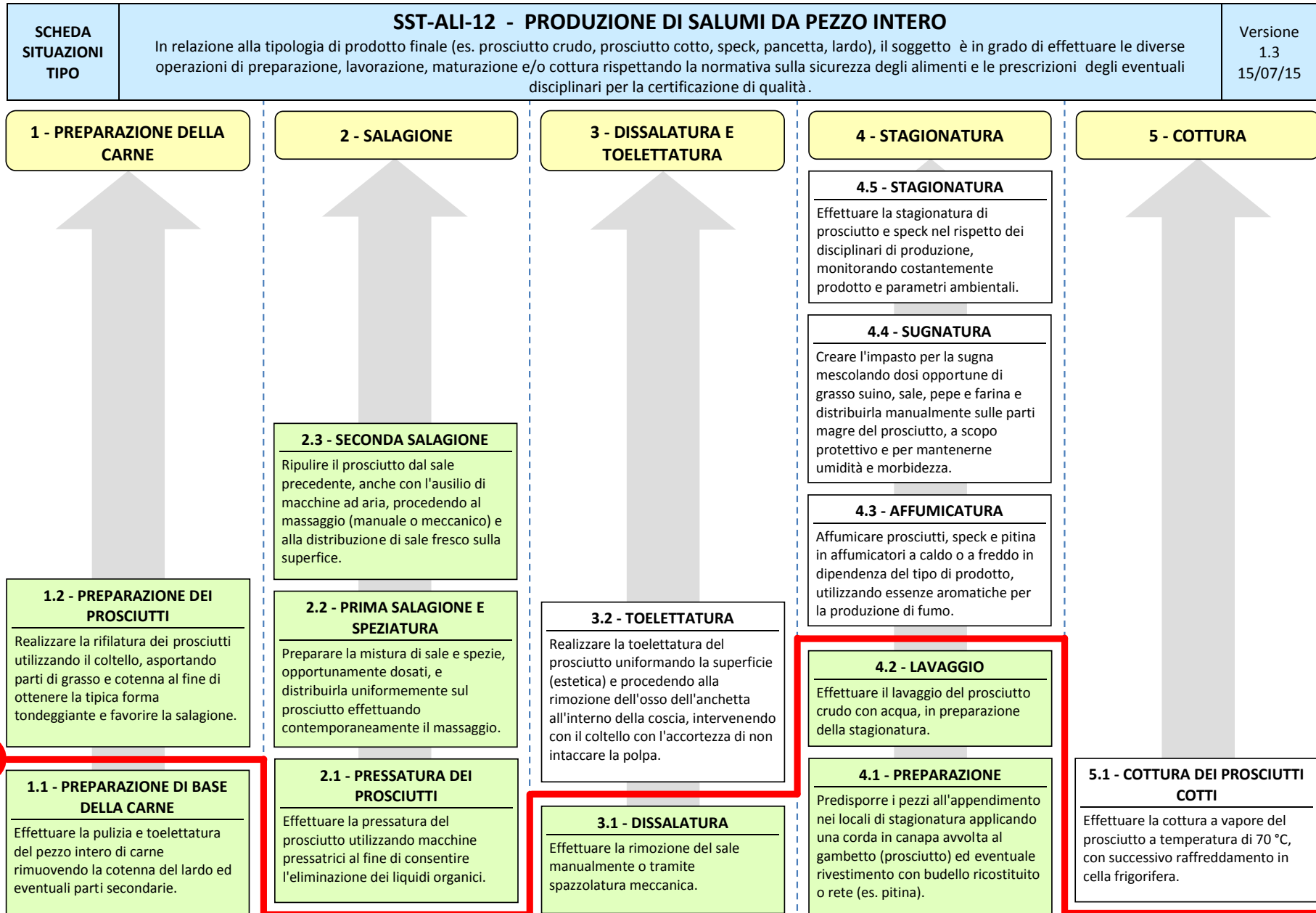


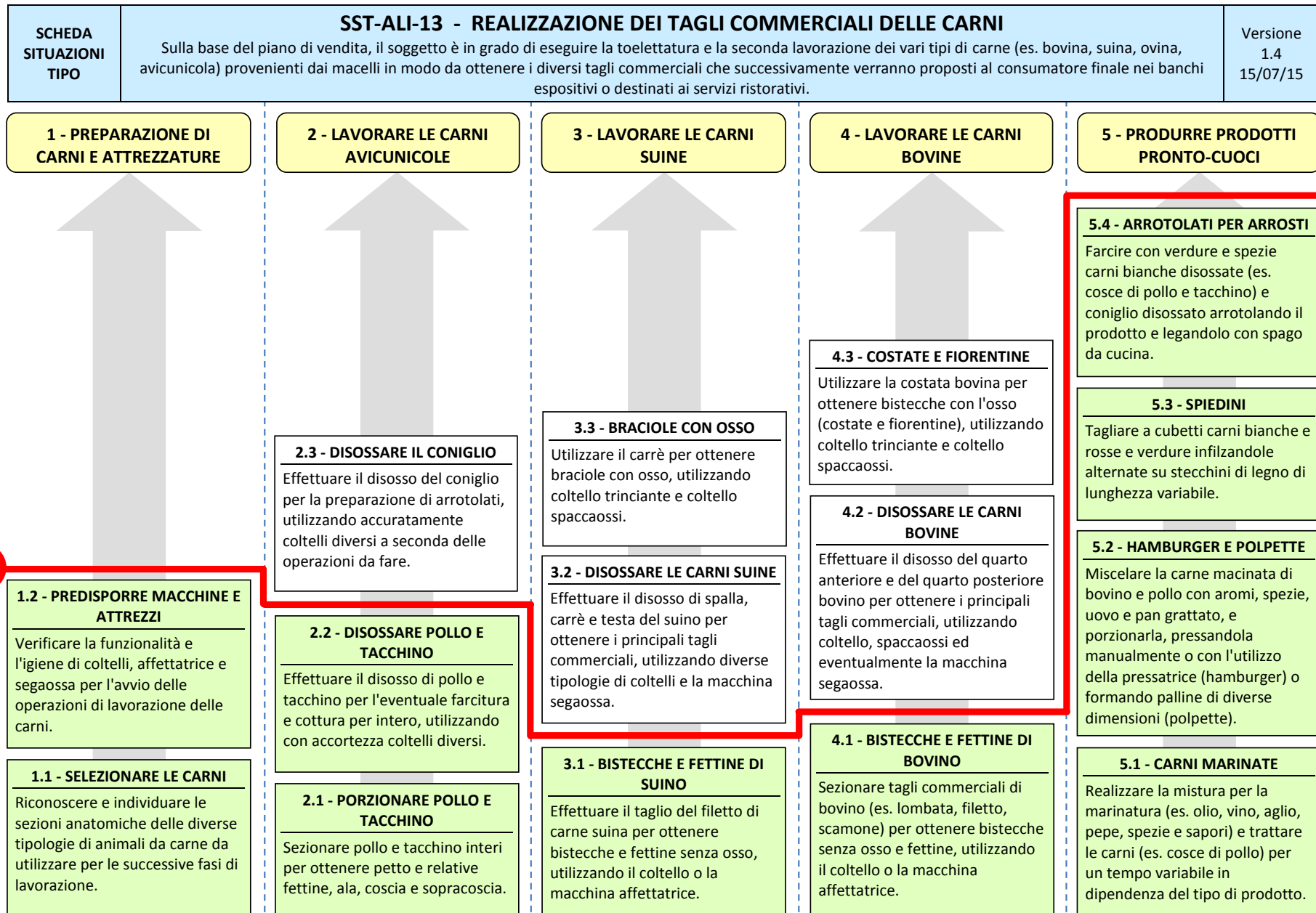


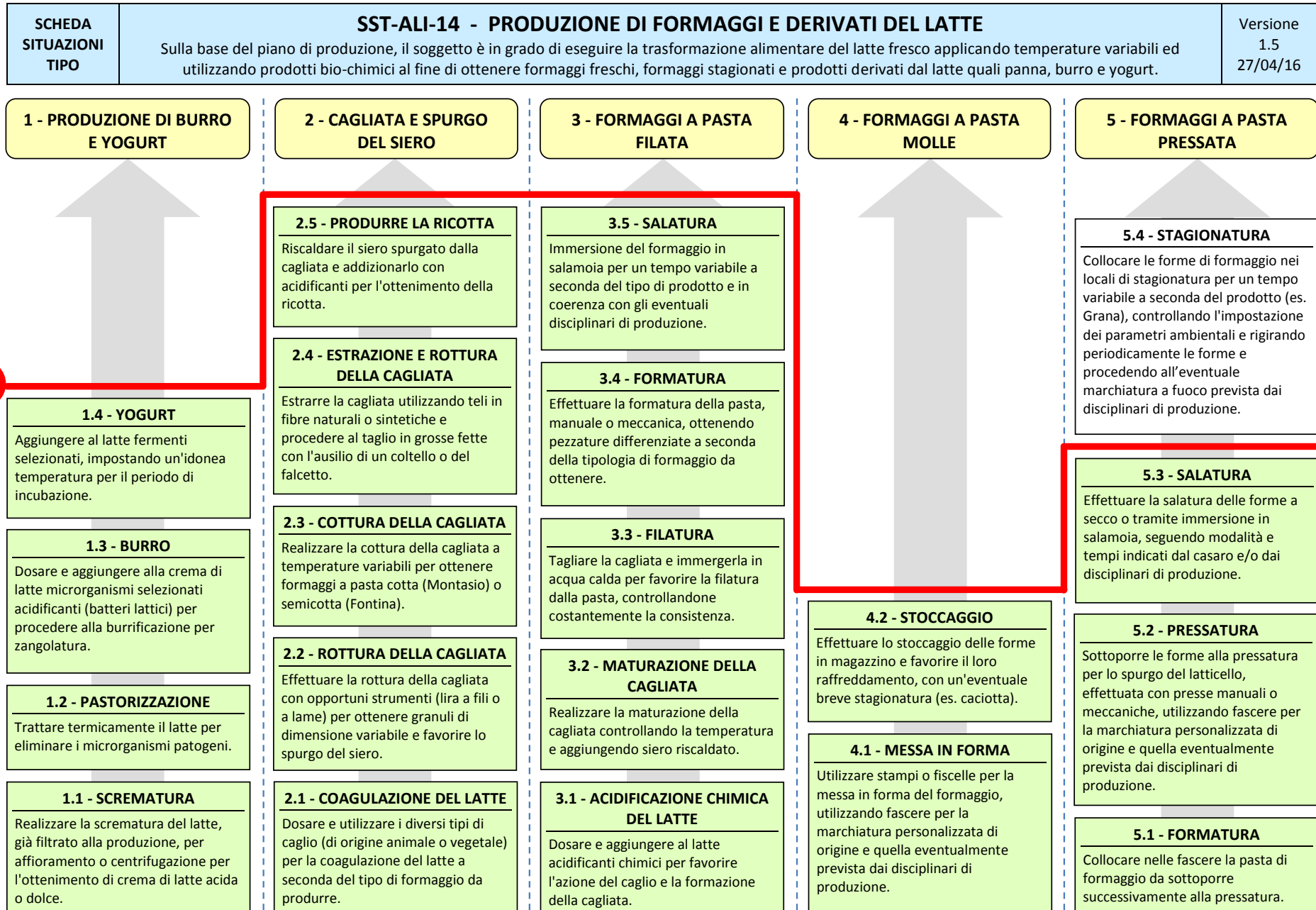
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-10 - PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

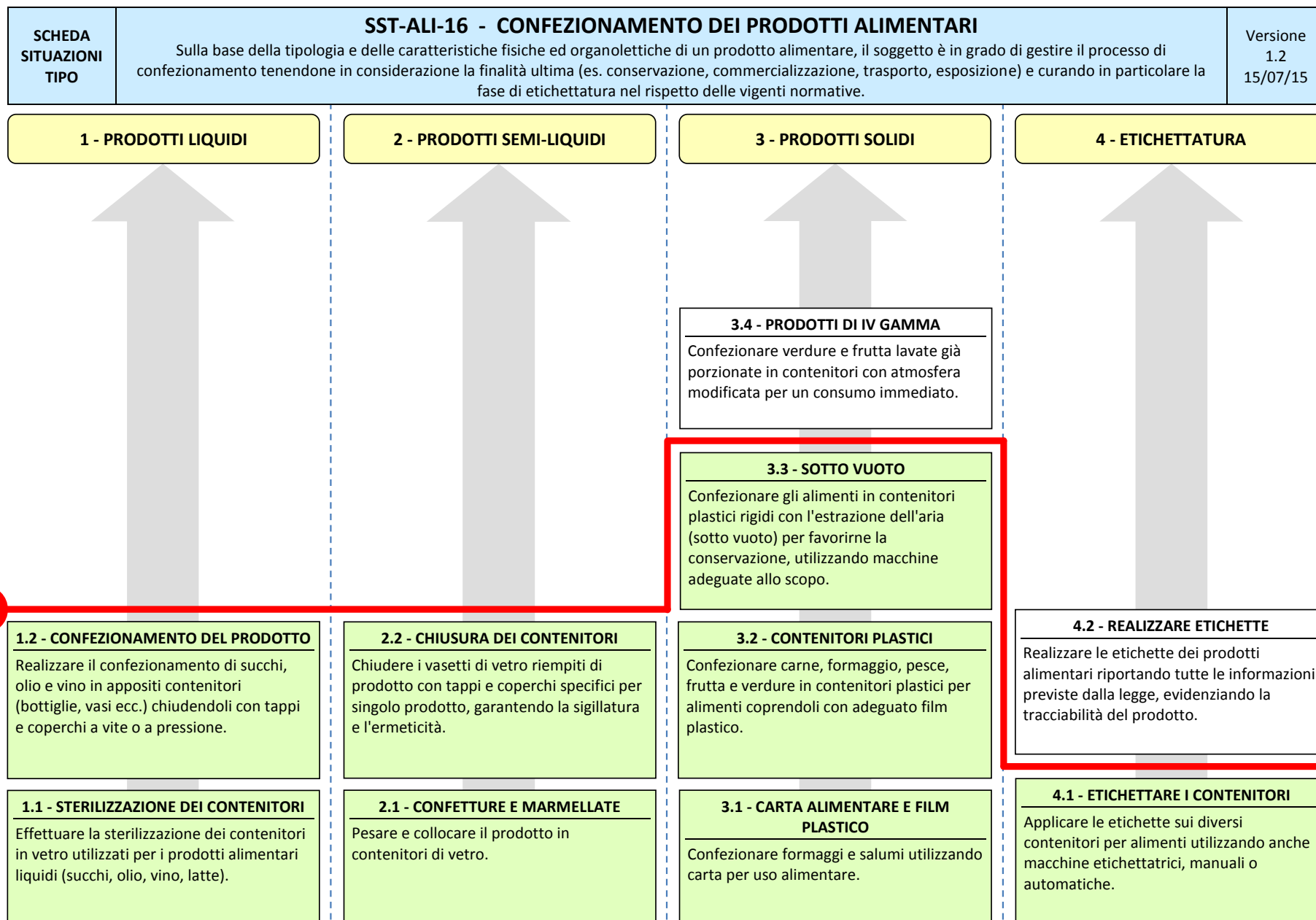












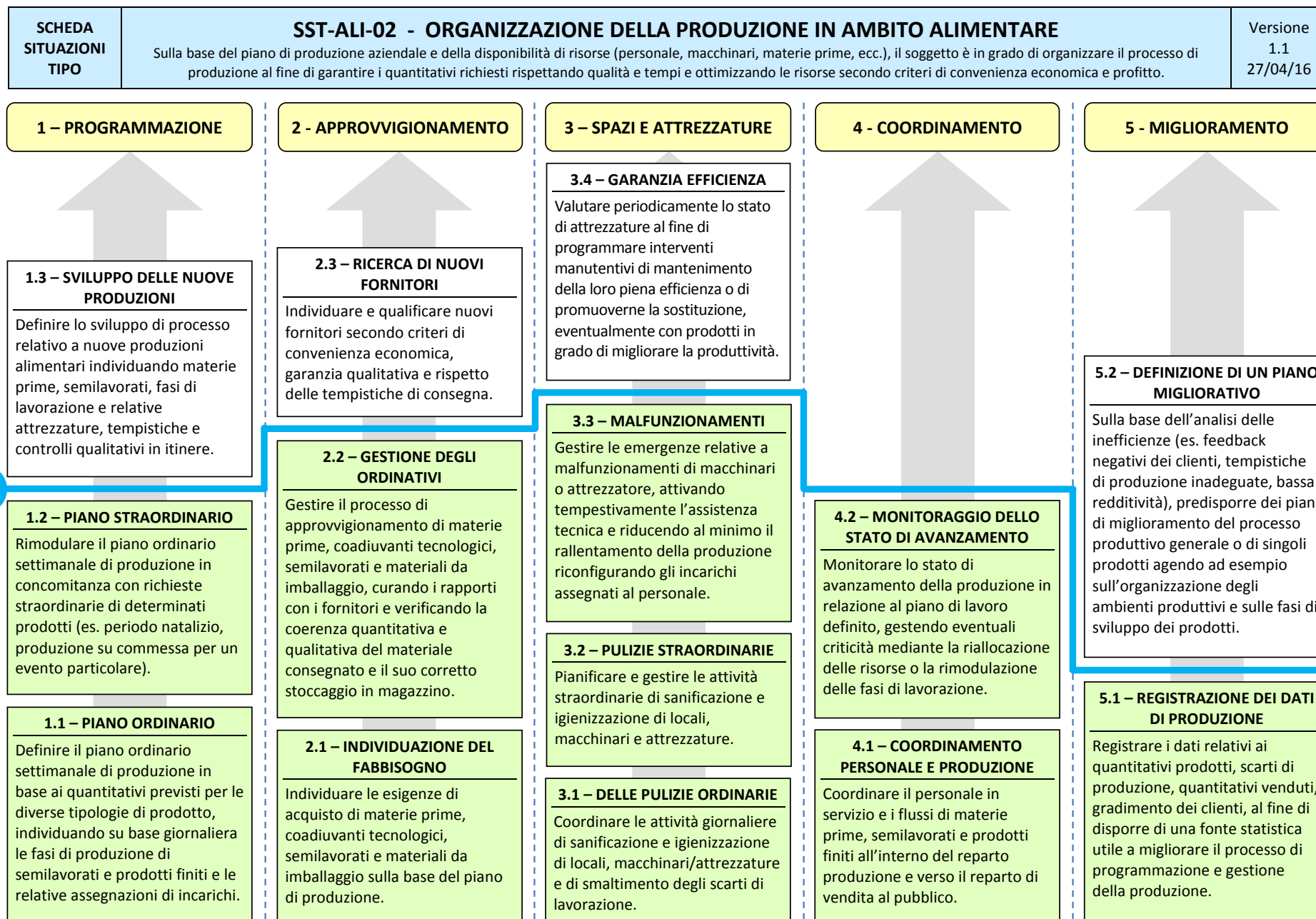
Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE**
 Settore economico professionale: **PRODUZIONI ALIMENTARI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE
 AGROALIMENTARE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-ALI-02	Organizzazione della produzione in ambito alimentare	4	Completo	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Esteso	
QPR-ALI-05	Produzione artigianale di pasticceria secca	3	Esteso	
QPR-ALI-06	Produzione artigianale di cioccolateria	3	Completo	
QPR-ALI-07	Produzione artigianale di confetteria e piccole golosità	3	Parziale	
QPR-ALI-16	Confezionamento dei prodotti alimentari	3	Parziale	

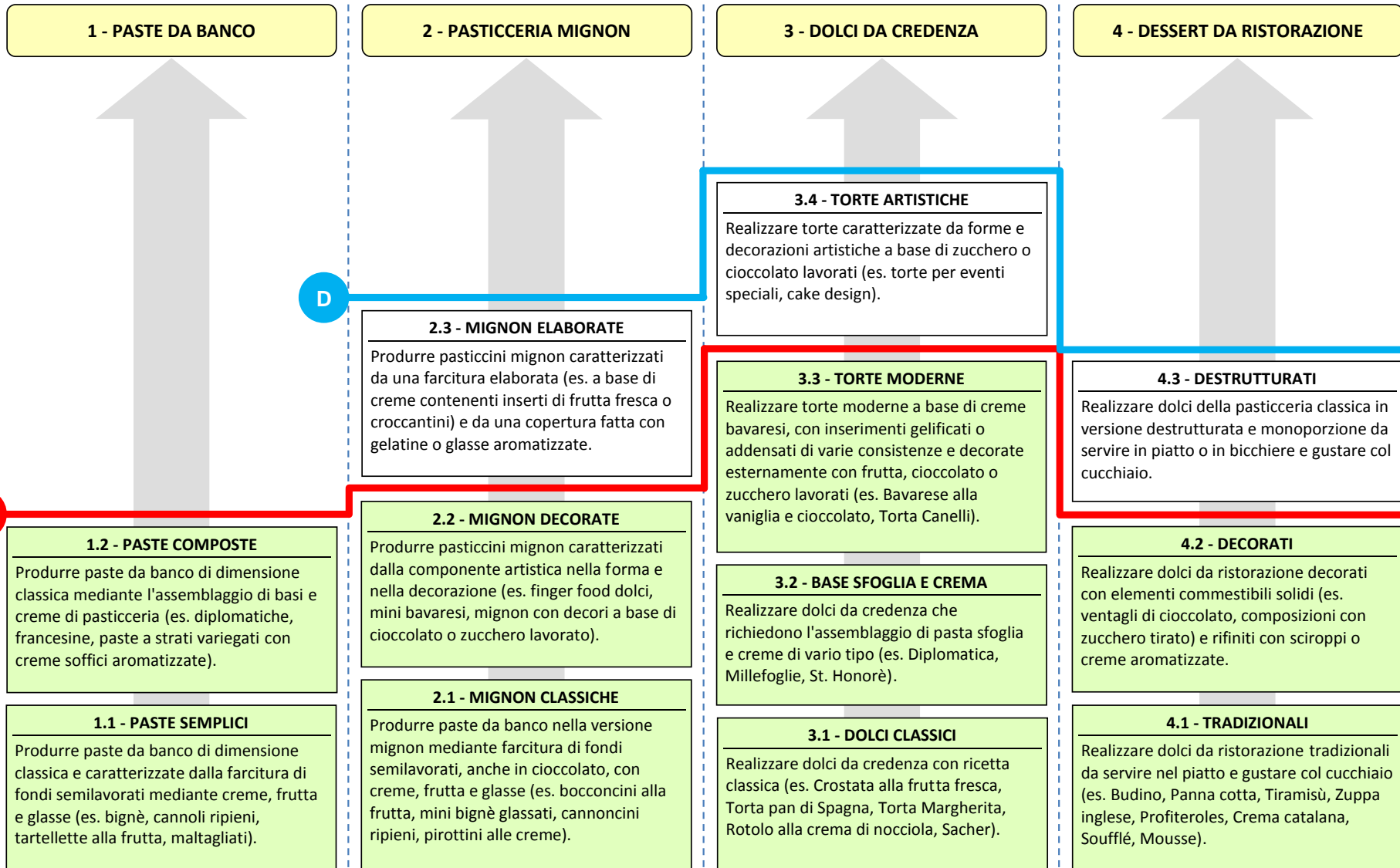
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

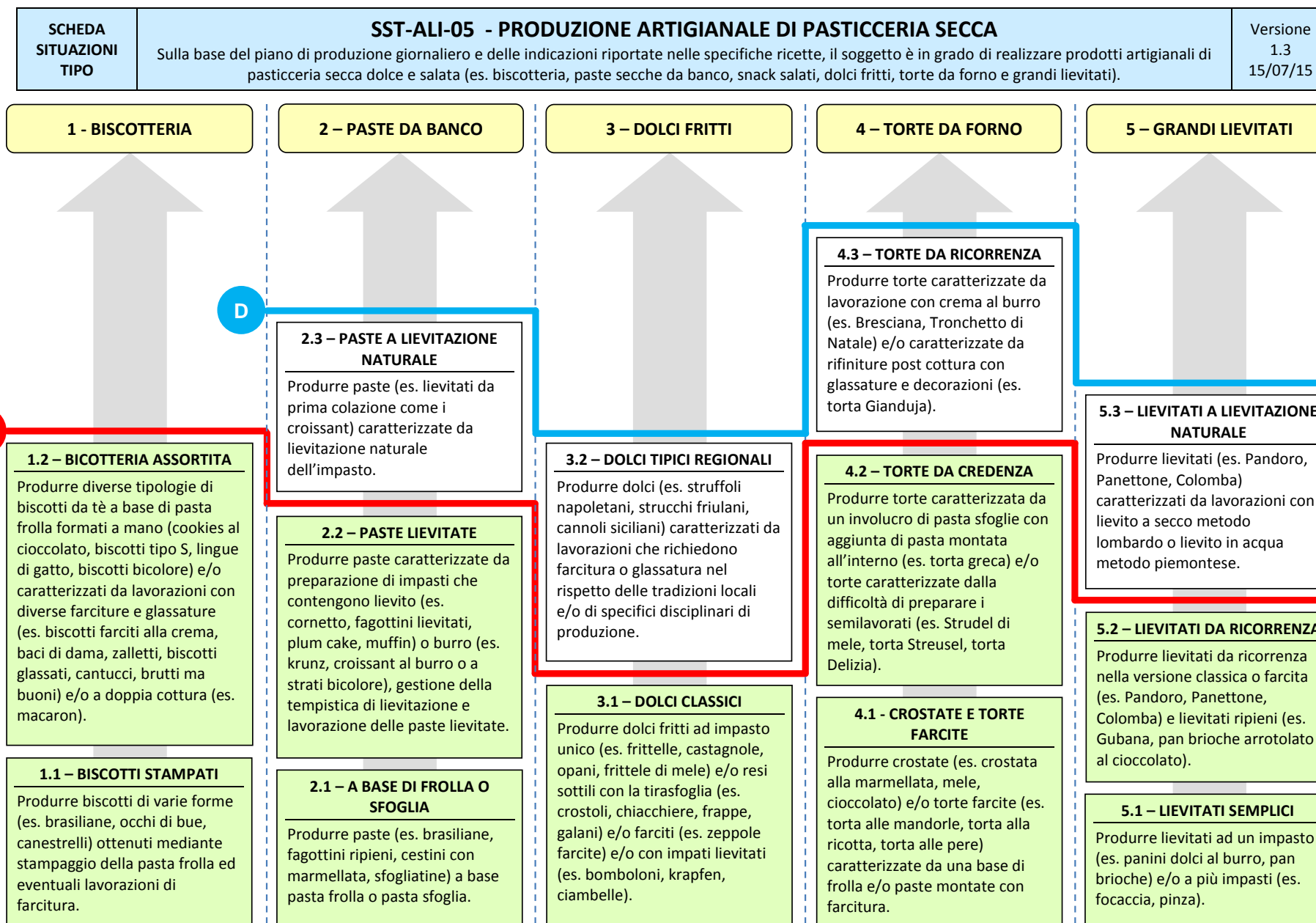


D

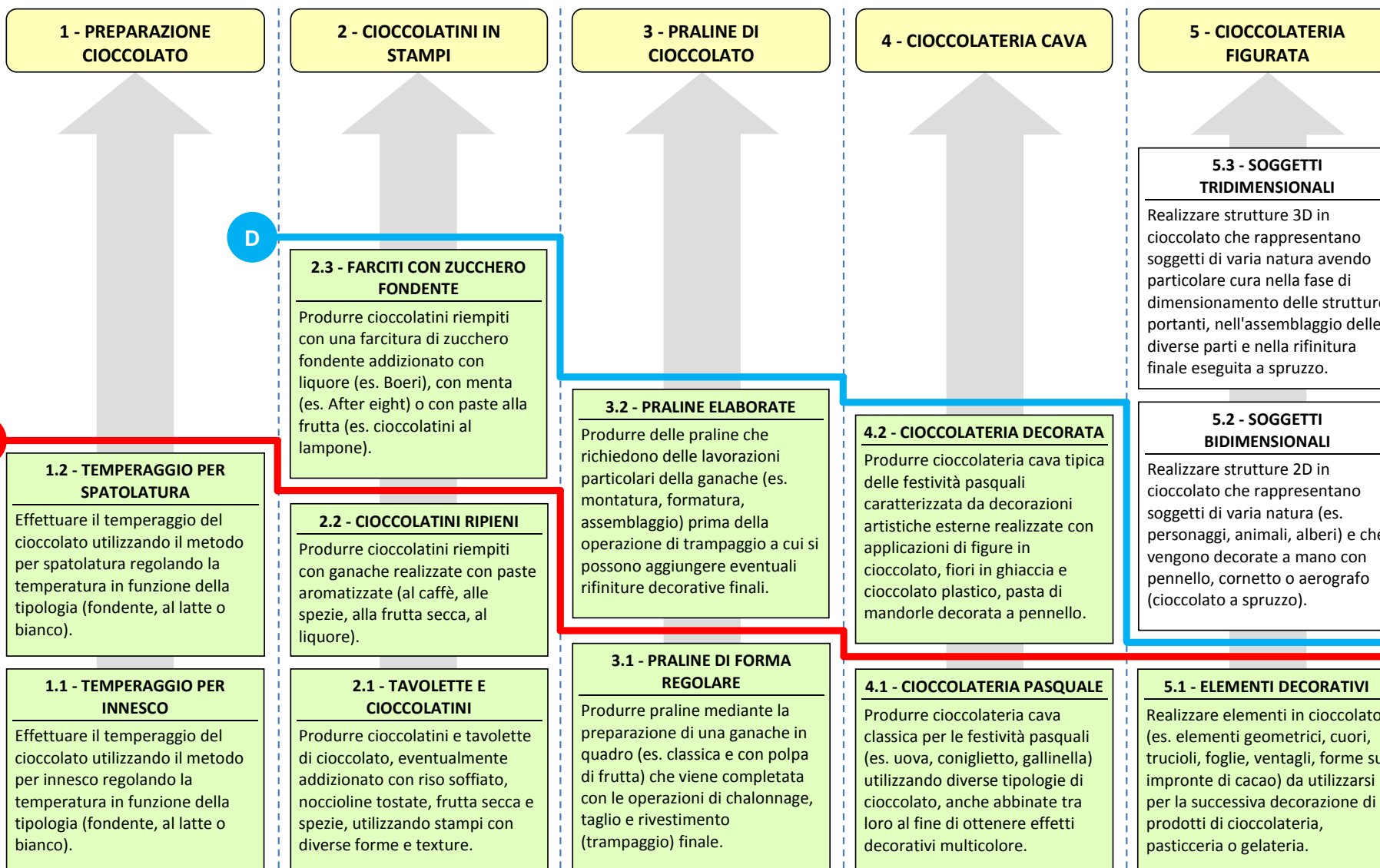
D

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-04 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA	Versione 2.4 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

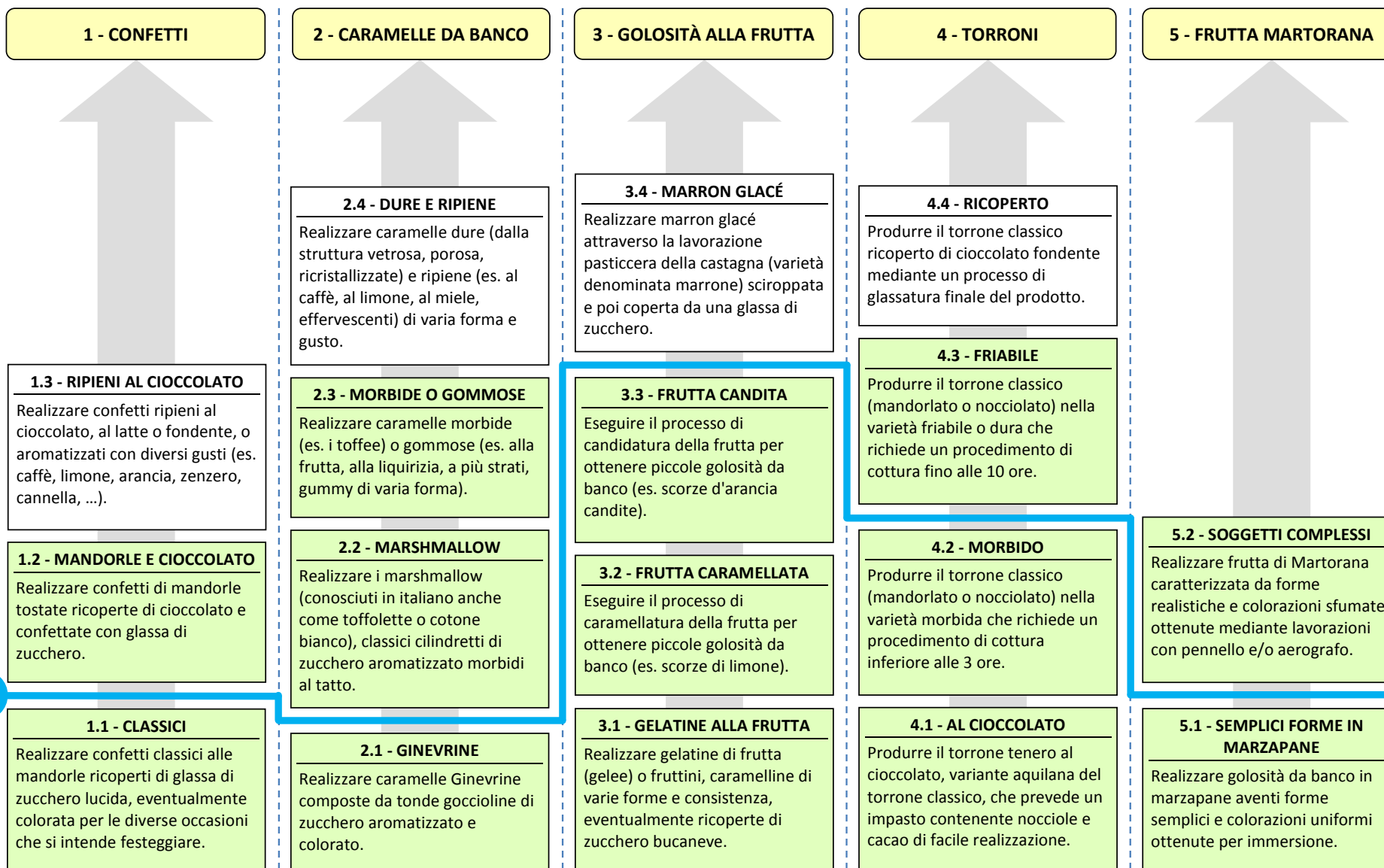


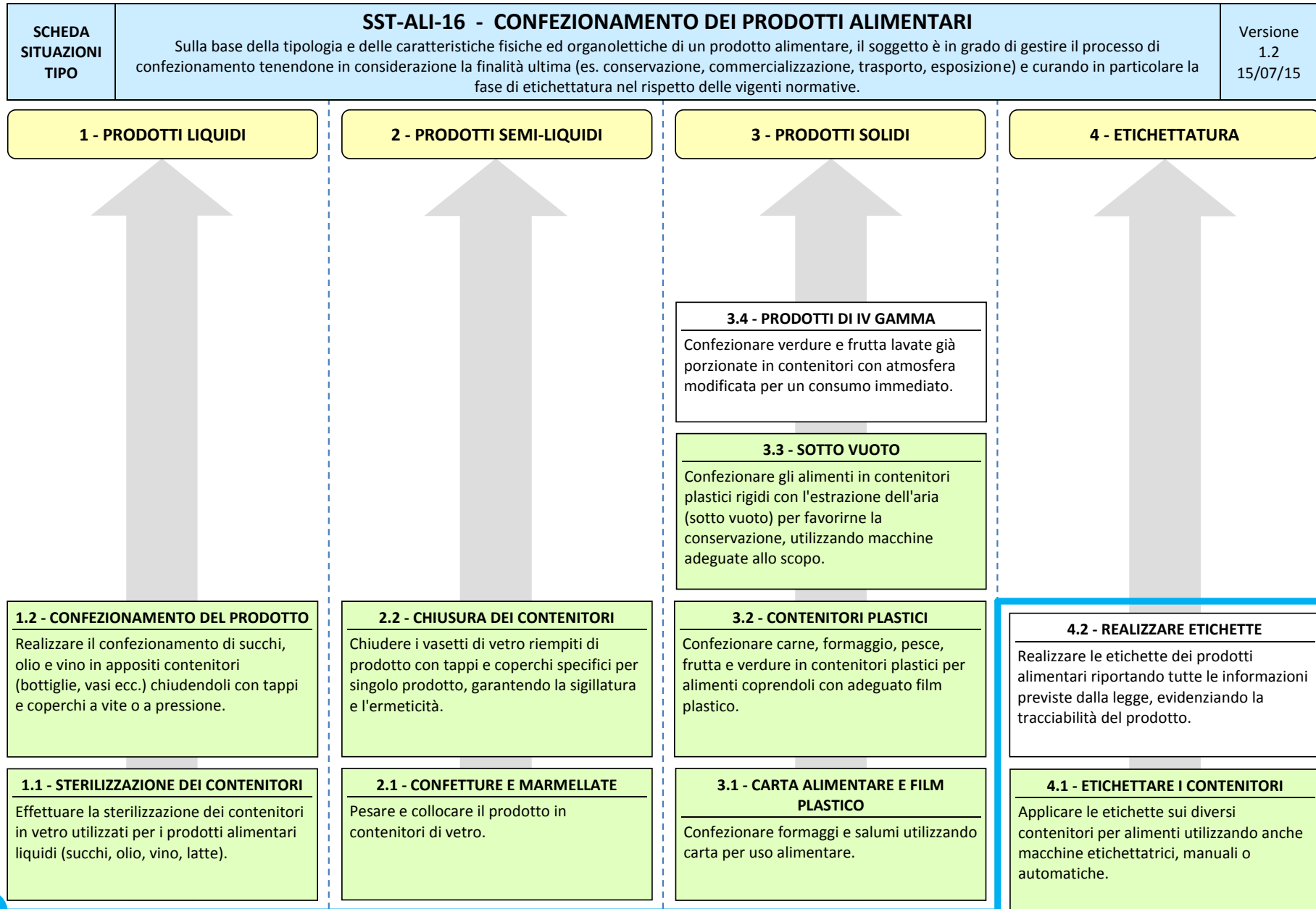


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.	Versione 1.4 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ALI-07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti di confetteria e piccole golosità artigianali (es. confetti, caramelle, praline, candies, marron glacé, croccanti, torroni) curandone gli aspetti estetici al fine di solleticare la curiosità e il desiderio dei clienti.	Versione 1.1 18/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------





D

D

AREA PROFESSIONALE

MANIFATTURA E ARTIGIANATO

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

LEGNO E ARREDO

Area professionale: **MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO**
 Settore economico professionale: **LEGNO E ARREDO**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL LEGNO**

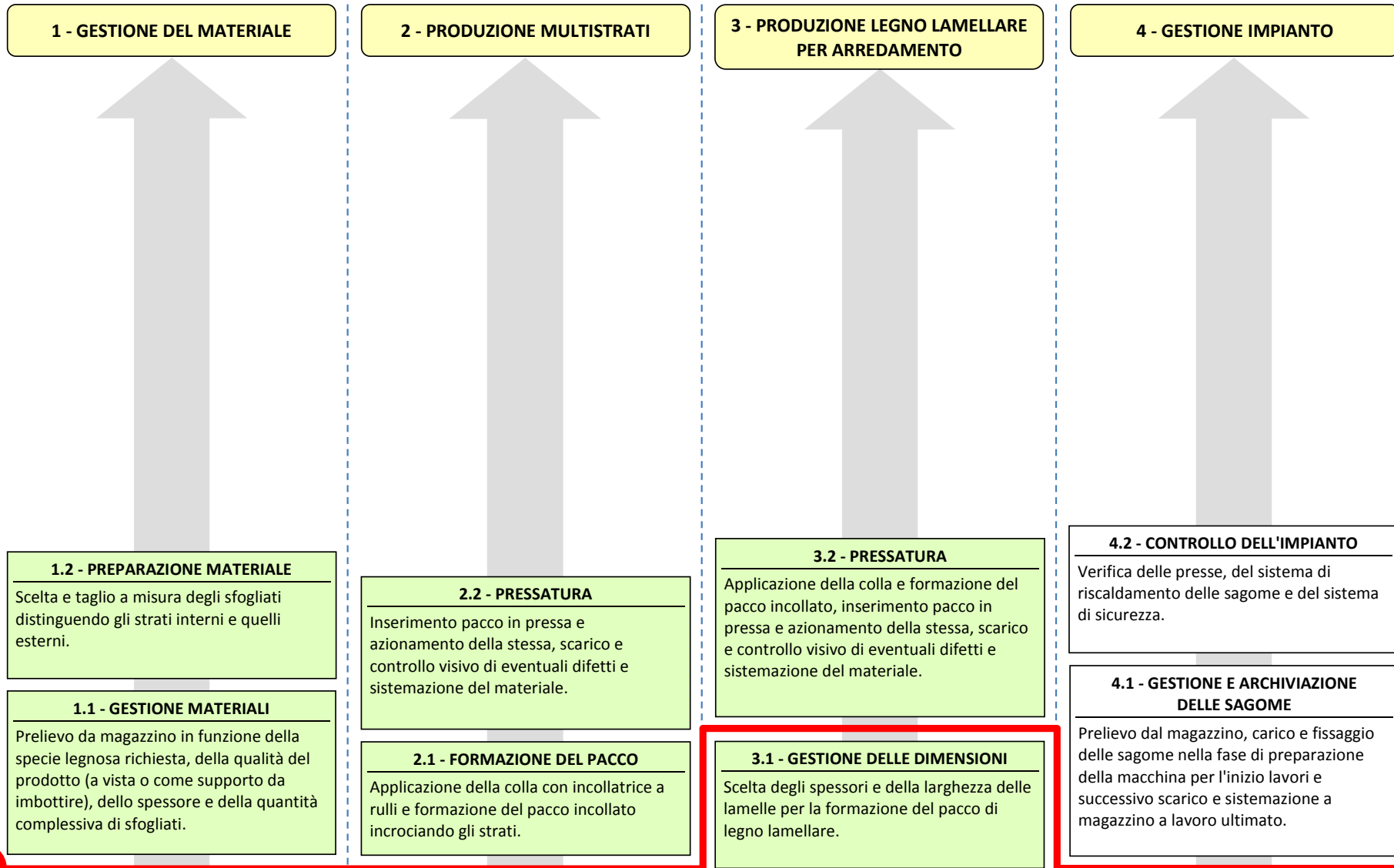
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

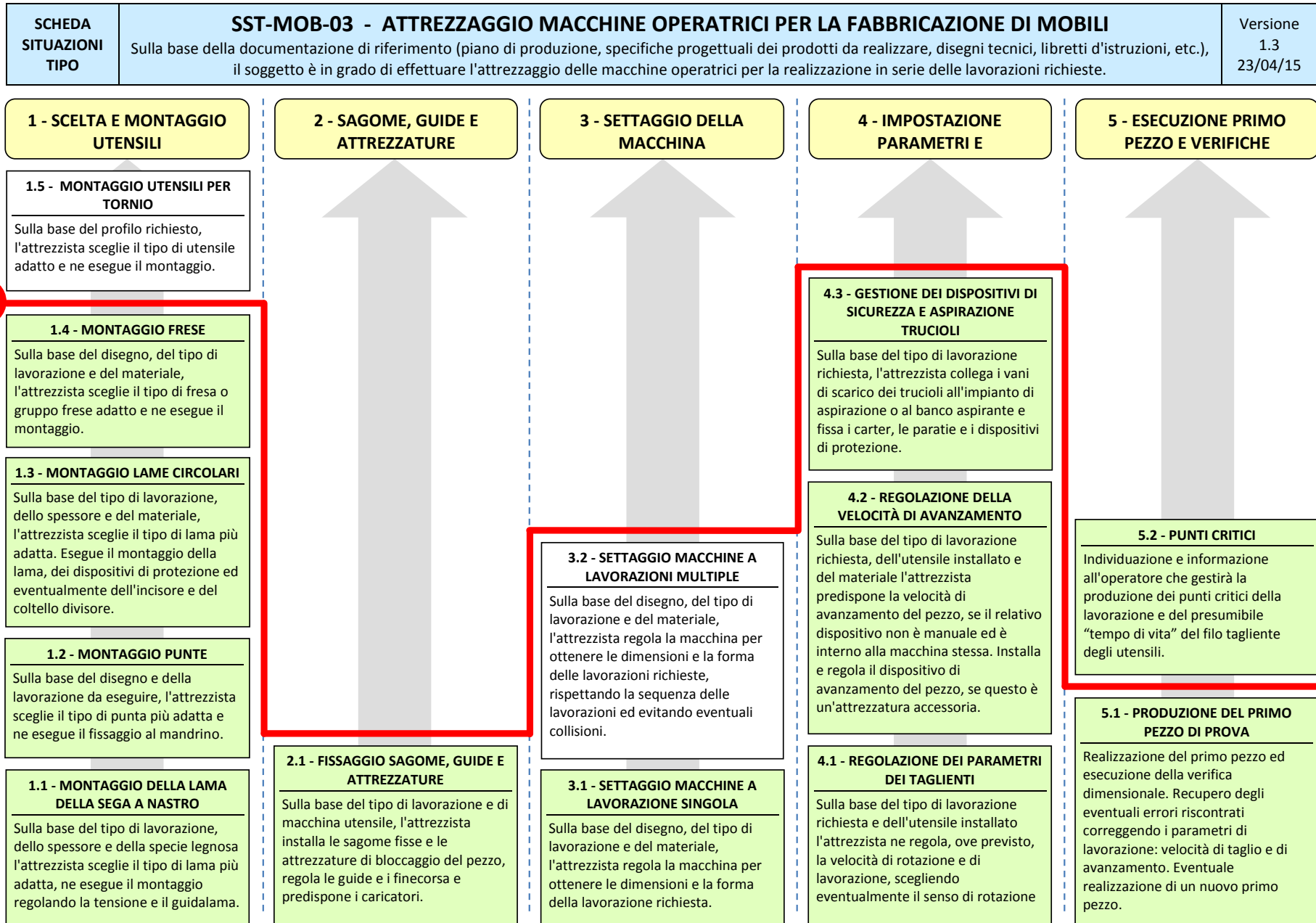
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI FALEGNAMERIA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MOB-02	Produzione di multistrati curvati	3	Parziale	
QPR-MOB-03	Attrezzaggio macchine operatrici per la fabbricazione di mobili	3	Parziale	
QPR-MOB-04	Smacchinatura di elementi a profilo dritto in legno massello	3	Parziale	
QPR-MOB-05	Smacchinatura di elementi sagomati in legno massello	3	Parziale	
QPR-MOB-06	Realizzazione degli incastri su elementi in legno massello	3	Esteso	
QPR-MOB-07	Levigatura di elementi in legno	3	Esteso	
QPR-MOB-08	Assemblaggio della sedia grezza	3	Parziale	
QPR-MOB-09	Verniciatura di sedie e masselli	3	Parziale	
QPR-MOB-10	Produzione di elementi in legno con macchine a CNC	3	Parziale	
QPR-MOB-11	Smacchinatura di elementi di mobili in pannello	3	Parziale	
QPR-MOB-12	Verniciatura di superfici piane	3	Parziale	
QPR-MOB-13	Assemblaggio del mobile a pannelli piani	3	Completo	
QPR-MOB-14	Consegna e installazione del mobile	3	Parziale	

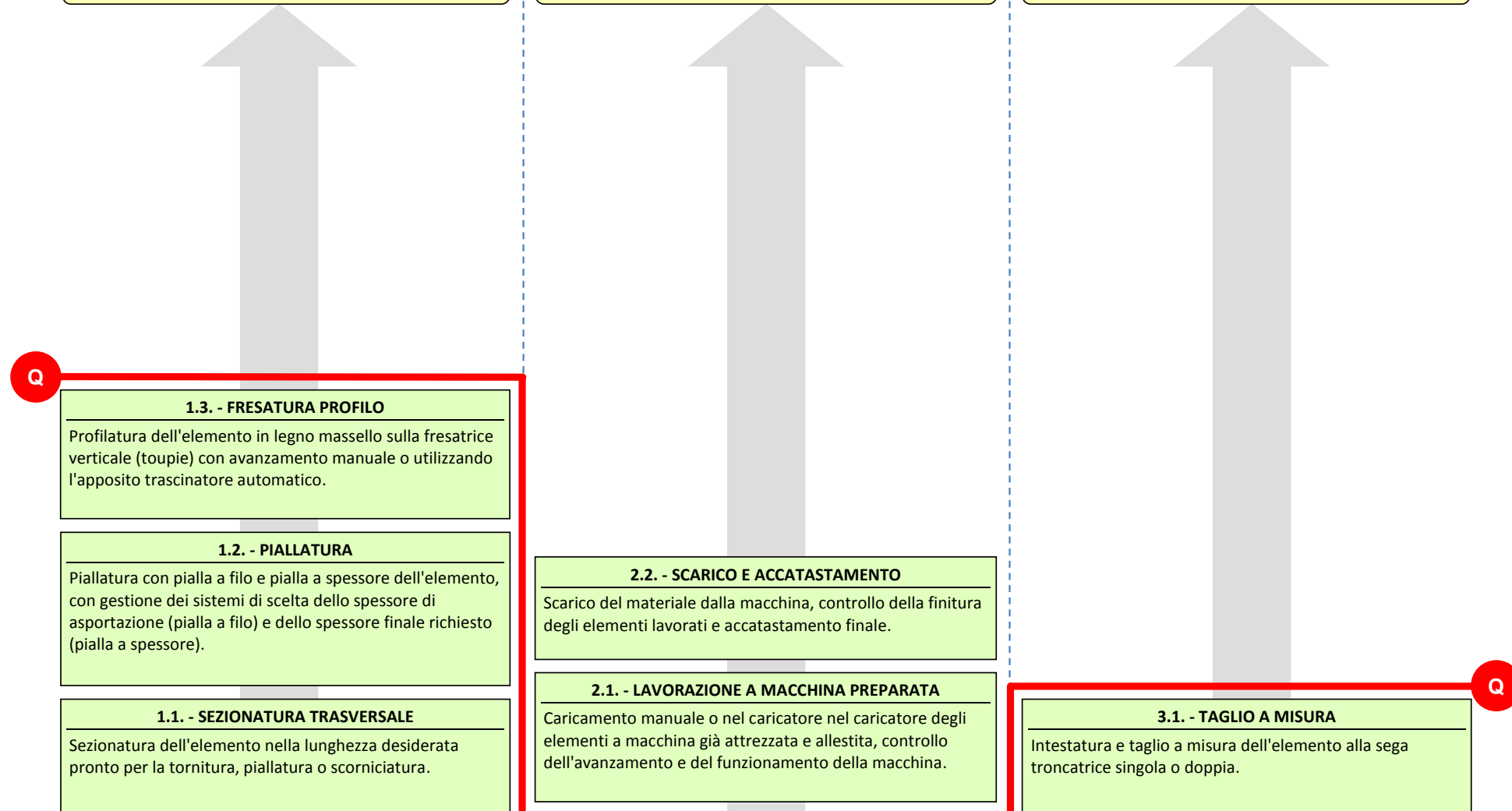
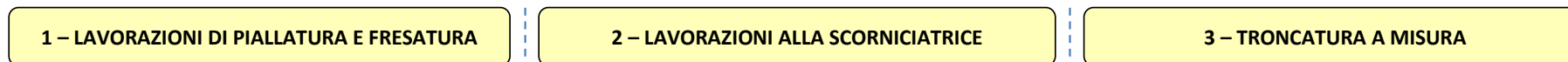
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-02 - PRODUZIONE DI MULTISTRATI CURVATI Sulla base della documentazione di riferimento (piano di produzione, specifiche progettuali, disegni tecnici, etc.), il soggetto è in grado di effettuare la curvatura di elementi in multistrato mediante l'impiego di presse a caldo per l'incollaggio dei vari strati e l'utilizzo di sagoma e contro-sagoma per definirne la curvatura.	Versione 1.4 23/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------

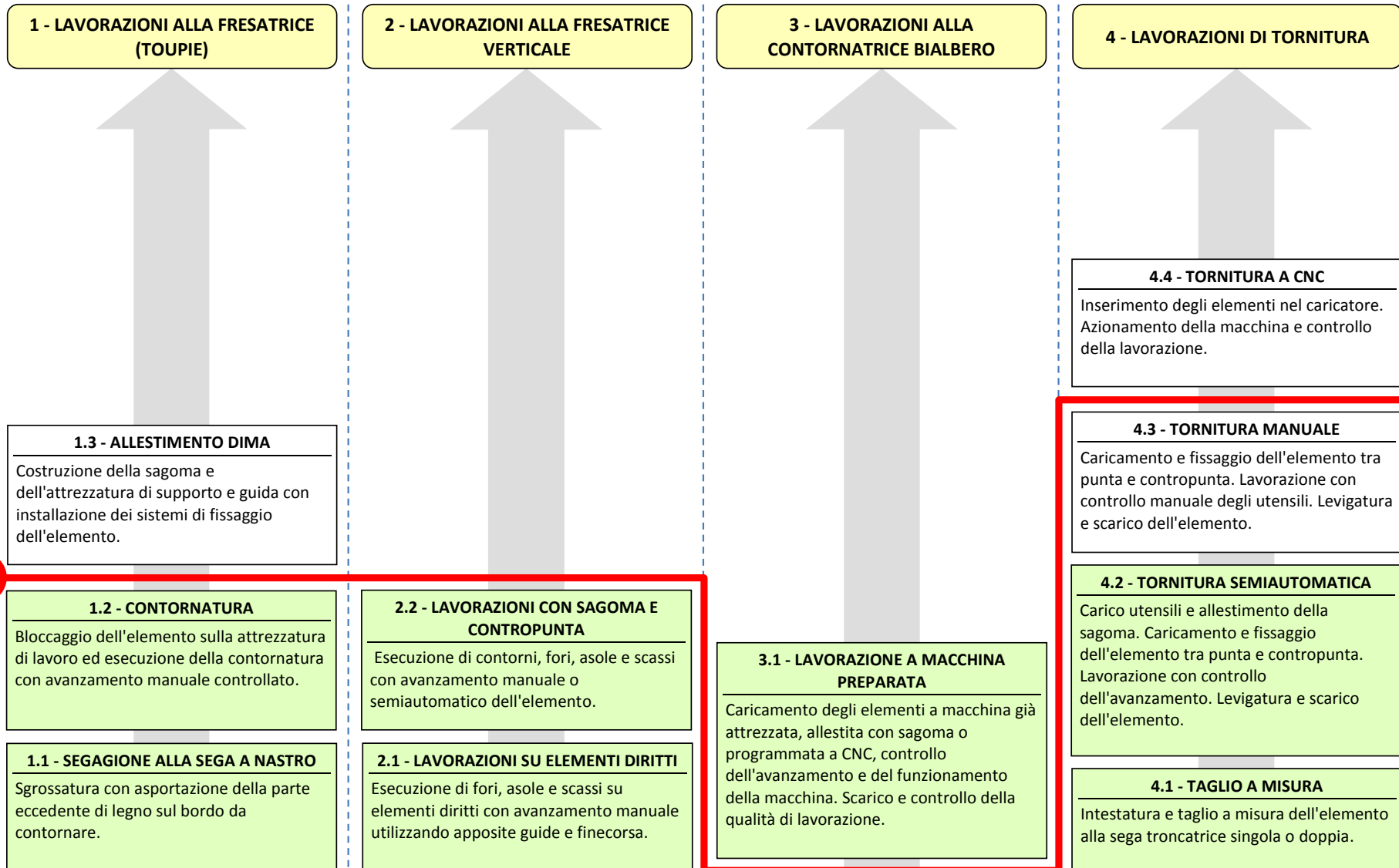


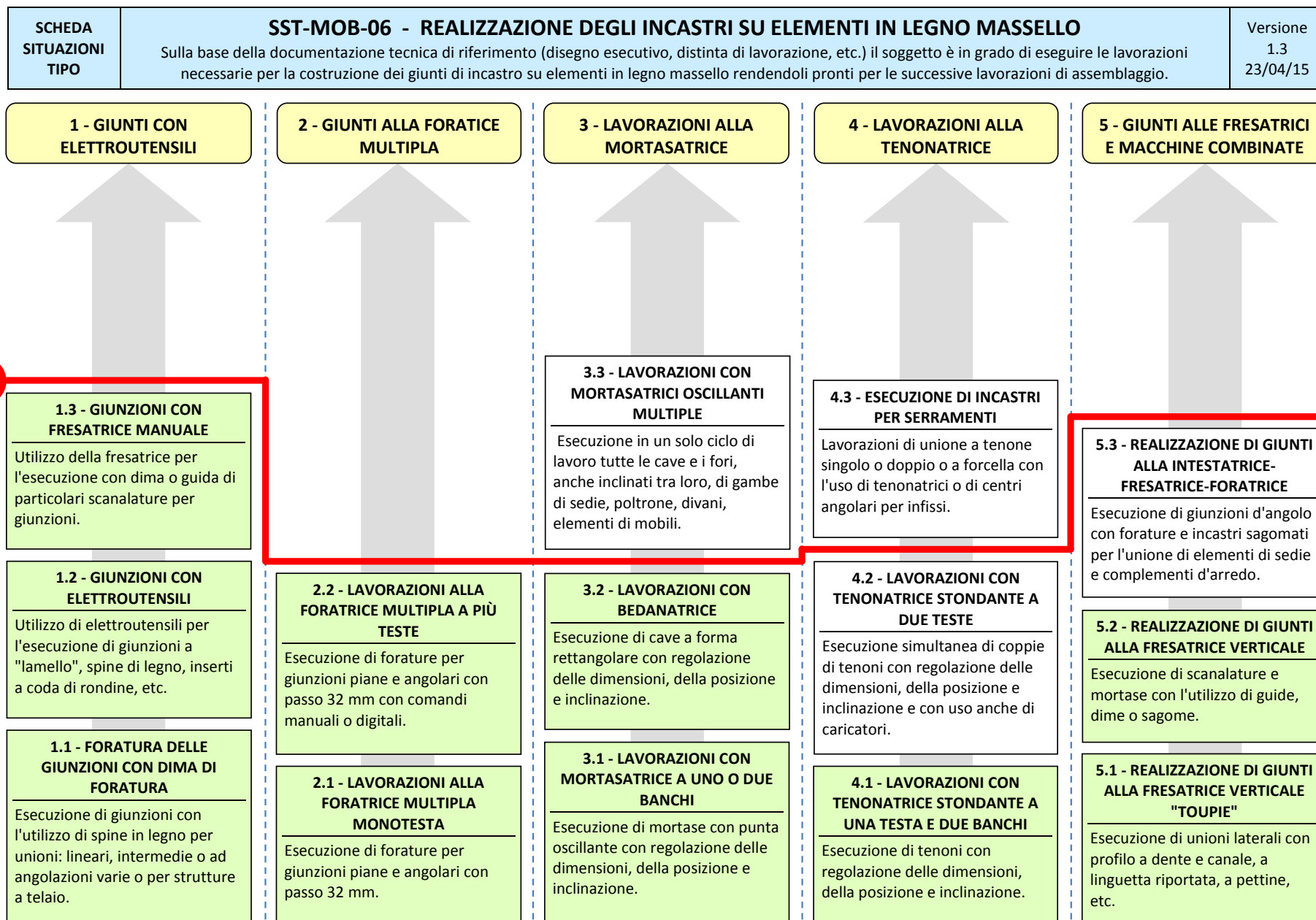


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-04 - SMACCHINATURA DI ELEMENTI A PROFILO DRITTO IN LEGNO MASSELLO Sulla base della documentazione tecnica di riferimento (disegno esecutivo, distinta di lavorazione, piano di taglio, etc.) il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni necessarie per la smacchinatura di elementi a profilo dritto in legno massello rendendolo pronto per le successive lavorazioni.	Versione 1.4 23/04/15
---------------------------------------	--	-----------------------------

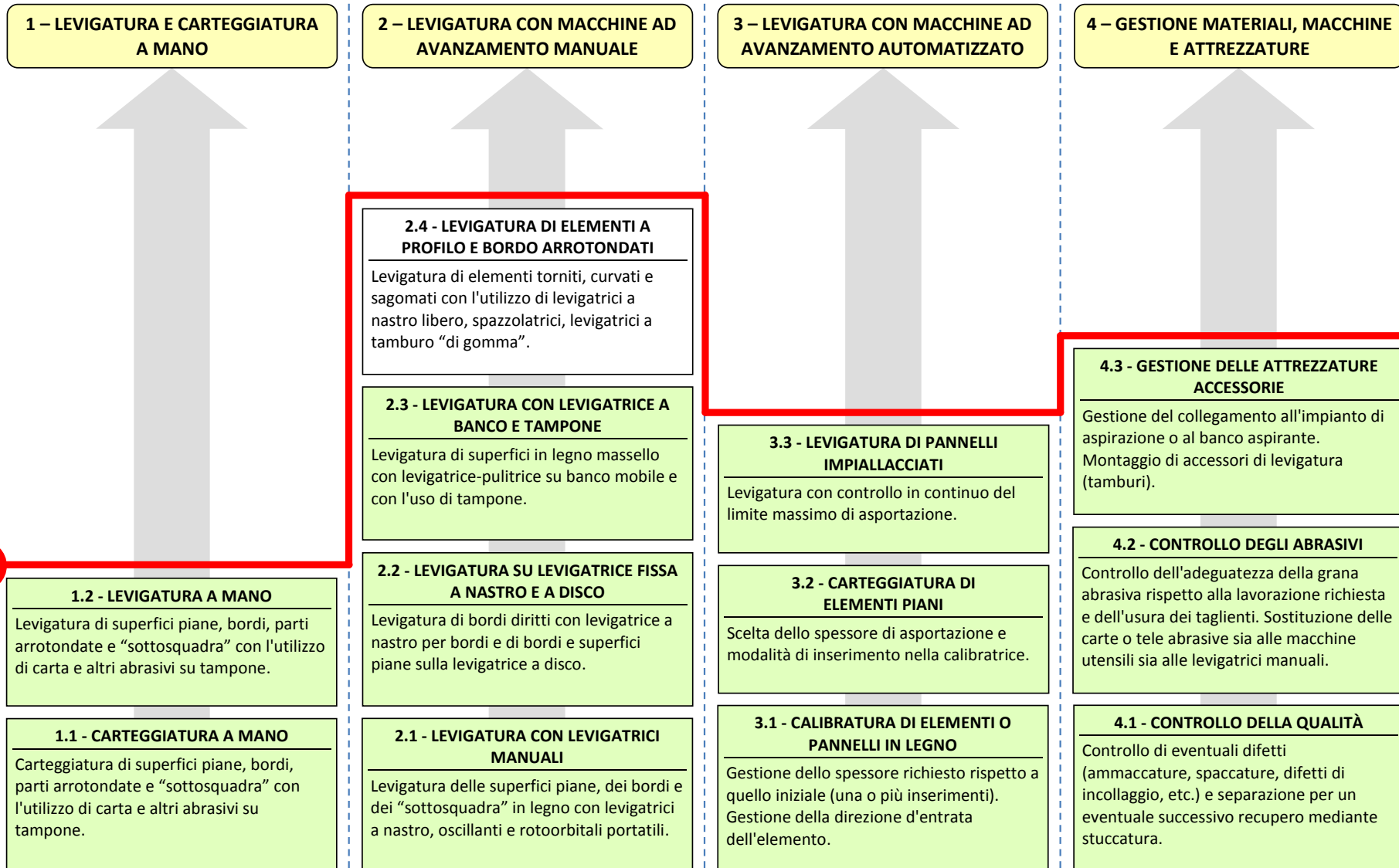


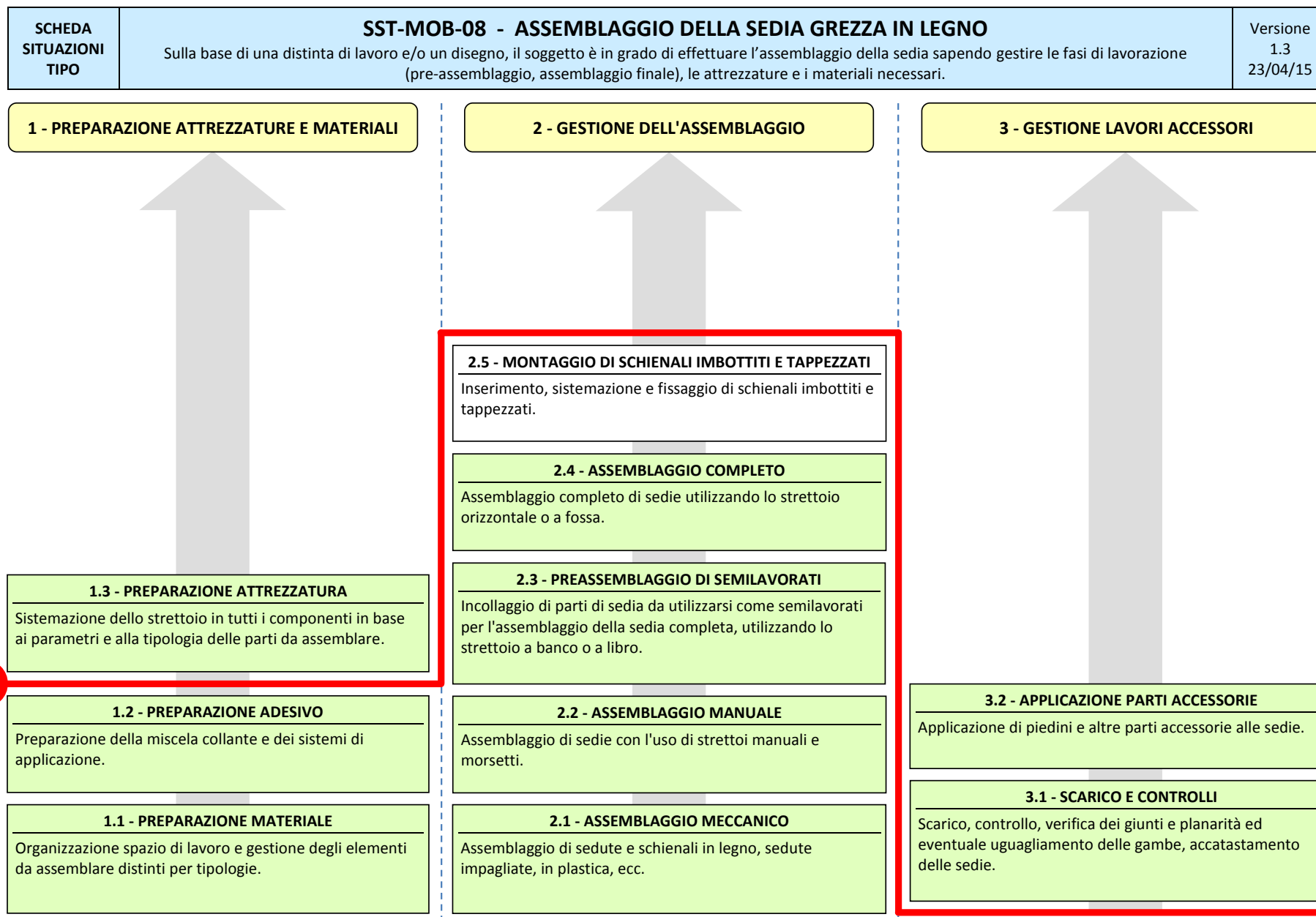
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-05 - SMACCHINATURA DI ELEMENTI SAGOMATI IN LEGNO MASSELLO Sulla base della documentazione tecnica di riferimento (disegno esecutivo, sagoma o campione, programma di lavorazione etc.) il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni di sagomatura di elementi in legno massello mediante l'impiego di macchine operatrici che prevedono l'utilizzo di sagoma o guida.	Versione 1.3 23/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------



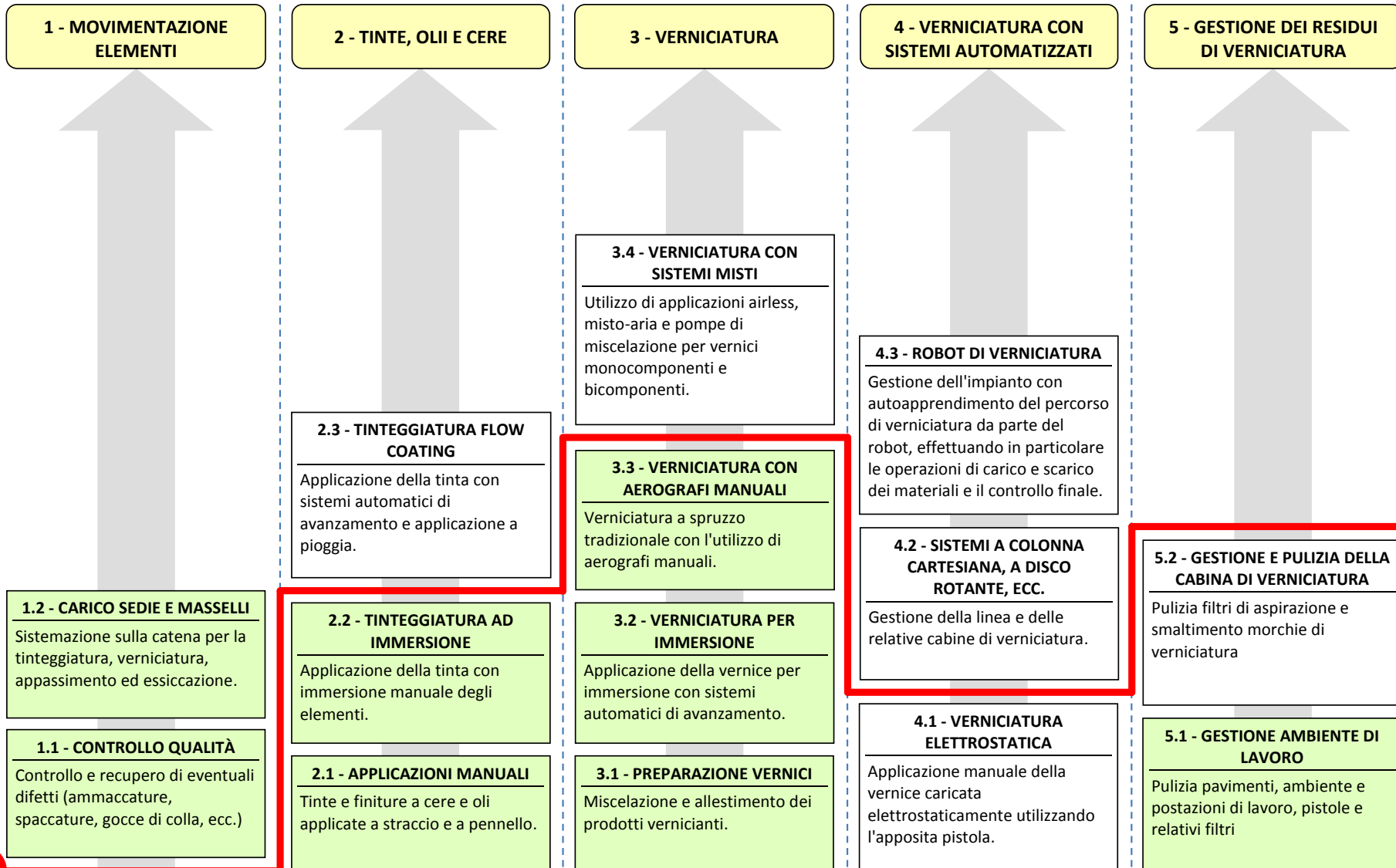


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-07 - LEVIGATURA DI ELEMENTI IN LEGNO Sulla base delle istruzioni ricevute il soggetto è in grado di effettuare la levigatura di elementi in legno massello, di pannelli di legno e di pannelli impiallacciati.	Versione 1.3 23/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------

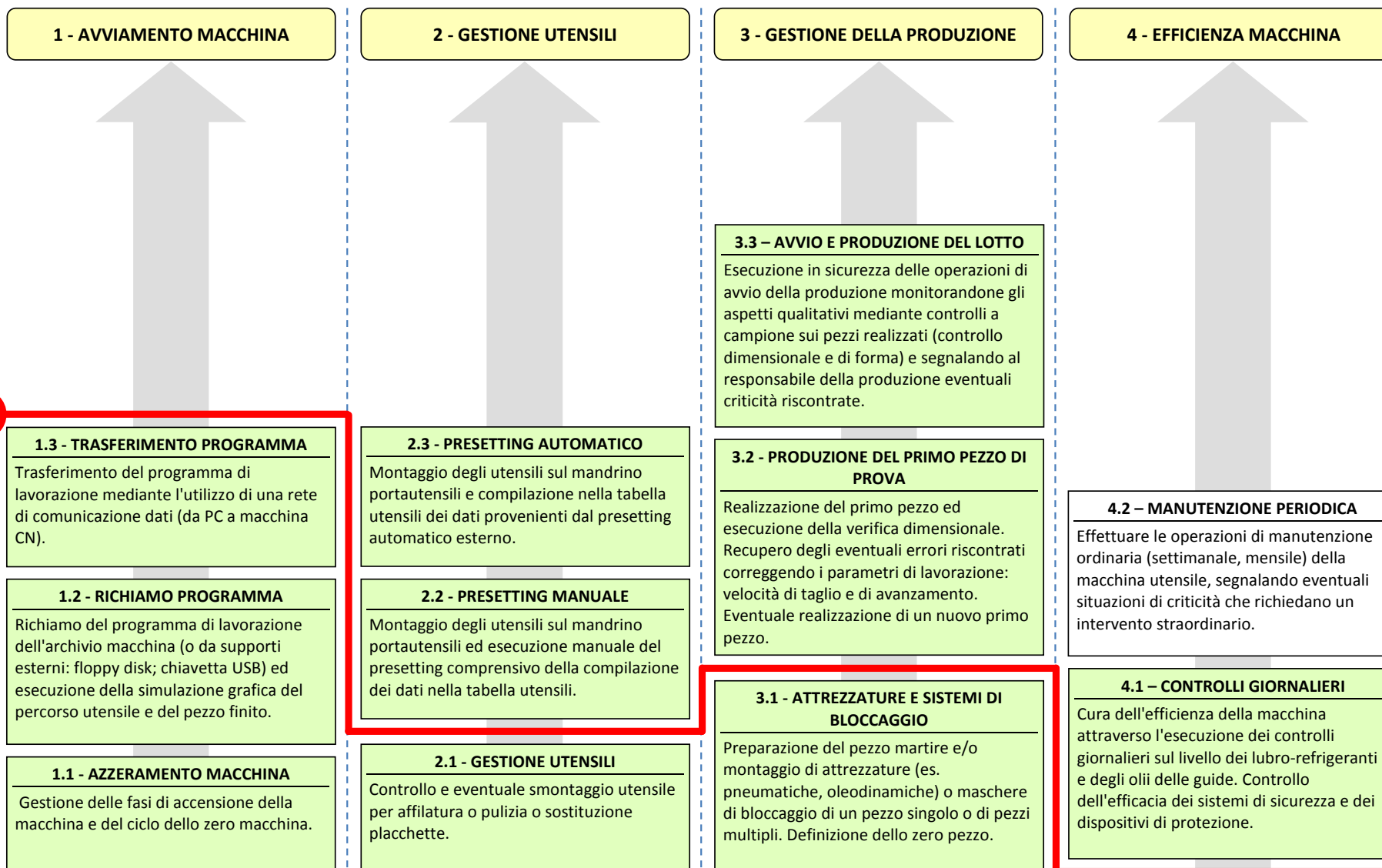


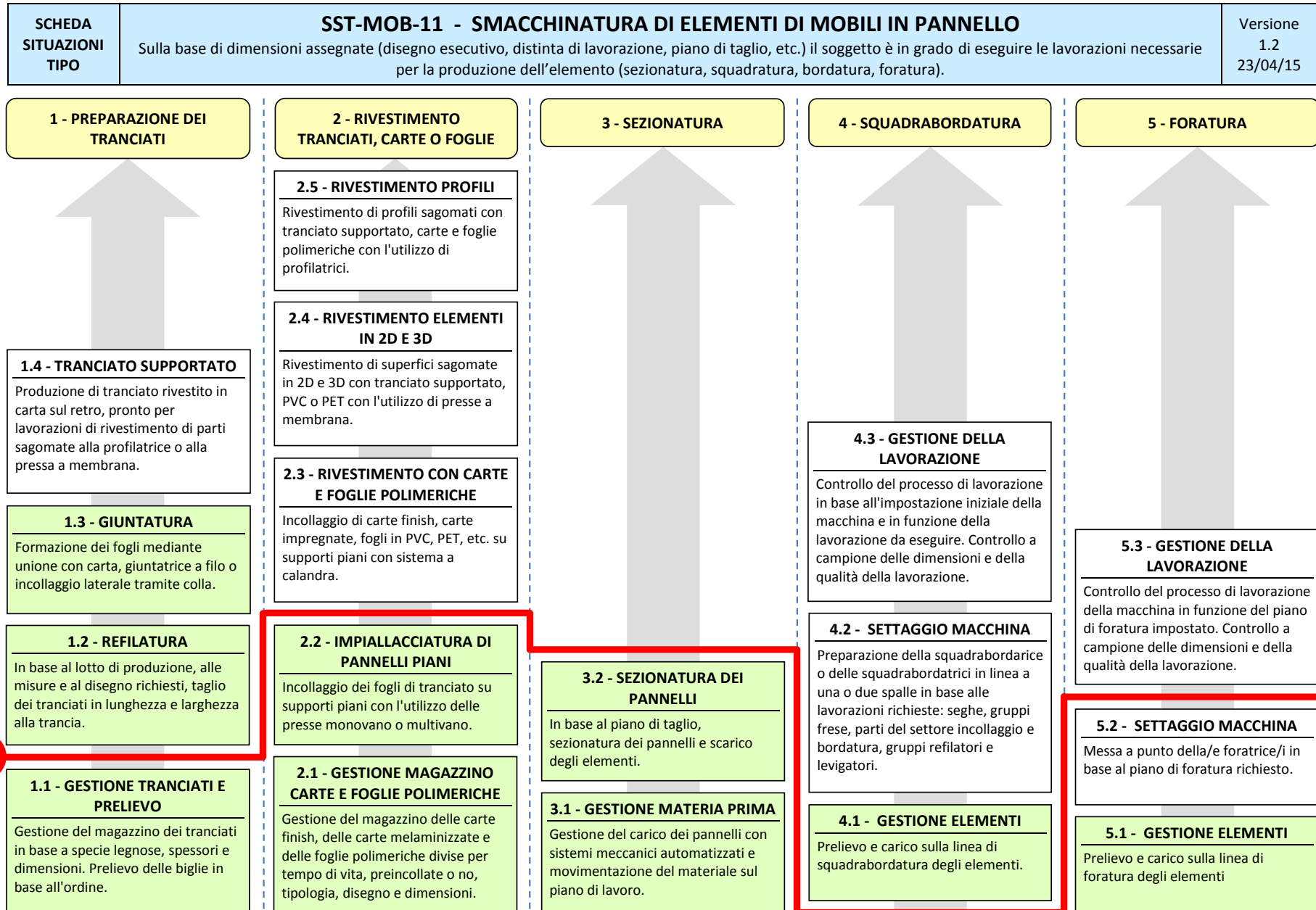


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-09 - VERNICIATURA DI SEDIE E MASSELLI Sulla base di una distinta di verniciatura, il soggetto è in grado di pianificare, organizzare, eseguire e gestire il ciclo di verniciatura verificandone l'esito e individuando eventuali difetti e operando per recuperarli con gli interventi necessari.	Versione 1.4 27/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------

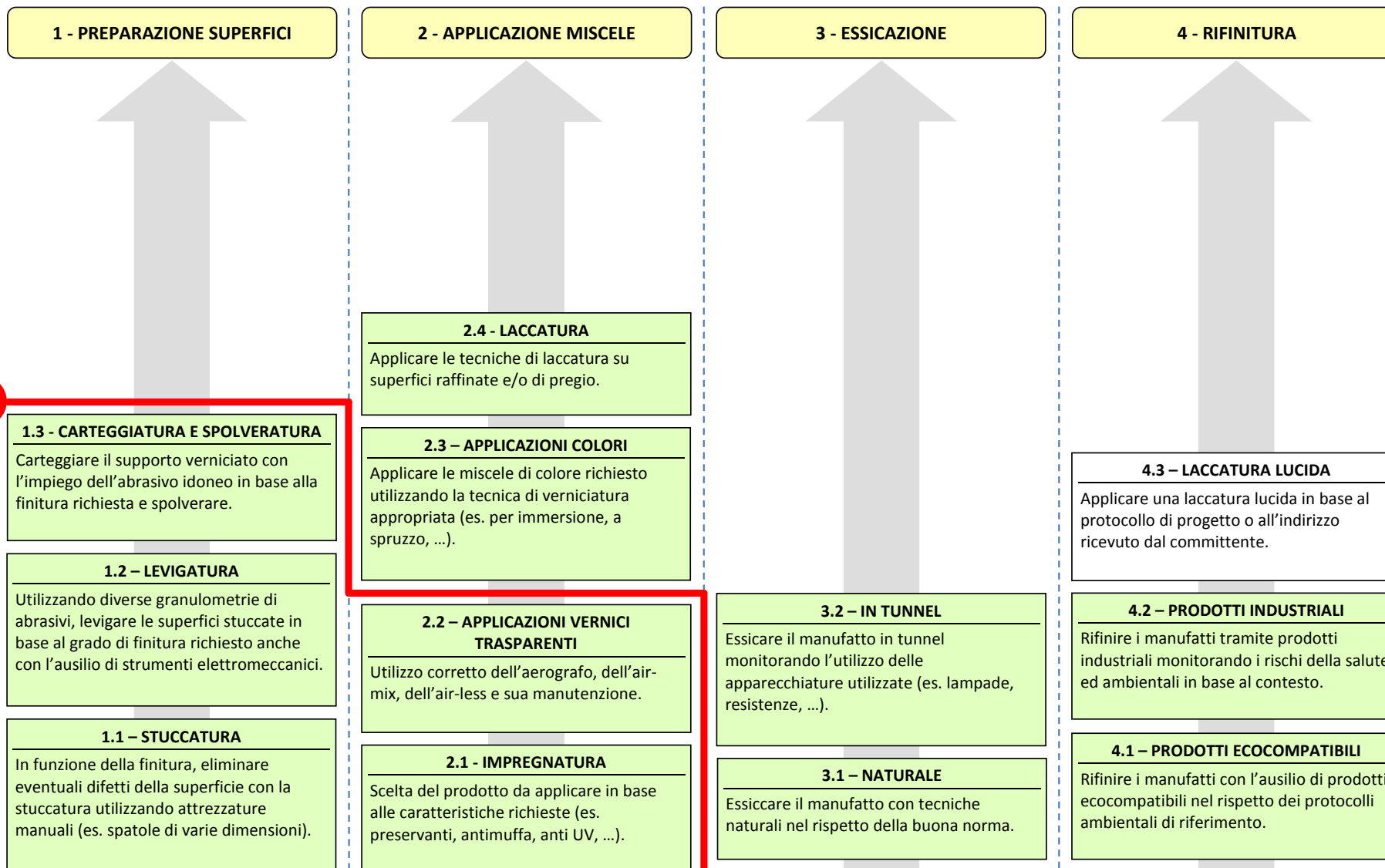


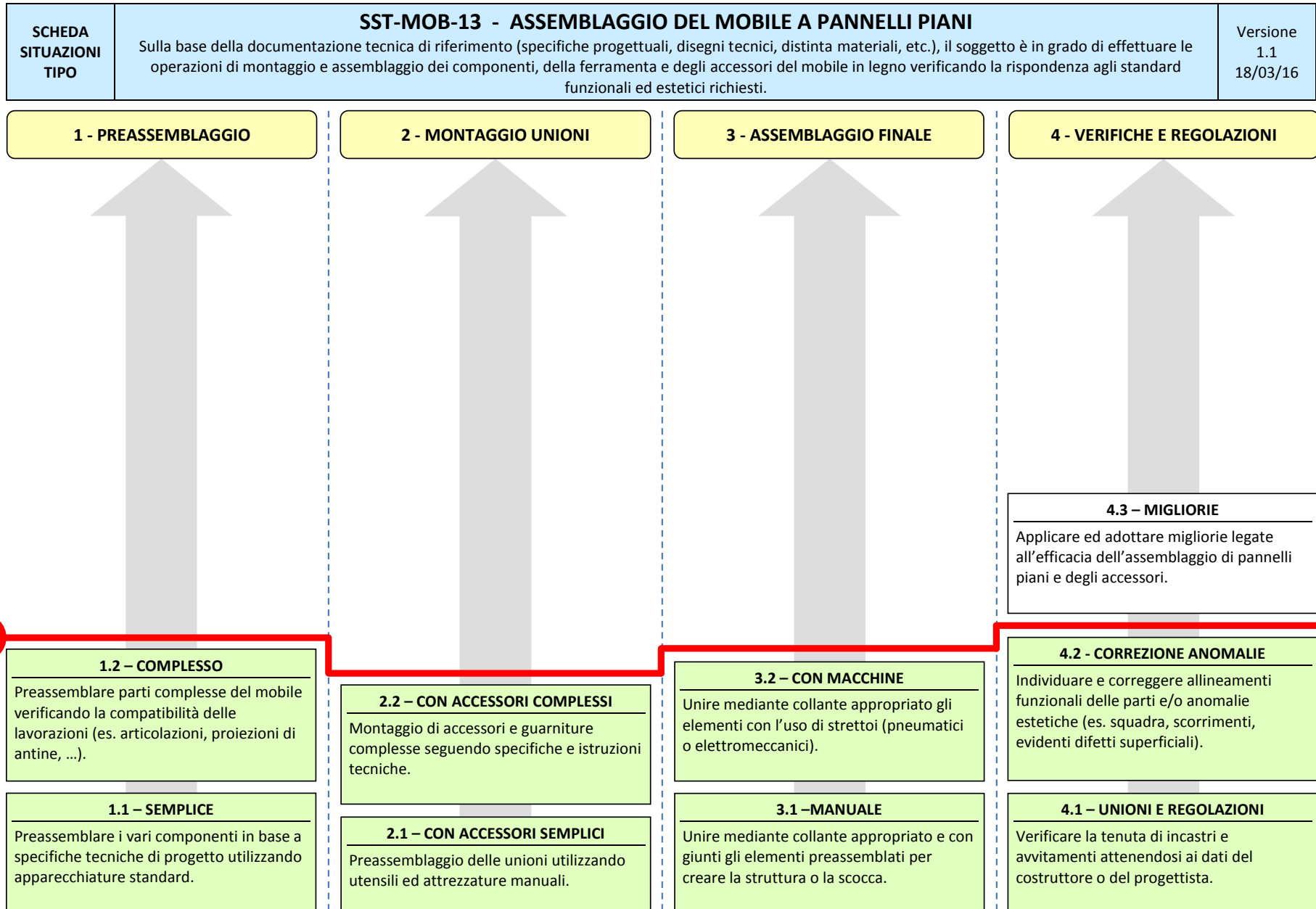
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-10 - PRODUZIONE DI ELEMENTI IN LEGNO CON MACCHINE A CNC Sulla base della documentazione di riferimento (specifiche progettuali, disegni tecnici, etc.) e del programma di lavorazione predisposto, il soggetto è in grado di gestire la macchina a CNC per eseguire le lavorazioni necessarie alla realizzazione dell'elemento in legno richiesto.	Versione 1.3 23/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------

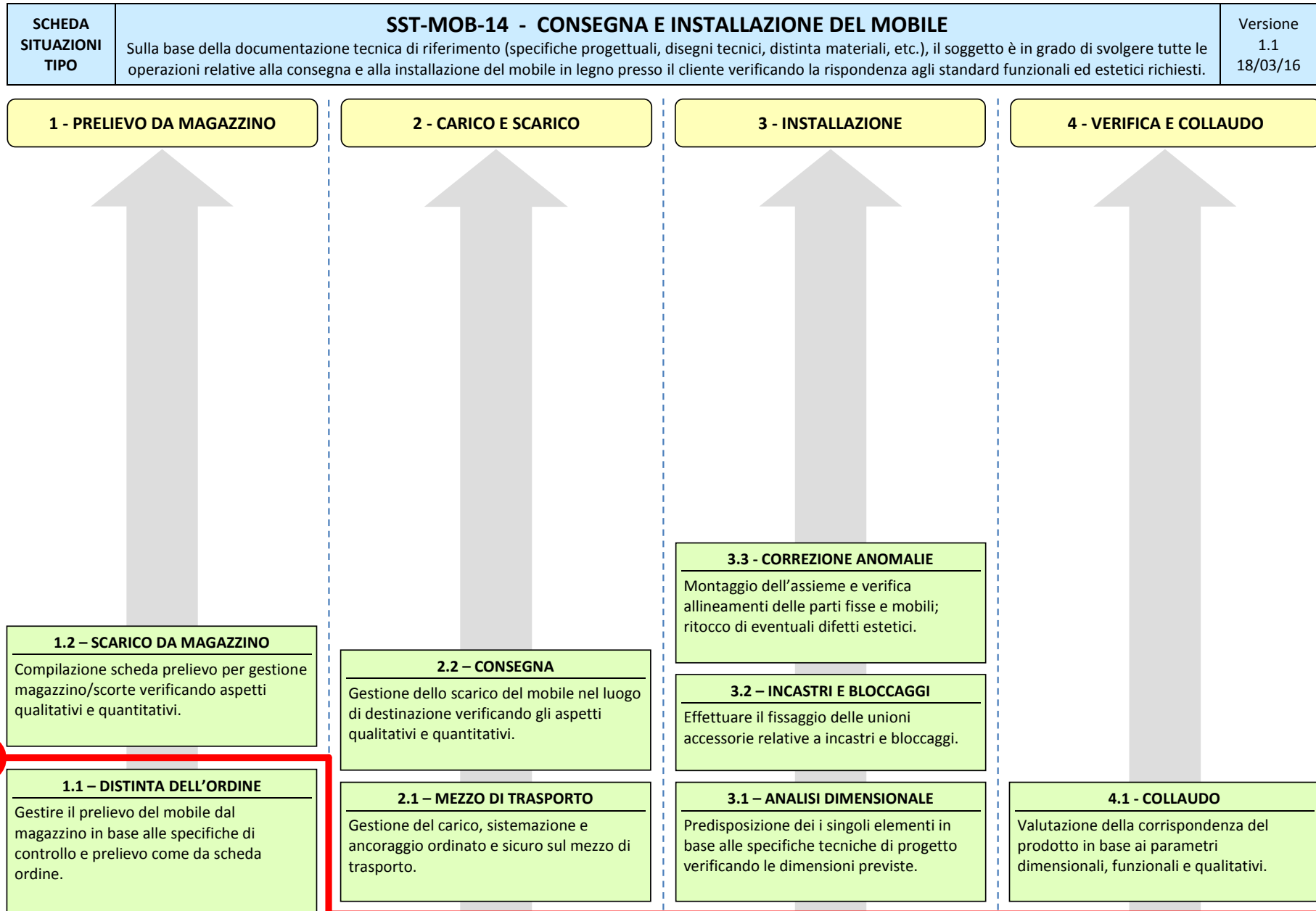




SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MOB-12 - VERNICIATURA DI SUPERFICI PIANE Sulla base delle specifiche progettuali, il soggetto è in grado di effettuare le operazioni di finitura e verniciatura delle superfici piane dei pannelli componenti il mobile in legno verificandone la rispondenza agli standard estetici richiesti.	Versione 1.1 18/03/16
-------------------------------	---	-----------------------------







AREA PROFESSIONALE

MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA

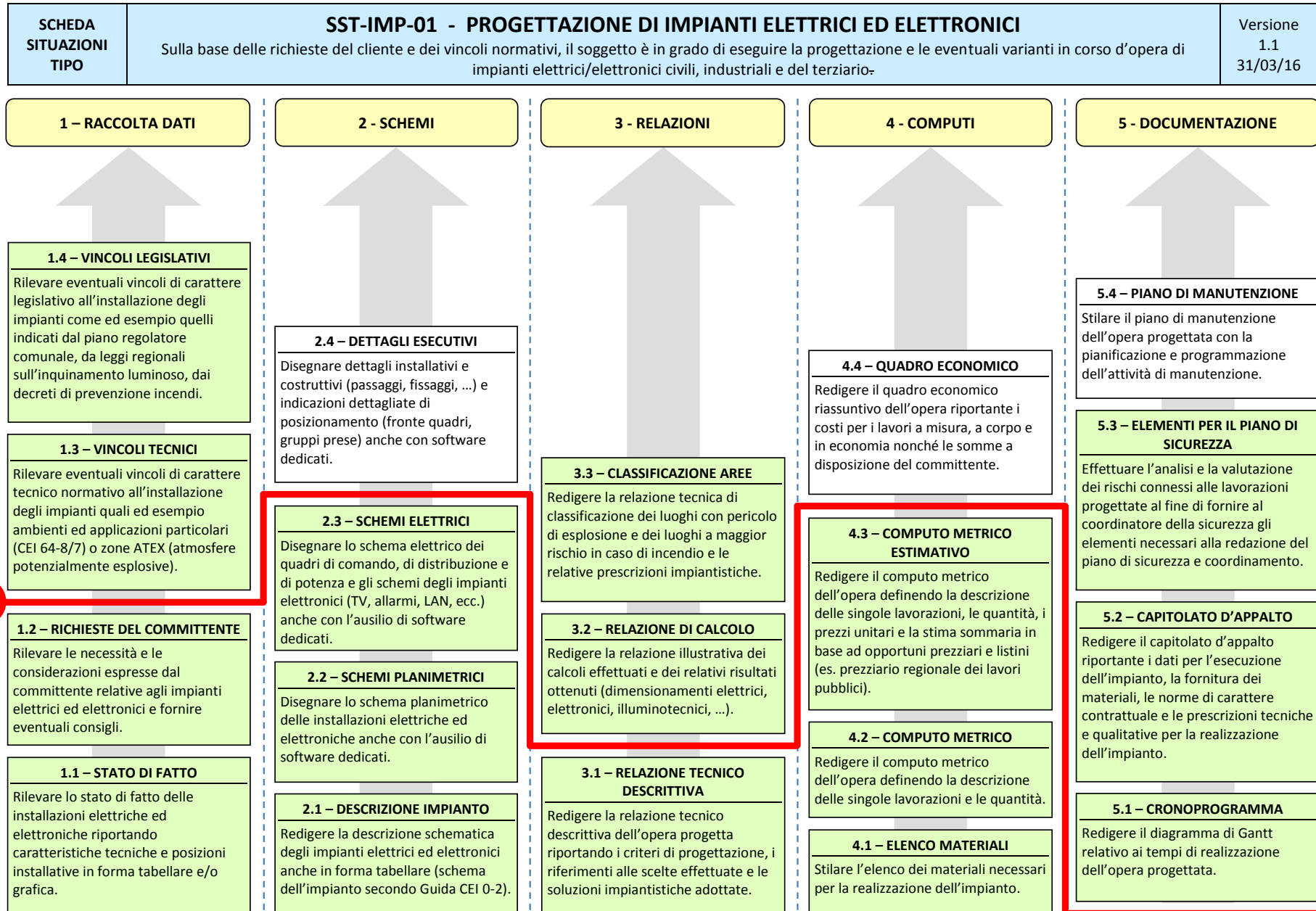
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

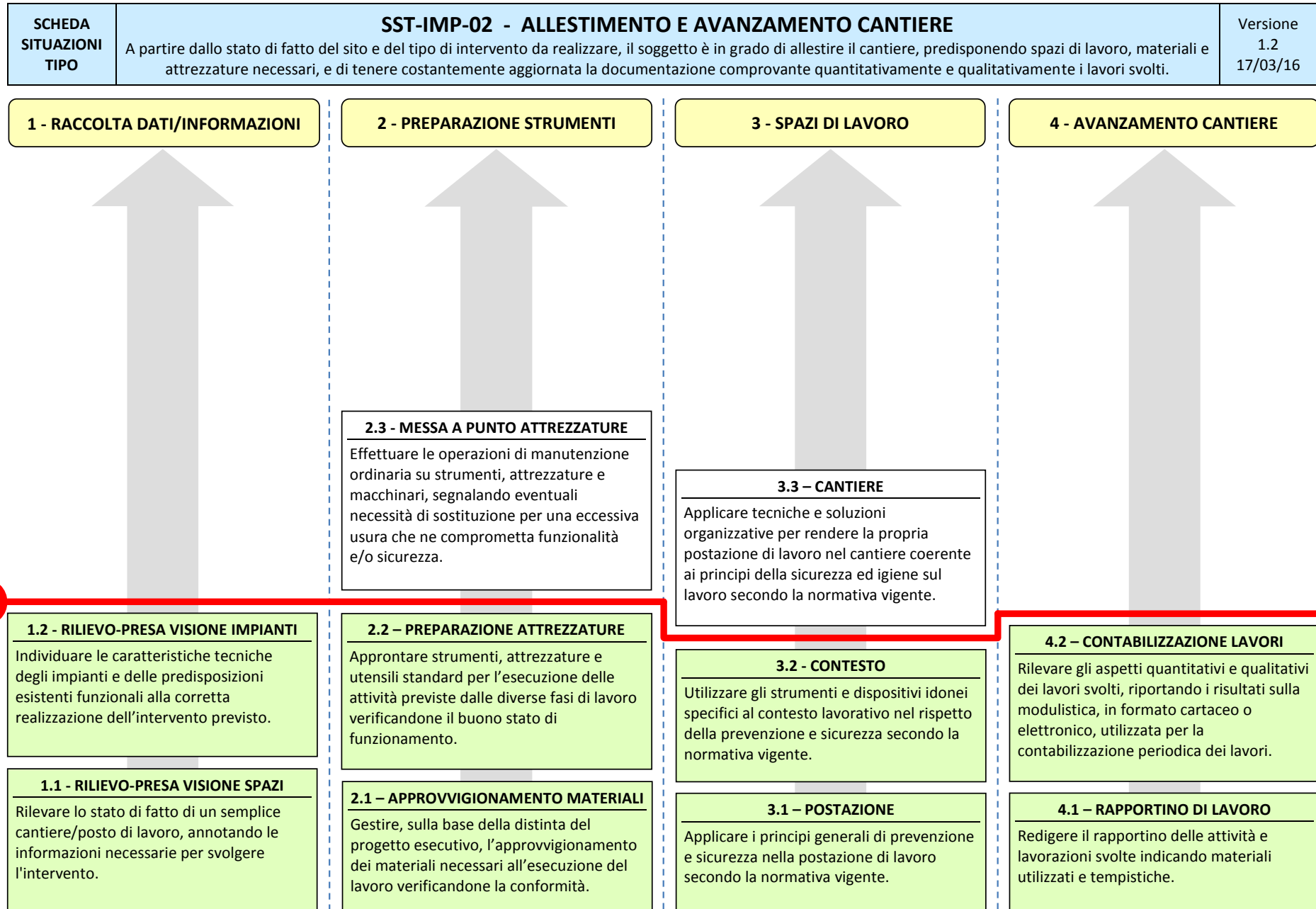
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

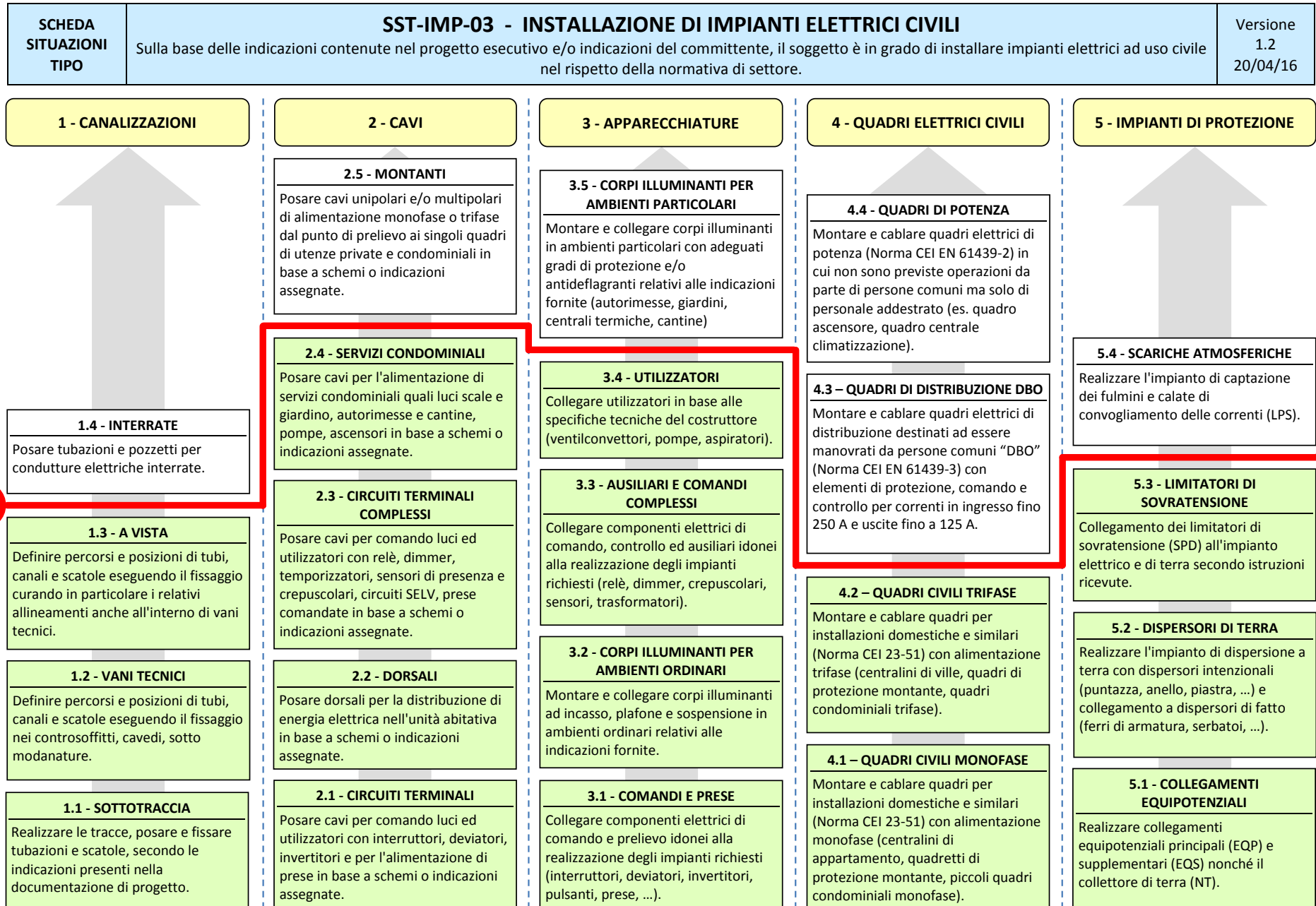
INSTALLATORE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-01	Progettazione di impianti elettrici ed elettronici	5	Parziale	
QPR-IMP-02	Allestimento e avanzamento cantiere	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Completo	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Completo	
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Parziale	
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Parziale	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Parziale	
QPR-IMP-09	Verifica degli impianti elettrici ed elettronici	4	Parziale	
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.







SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-04 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso industriale e terziario nel rispetto della normativa di settore.				Versione 1.2 22/03/16
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> 1 - CANALIZZAZIONE 2 - CAVI E BLINDOSBARRE 3 - APPARECCHIATURE 4 - QUADRI ELETTRICI 5 - SISTEMI </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> 1.4 - ATEX 2.4 - CAVI SCHERMATI 3.5 - CORPI ILLUMINANTI PER AMBIENTI PARTICOLARI 4.3 - QUADRI DI DISTRIBUZIONE 5.4 - SISTEMI ELETTRONICI </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> 1.3 - PASSERELLE E MENSOLE 2.3 - BLINDOSBARRE OLTRE 40A 3.4 - PROIETTORI ED ARMATURE STRADALI 4.2 - QUADRI BORDO MACCHINA 5.3 - SISTEMI AUTOMATICI </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> 1.2 - CANALI METALLICI 2.2 - BLINDOSBARRE FINO 40A 3.3 - UTILIZZATORI 4.1 - QUADRI DI COMANDO 5.2 - SISTEMI TEMPORIZZATI </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> 1.1 - CANALI PLASTICI 2.1 - CAVI BT 3.2 - CORPI ILLUMINANTI INDUSTRIALI 3.1 - PRESE INDUSTRIALI 5.1 - AVVIAMENTI MANUALI </div>					



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

1 – CABLAGGIO DOMOTICO

2 - CONFIGURAZIONE DOMOTICA

3 - AUTOMAZIONE

1.4 - TELECONTROLLI
Installare e collegare dispositivi per la telegestione e telecontrollo da pc locale e via web e/o cellulare (es. webserver, ...).

1.3 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Installare e collegare centraline per la gestione e regolazione di applicazioni domotiche (es. centralina scenari, termoregolazione, ...) rispettando le indicazioni fornite.

1.2 - COMANDI, SENSORI E SEGNALAZIONI
Installare e collegare dispositivi di comando, attuazione, rilevazione e segnalazione anche di tipo touch-screen rispettando le indicazioni fornite sul collegamento e posizionamento.

1.1 - CAVI
Posare cavi bus a una o due coppie individuando la corretta tipologia di posa in base alle caratteristiche tecniche fornite e compatibilmente agli altri impianti coesistenti.

2.3 - TELECONTROLLI
Configurare dispositivi di telegestione e telecontrollo impostando i parametri per il collegamento dall'esterno e l'interfaccia grafica del sistema con particolare riferimento alla sicurezza dell'accesso.

2.2 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Configurare centraline di controllo e regolazione impostando i parametri richiesti anche con l'acquisizione di segnali da sonde esterne.

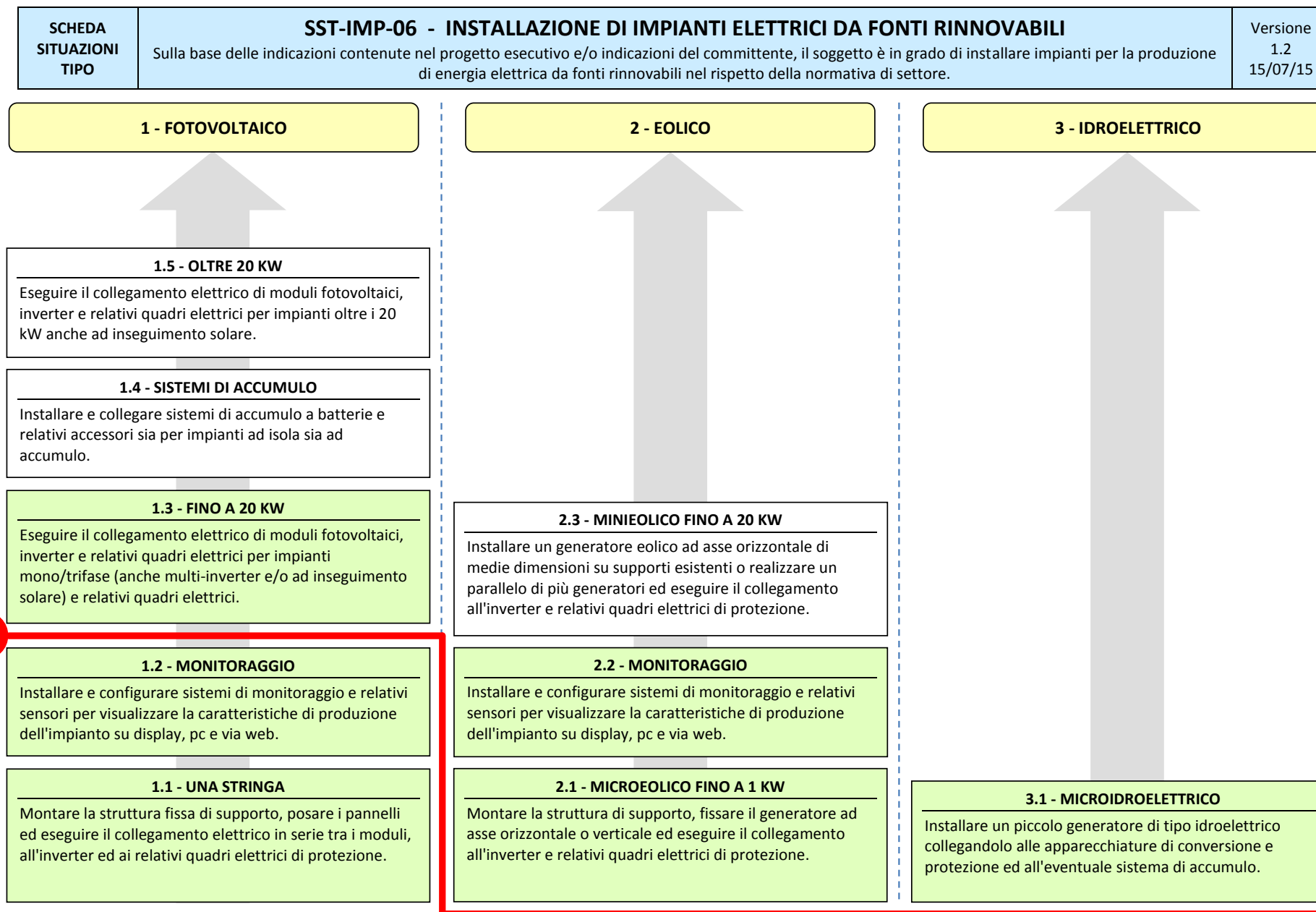
2.1 - IMPIANTI BASE
Configurare comandi, attuatori ed apparecchiature per semplici impianti domotici sia con configuratori fisici (es. scs) sia programmabili (es. knx, by-me, ...).

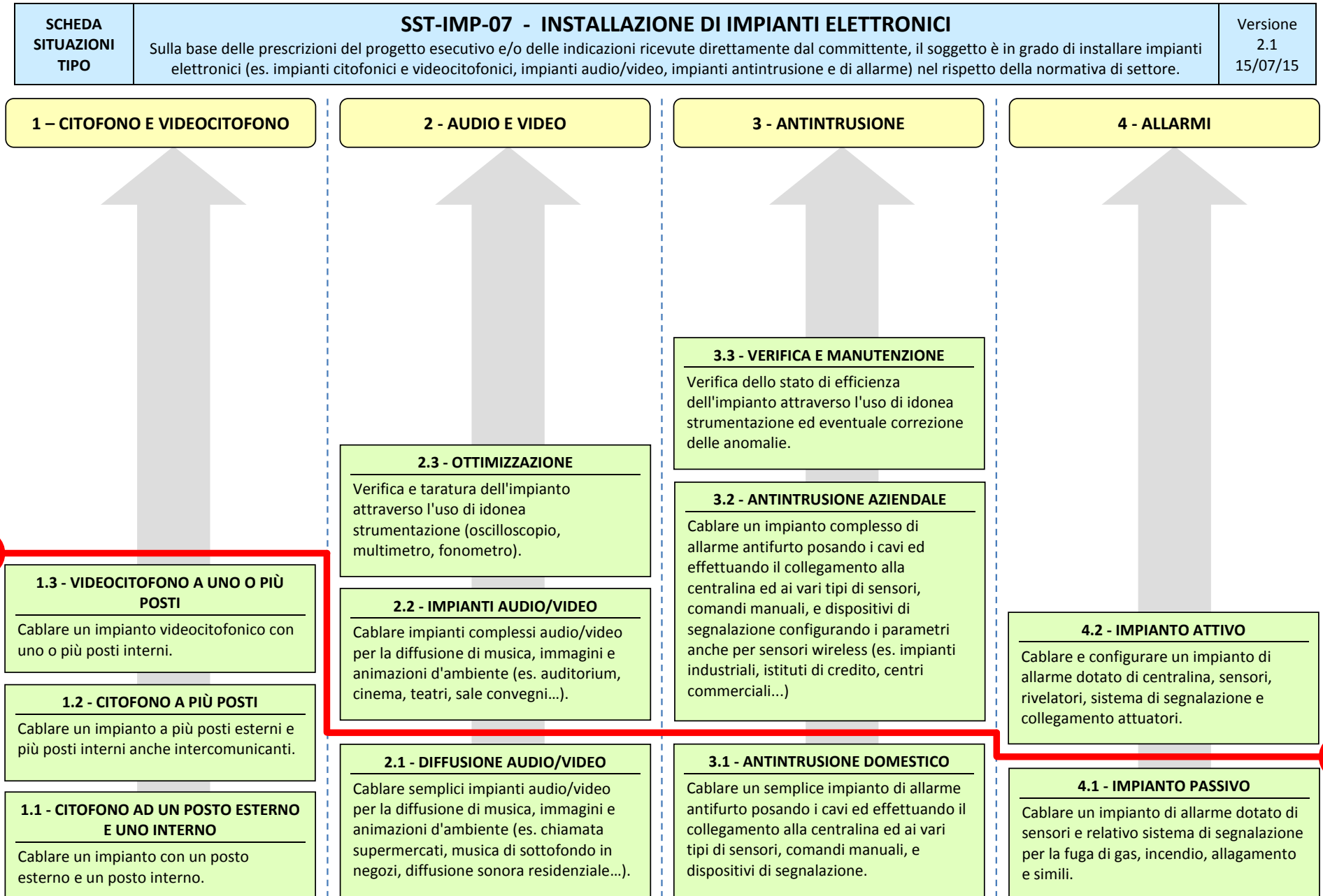
3.4 - TARATURE
Verifica e taratura dei dispositivi e dei sistemi automatici per l'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e direttiva macchine con particolare riferimento alla sicurezza delle persone.

3.3 - CANCELLI E PORTE
Posizionare e cablare dispositivi per l'automazione dell'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e delle indicazioni del costruttore.

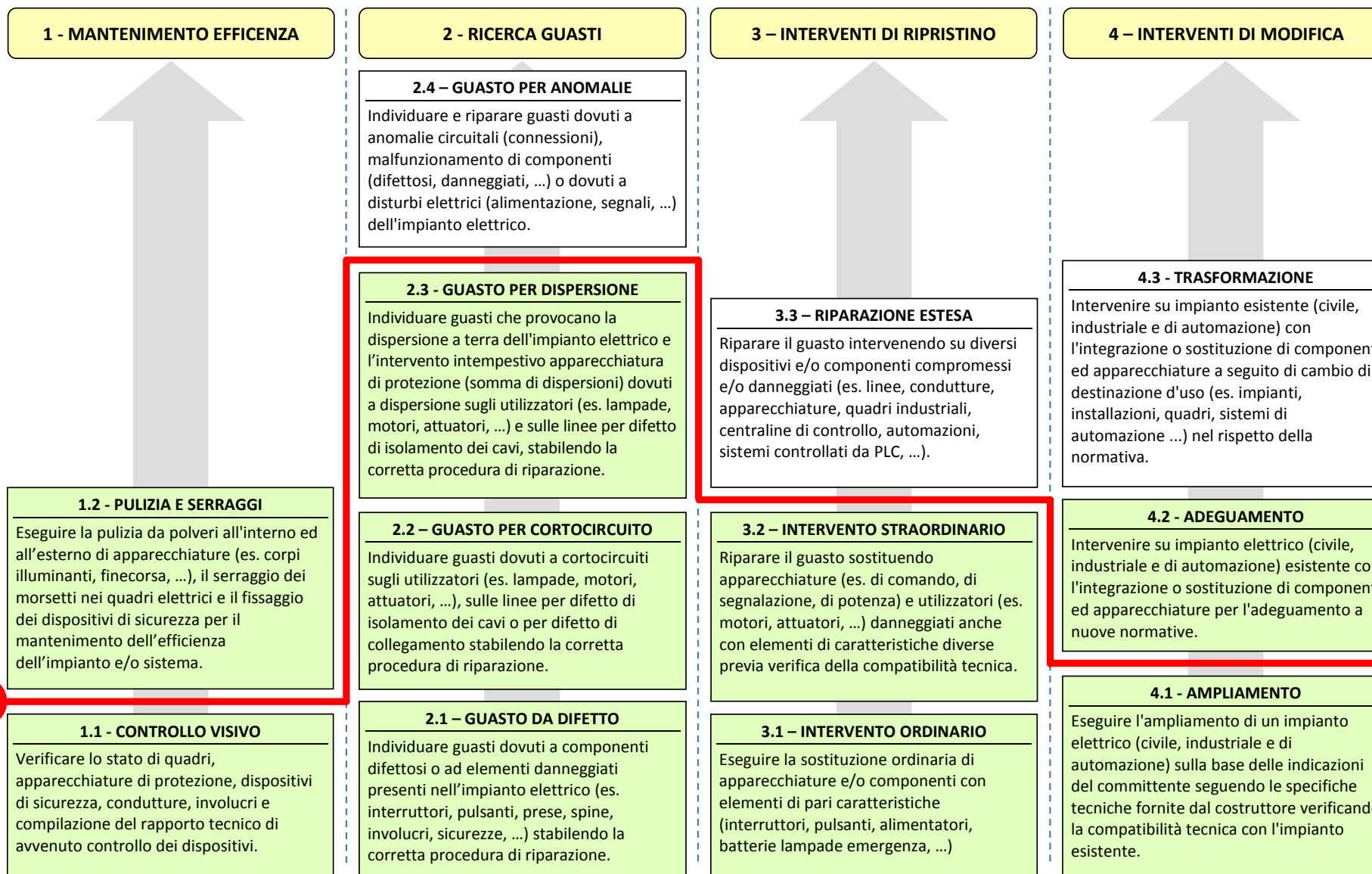
3.2 - OLTRE 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano più di 2 sensori (es: irrigazione: tempo, temperatura, umidità; illuminazione giardino: presenza, tempo, luminosità) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.

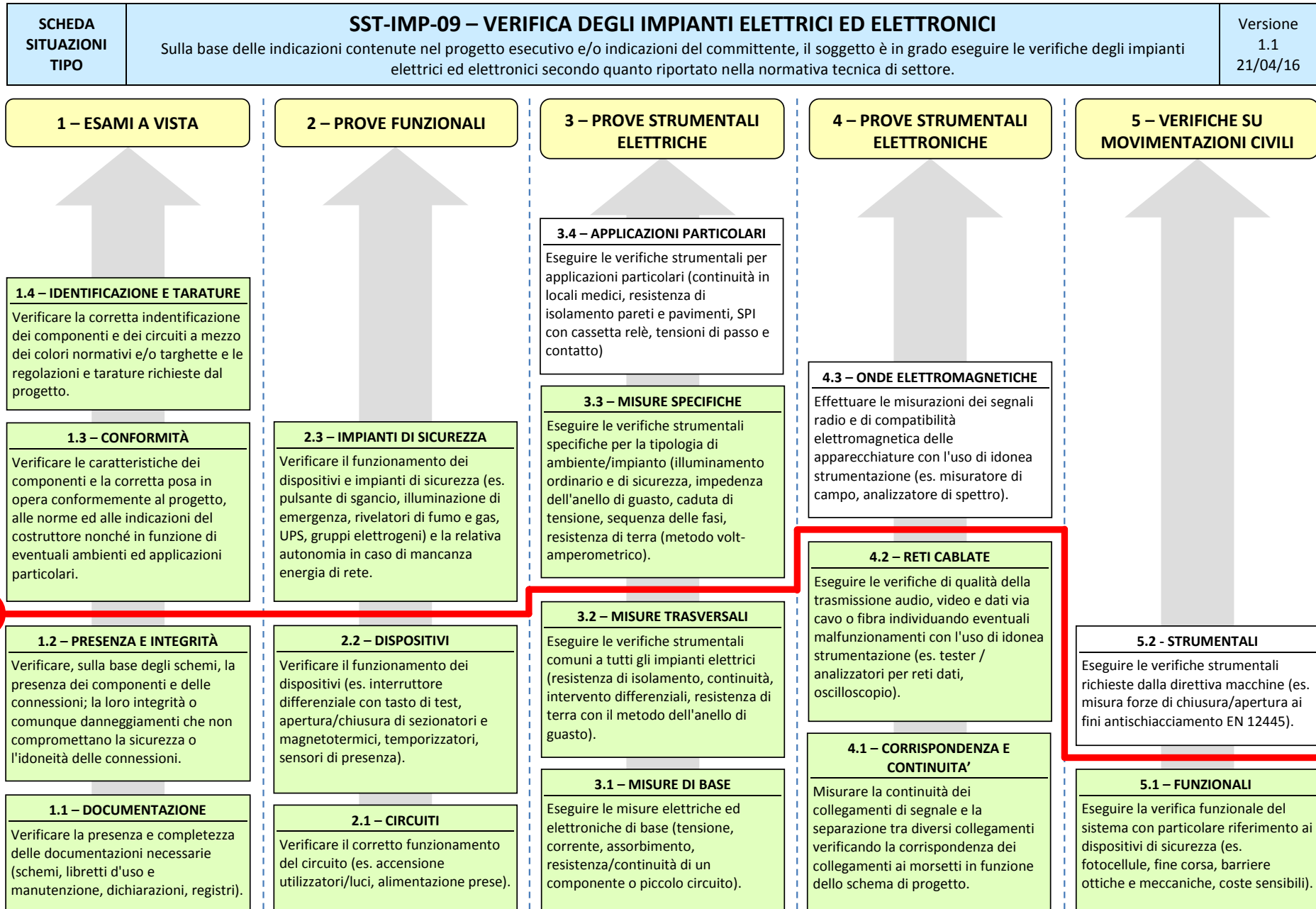
3.1 - FINO A 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano fino a 2 sensori di ingresso (es: illuminazione crepuscolare: luminosità e tempo; tende: vento e pioggia) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.



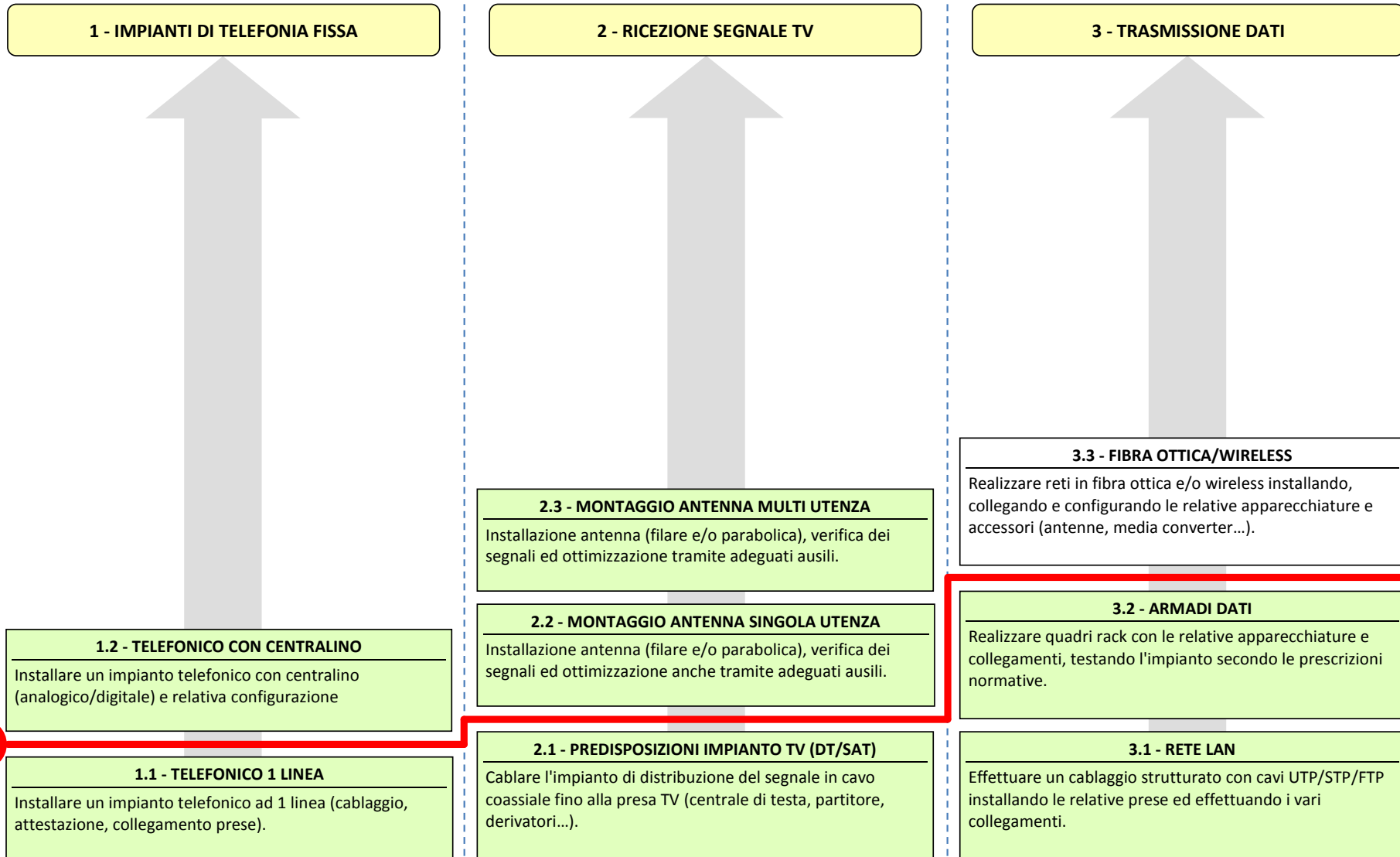


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-08 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.3 24/03/16
-------------------------------	---	-----------------------------





SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-22 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE Sulla base delle prescrizioni del progetto esecutivo e/o delle indicazioni ricevute direttamente dal committente, il soggetto è in grado di installare impianti di telecomunicazione (es. impianti telefonici, impianti per la ricezione del segnale tv, impianti per la trasmissione dati) nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.1 15/07/15
---------------------------------------	--	-----------------------------



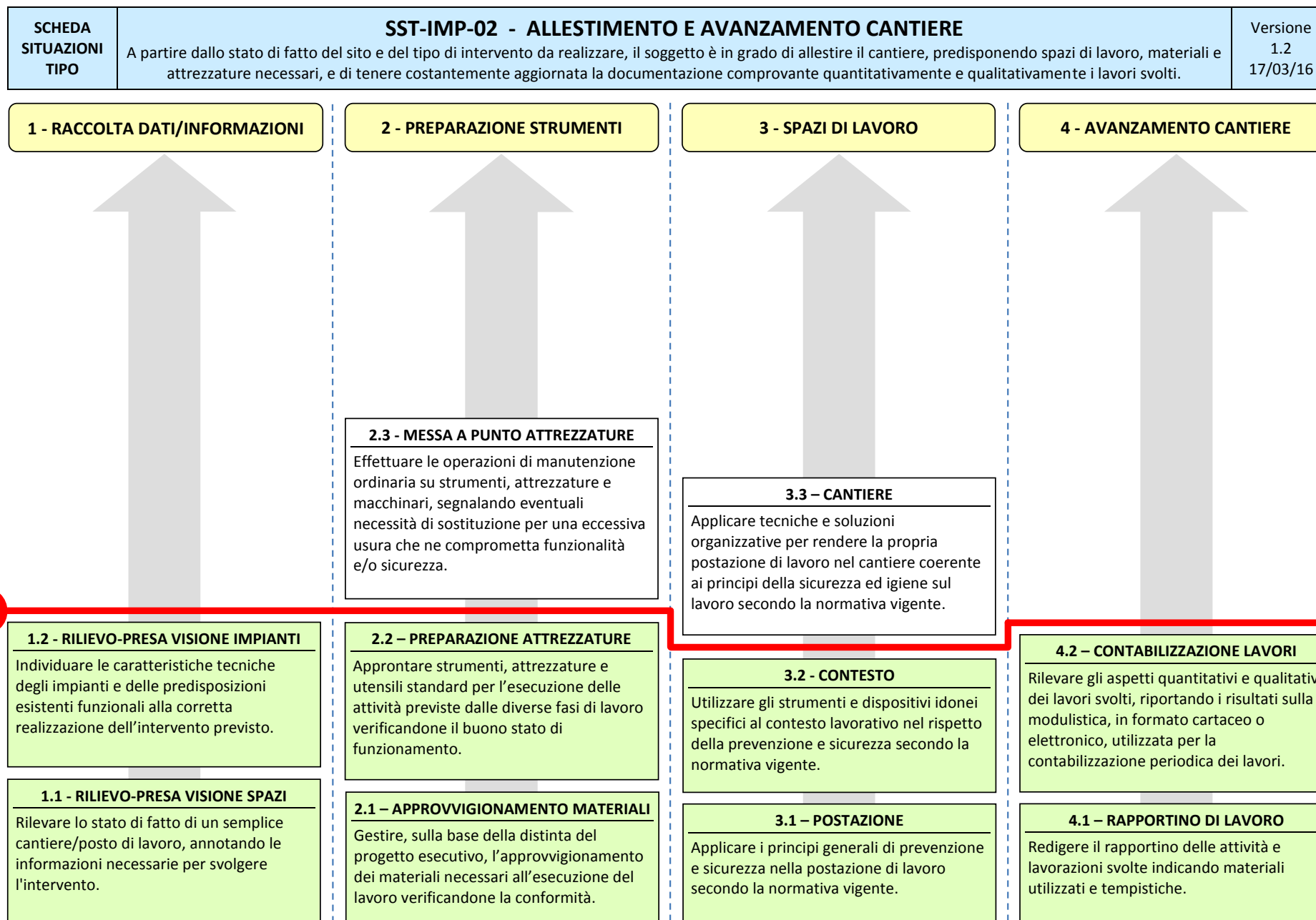
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

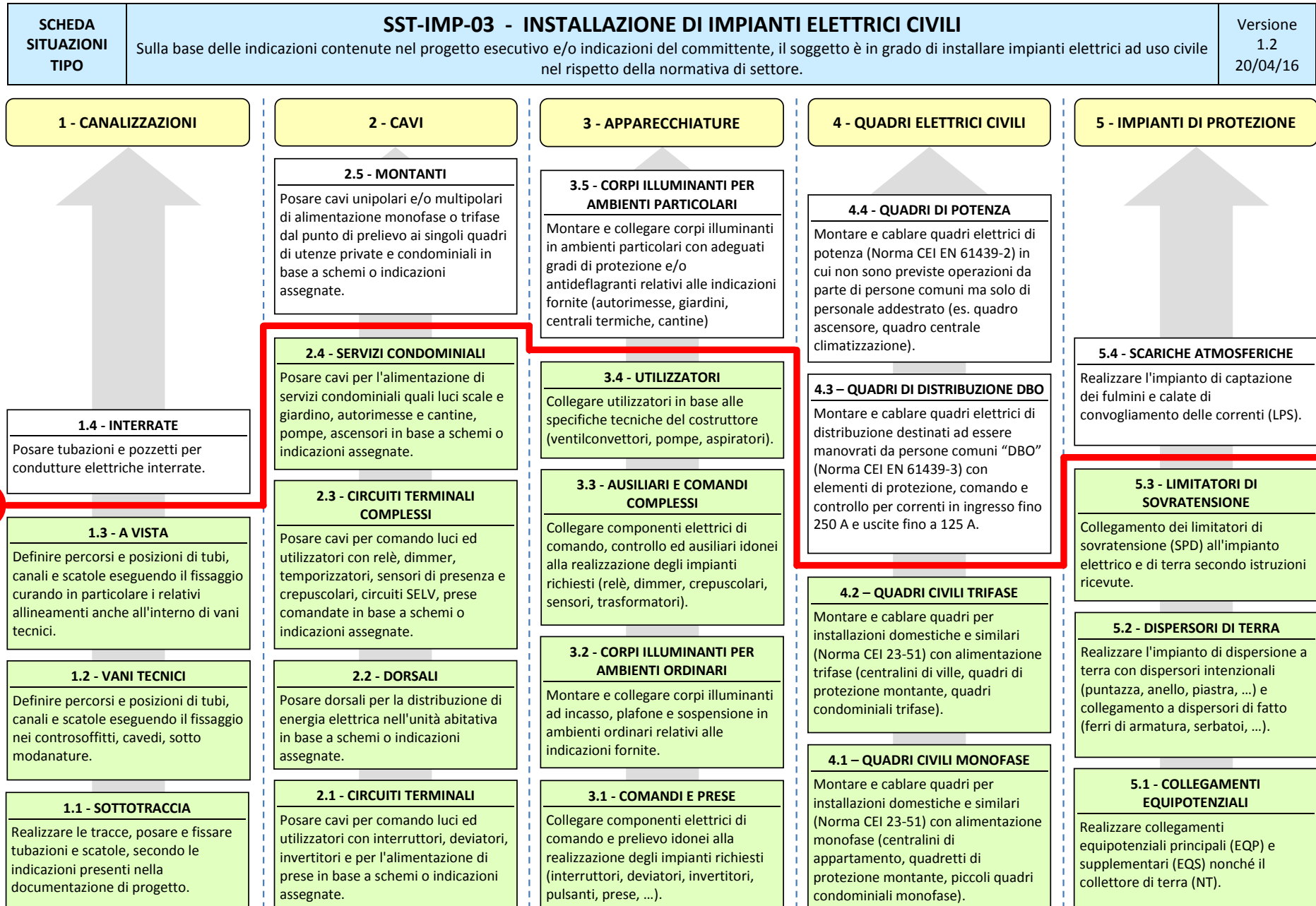
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

INSTALLATORE DI IMPIANTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

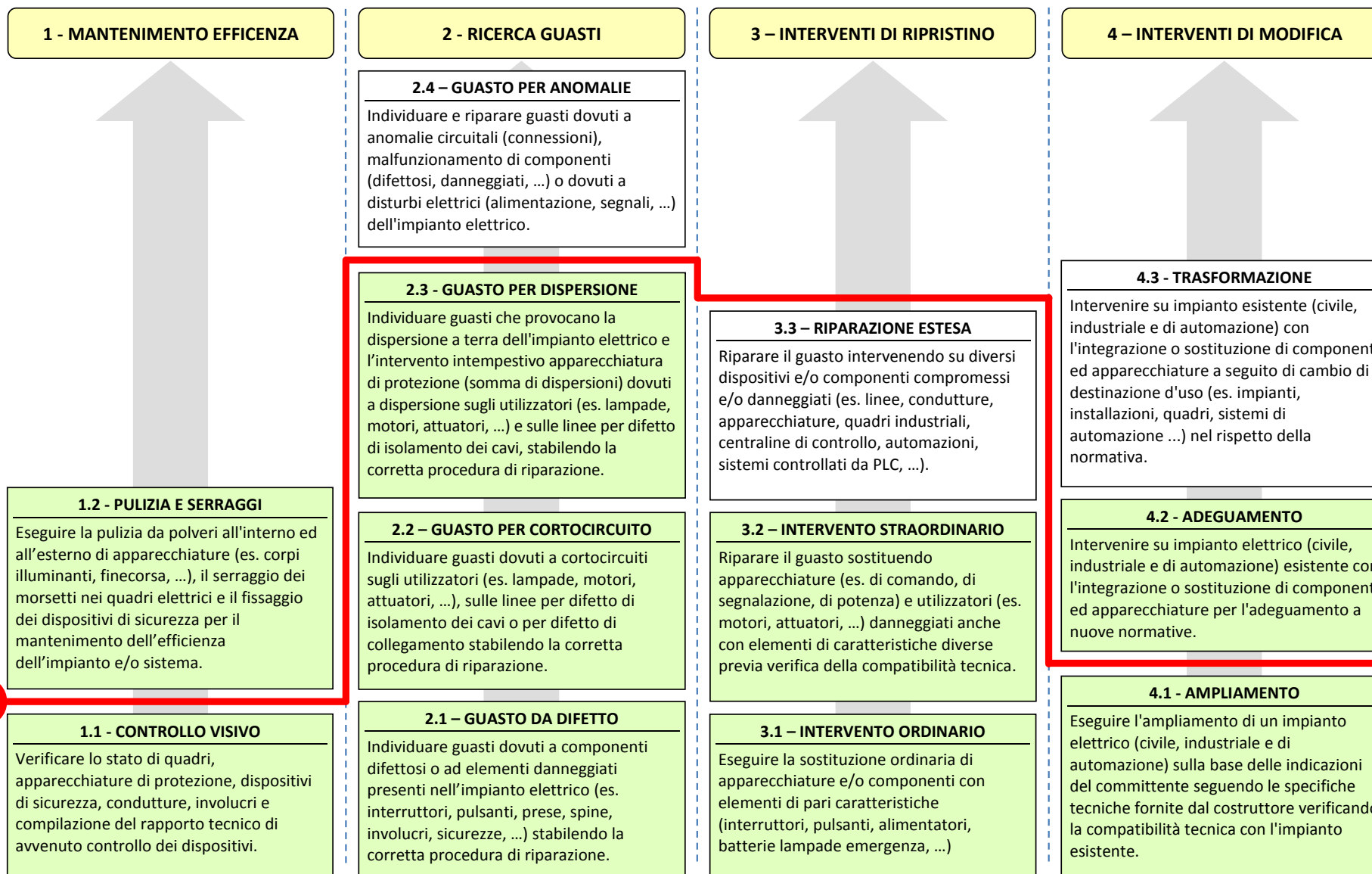
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-02	Allestimento ed avanzamento cantiere	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Parziale	
QPR-IMP-10	Progettazione di impianti di automazione industriale	5	Parziale	
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Completo	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Completo	
QPR-IMP-13	Verifica degli impianti di automazione industriale	4	Completo	
QPR-IMP-23	Programmazione di impianti di automazione industriale	4	Parziale	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

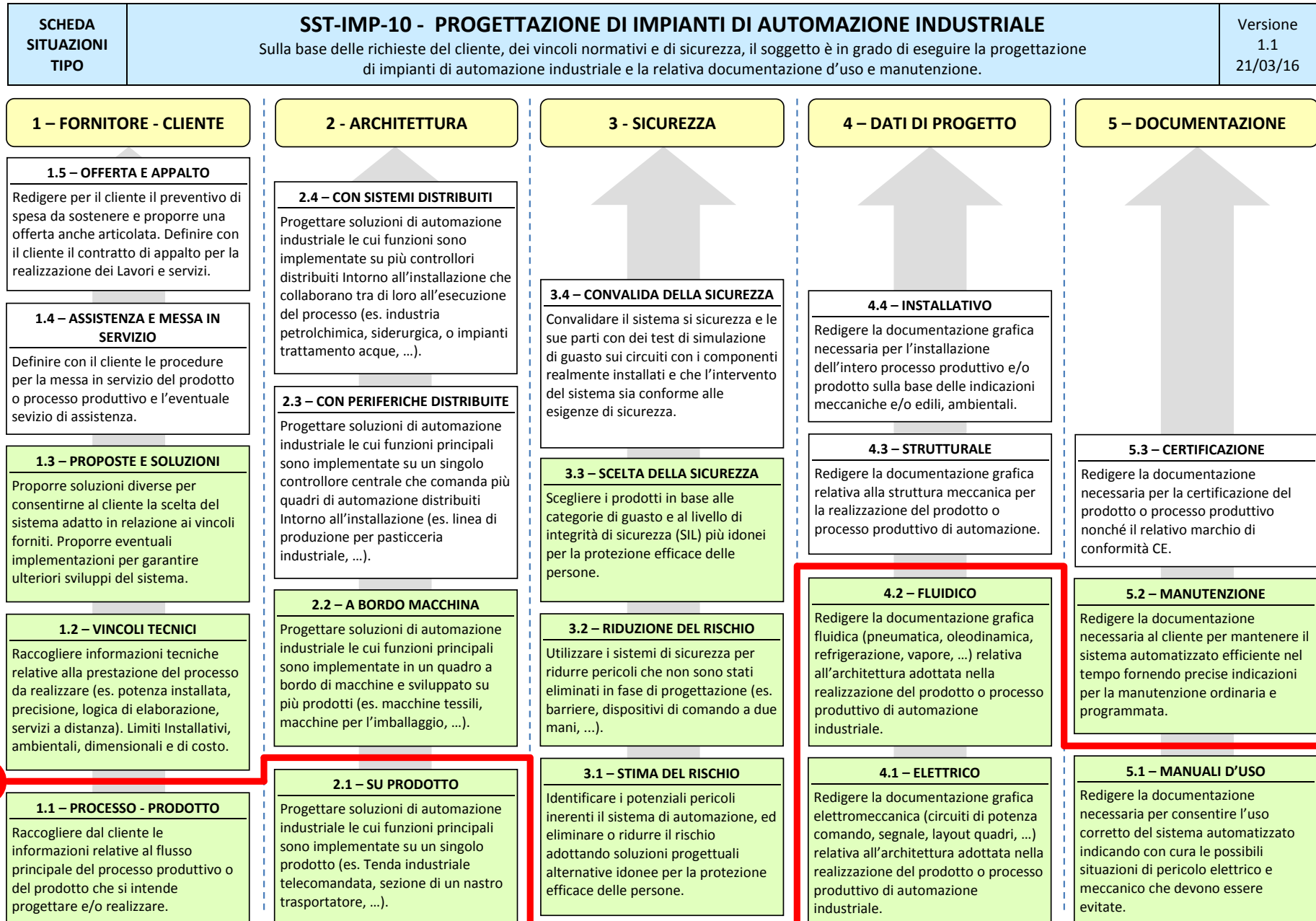
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



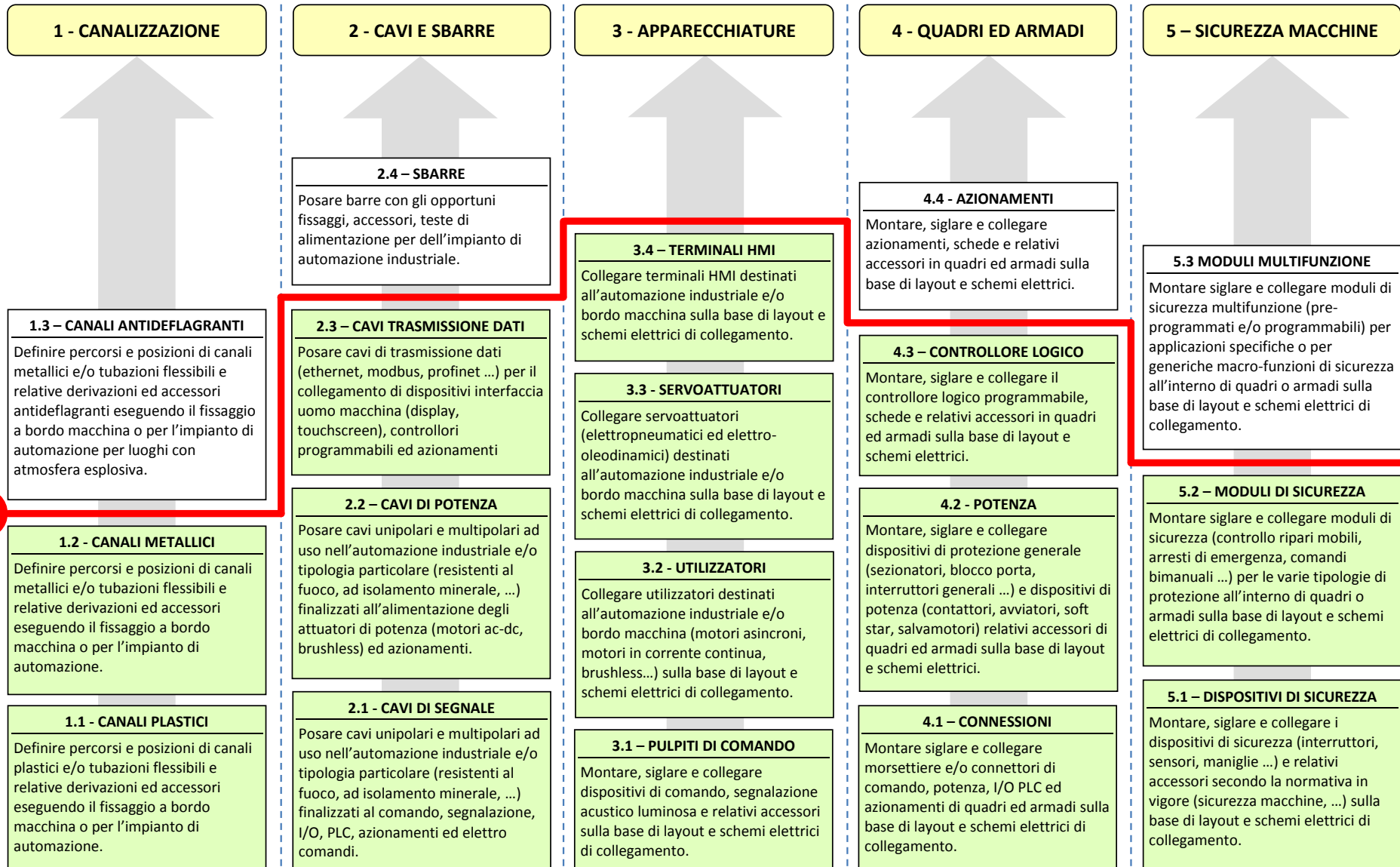


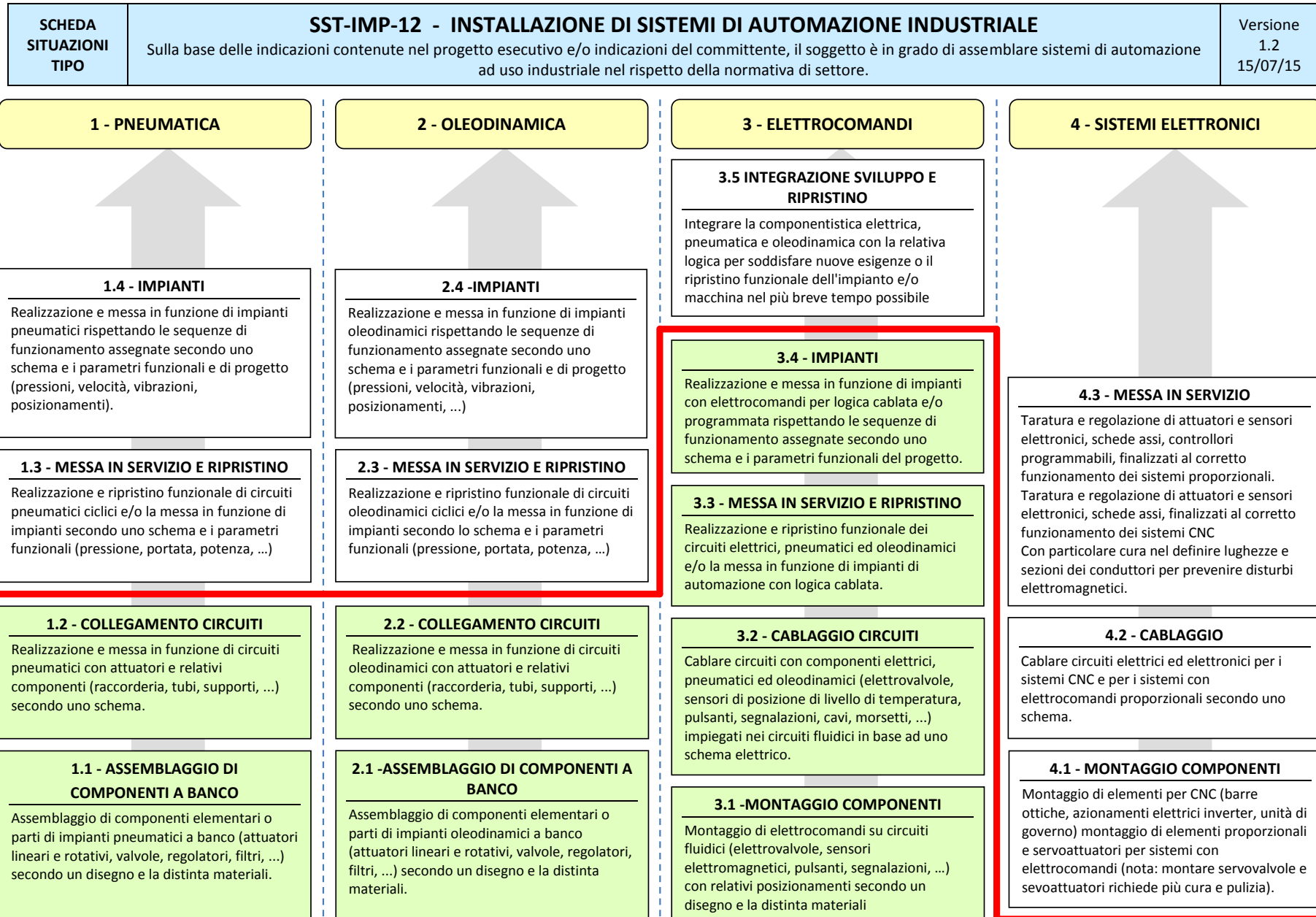
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-08 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione degli impianti elettrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.3 24/03/16
-------------------------------	---	-----------------------------

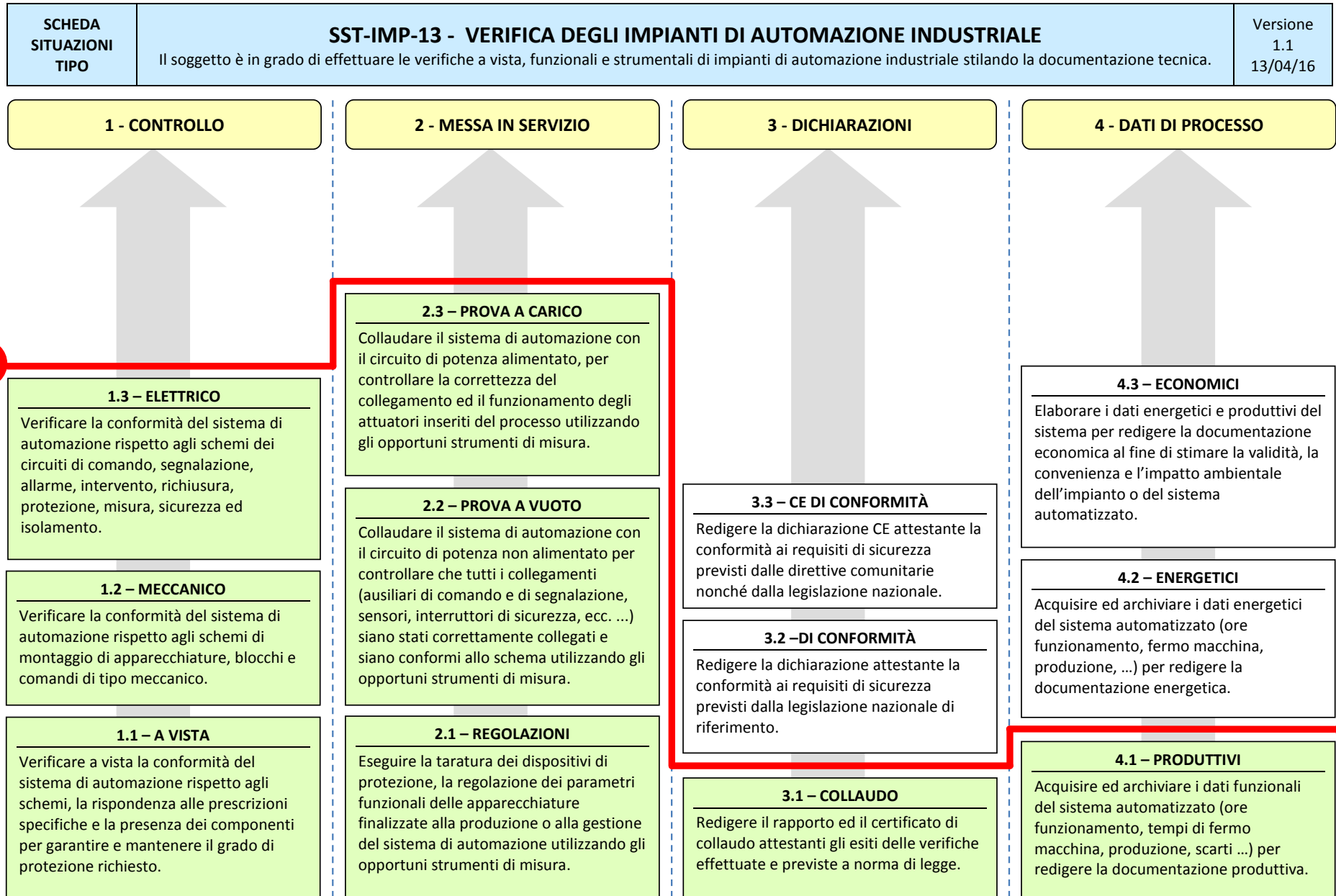




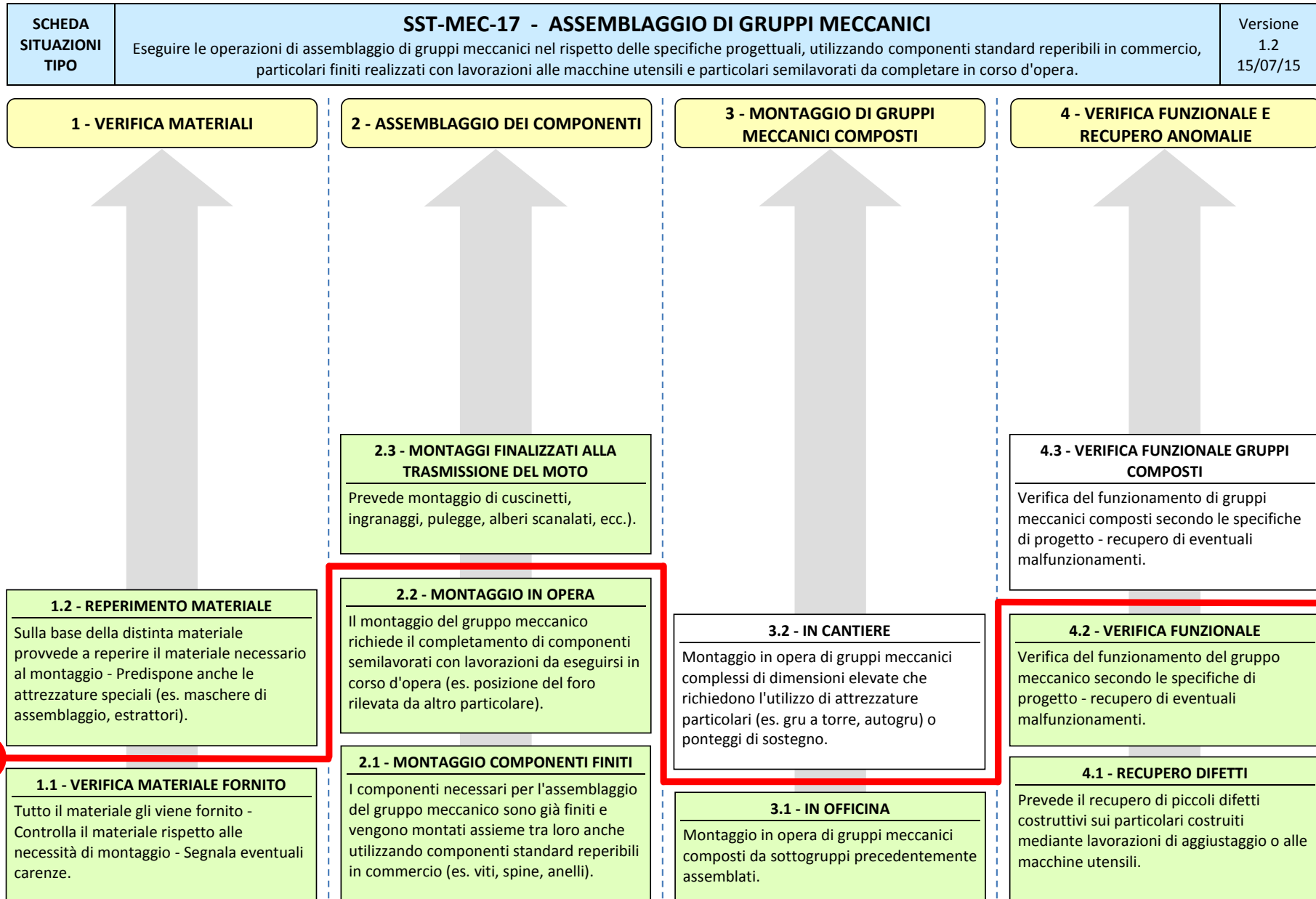
CHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-11 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti l'automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 20/04/16
--------------------------------------	---	-----------------------------











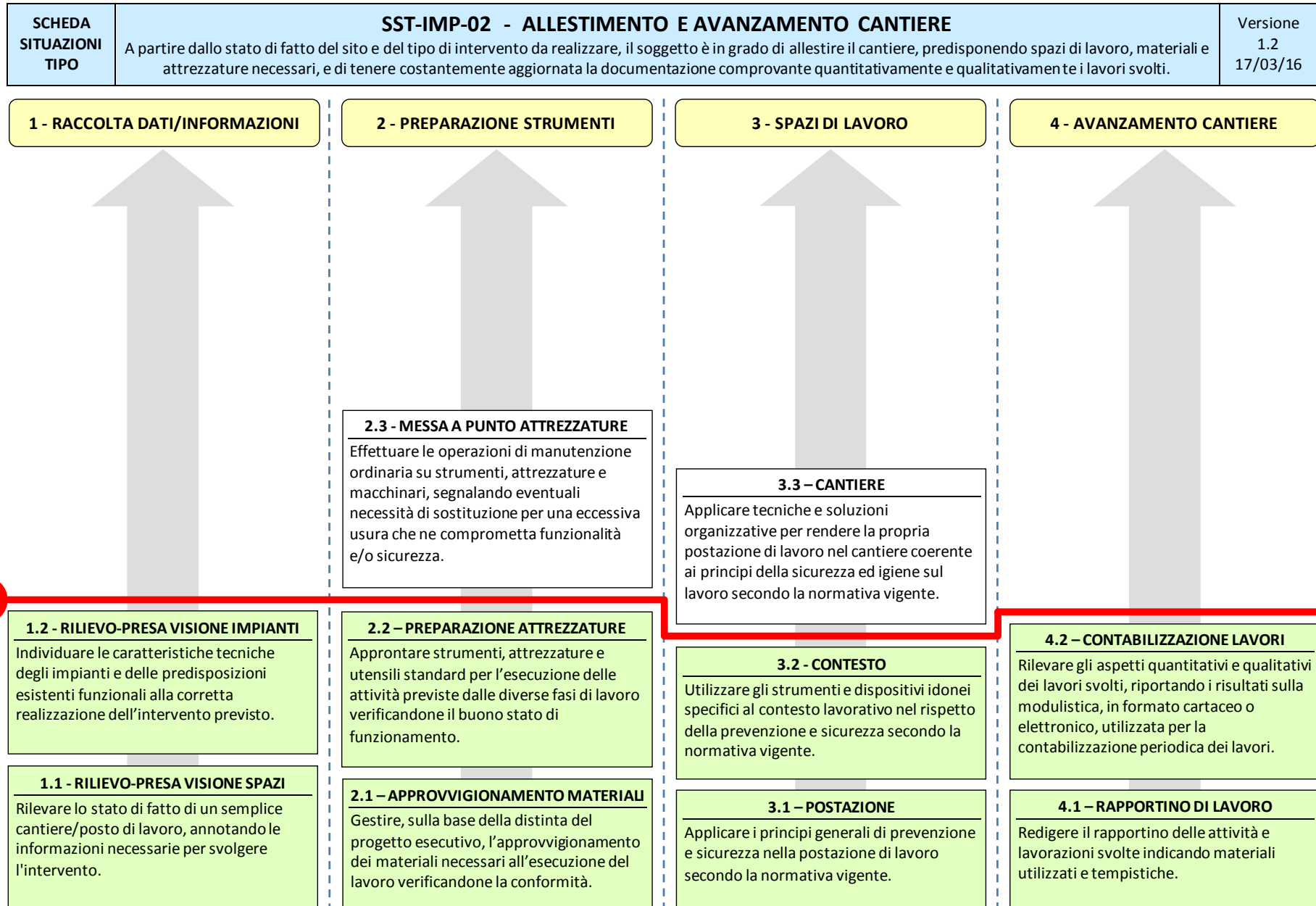
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE,
 IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

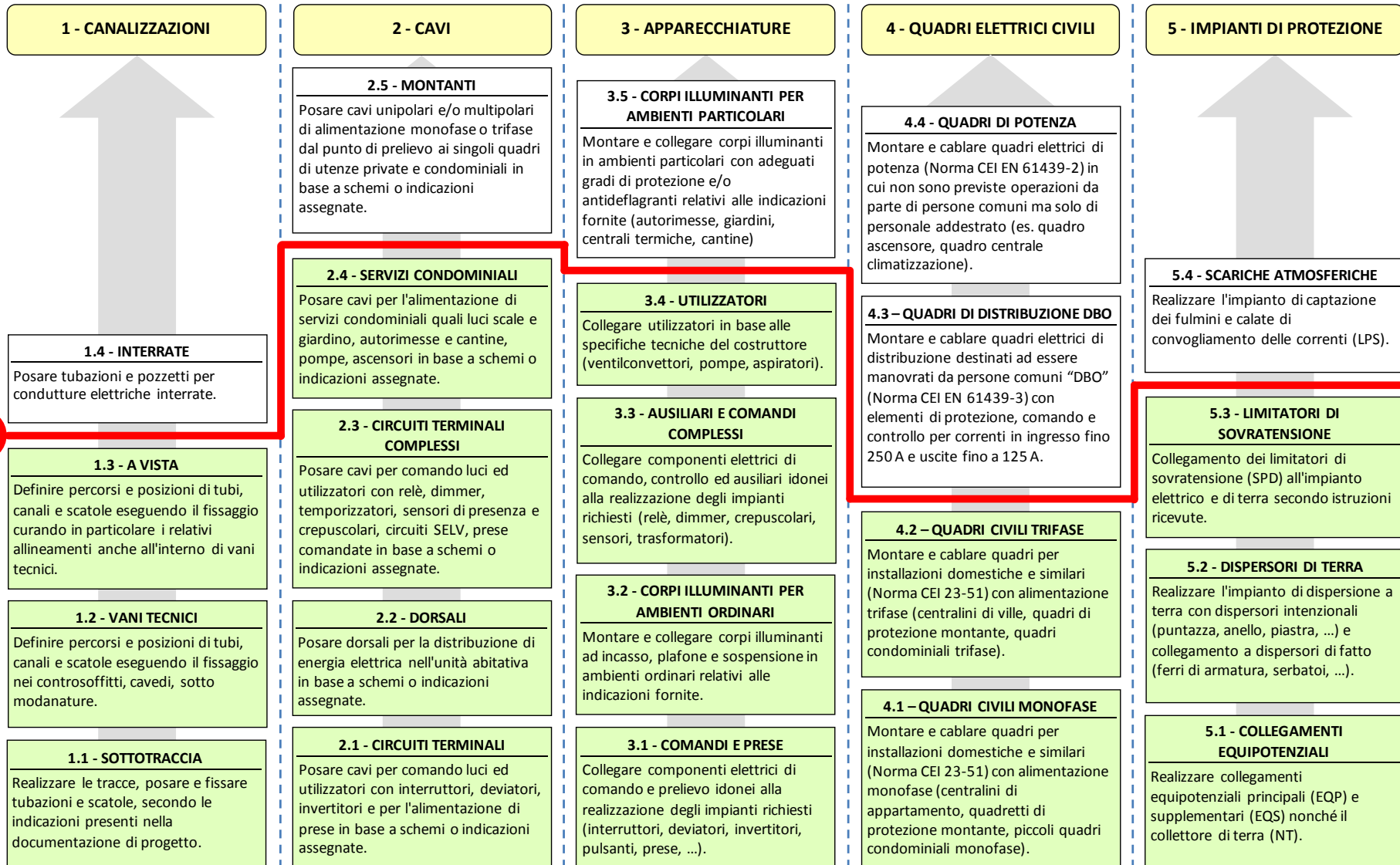
INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI PER LA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI ENERGIA

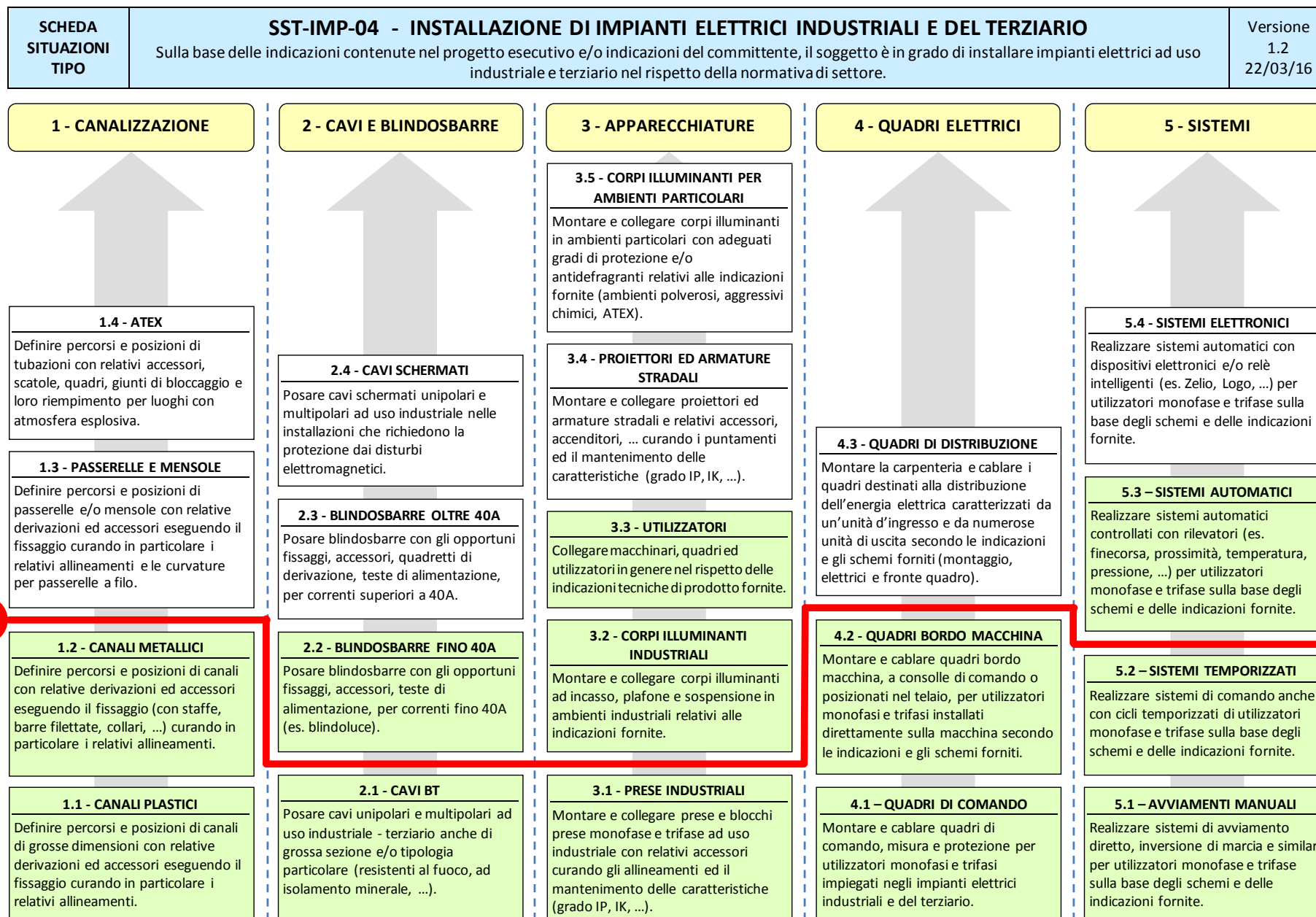
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>La QPR è inclusa nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-02	Allestimento e avanzamento cantiere	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Completo	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Parziale	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale	
QPR-IMP-06	Installazione di impianti elettrici da fonti rinnovabili	3	Completo	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Completo	
QPR-IMP-09	Verifica degli impianti elettrici ed elettronici	4	Parziale	
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Parziale	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Parziale	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Completo	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-03 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici ad uso civile nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 20/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------





SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

1 – CABLAGGIO DOMOTICO

2 - CONFIGURAZIONE DOMOTICA

3 - AUTOMAZIONE

1.4 - TELECONTROLLI
Installare e collegare dispositivi per la telegestione e telecontrollo da pc locale e via web e/o cellulare (es. webservice, ...).

1.3 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Installare e collegare centraline per la gestione e regolazione di applicazioni domotiche (es. centralina scenari, termoregolazione, ...) rispettando le indicazioni fornite.

1.2 - COMANDI, SENSORI E SEGNALAZIONI
Installare e collegare dispositivi di comando, attuazione, rilevazione e segnalazione anche di tipo touch-screen rispettando le indicazioni fornite sul collegamento e posizionamento.

1.1 - CAVI
Posare cavi bus a una o due coppie individuando la corretta tipologia di posa in base alle caratteristiche tecniche fornite e compatibilmente agli altri impianti coesistenti.

2.3 - TELECONTROLLI
Configurare dispositivi di telegestione e telecontrollo impostando i parametri per il collegamento dall'esterno e l'interfaccia grafica del sistema con particolare riferimento alla sicurezza dell'accesso.

2.2 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Configurare centraline di controllo e regolazione impostando i parametri richiesti anche con l'acquisizione di segnali da sonde esterne.

2.1 - IMPIANTI BASE
Configurare comandi, attuatori ed apparecchiature per semplici impianti domotici sia con configuratori fisici (es. scs) sia programmabili (es. knx, by-me, ...).

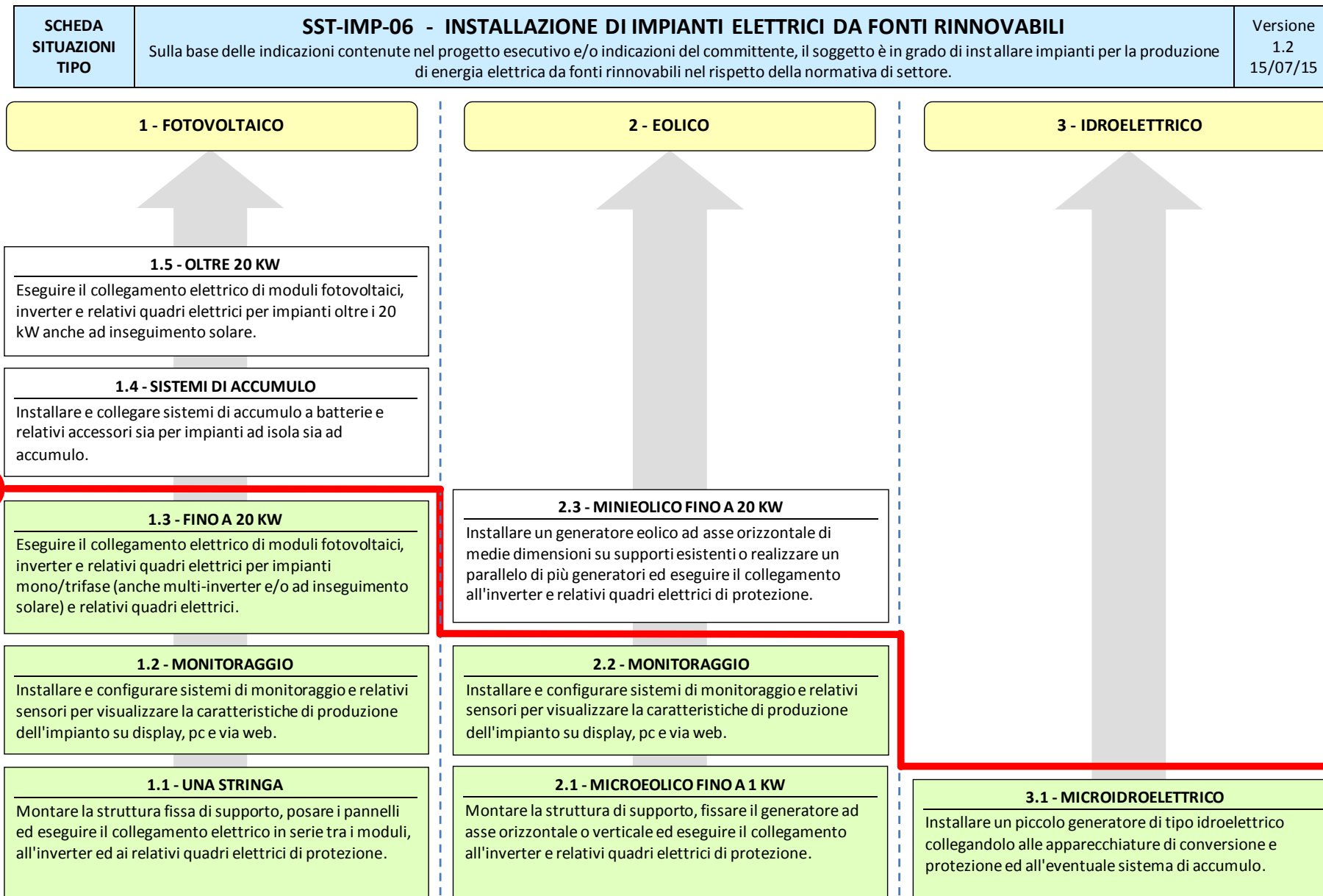
3.4 - TARATURE
Verifica e taratura dei dispositivi e dei sistemi automatici per l'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e direttiva macchine con particolare riferimento alla sicurezza delle persone.

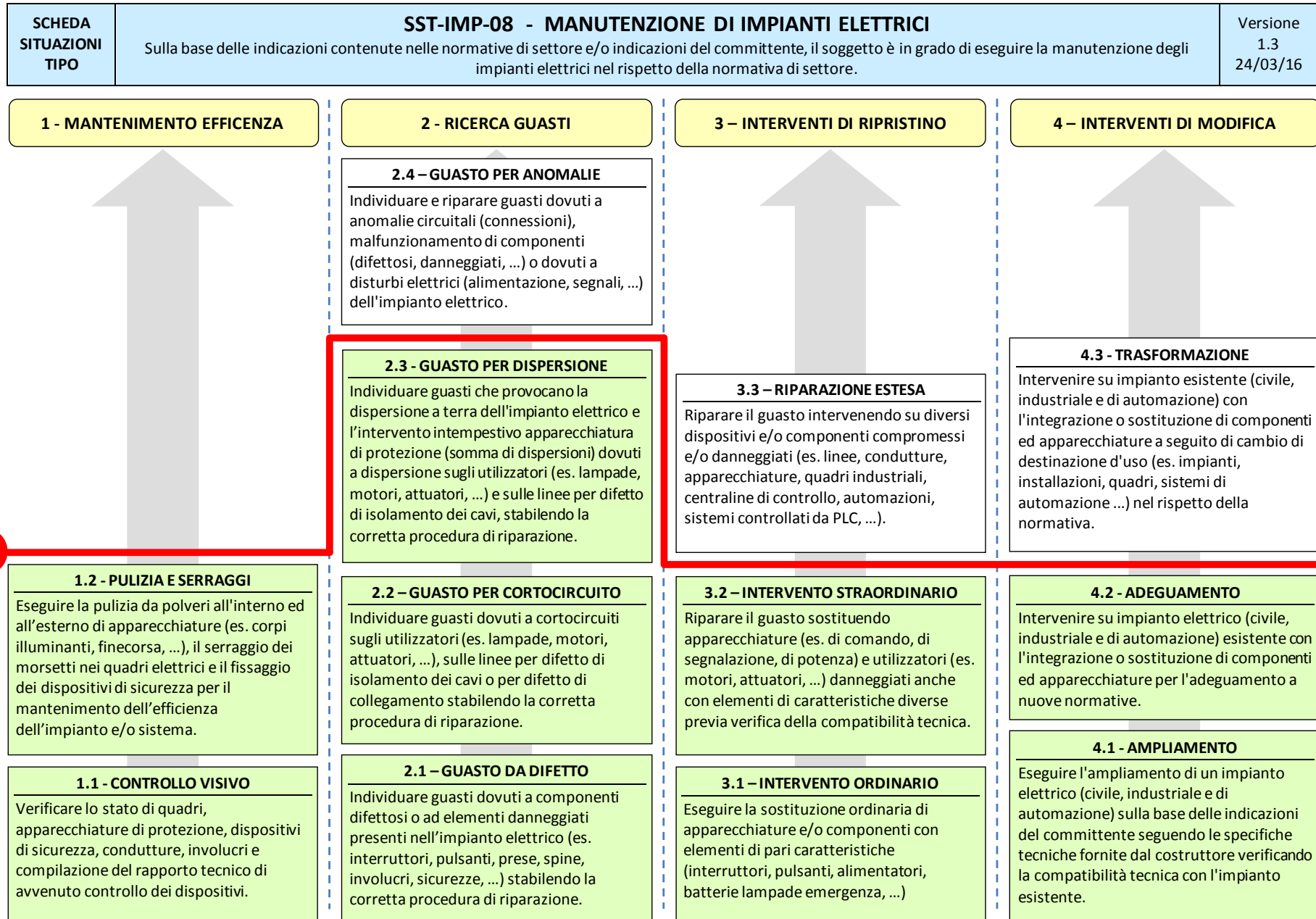
3.3 - CANCELLI E PORTE
Posizionare e cablare dispositivi per l'automazione dell'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e delle indicazioni del costruttore.

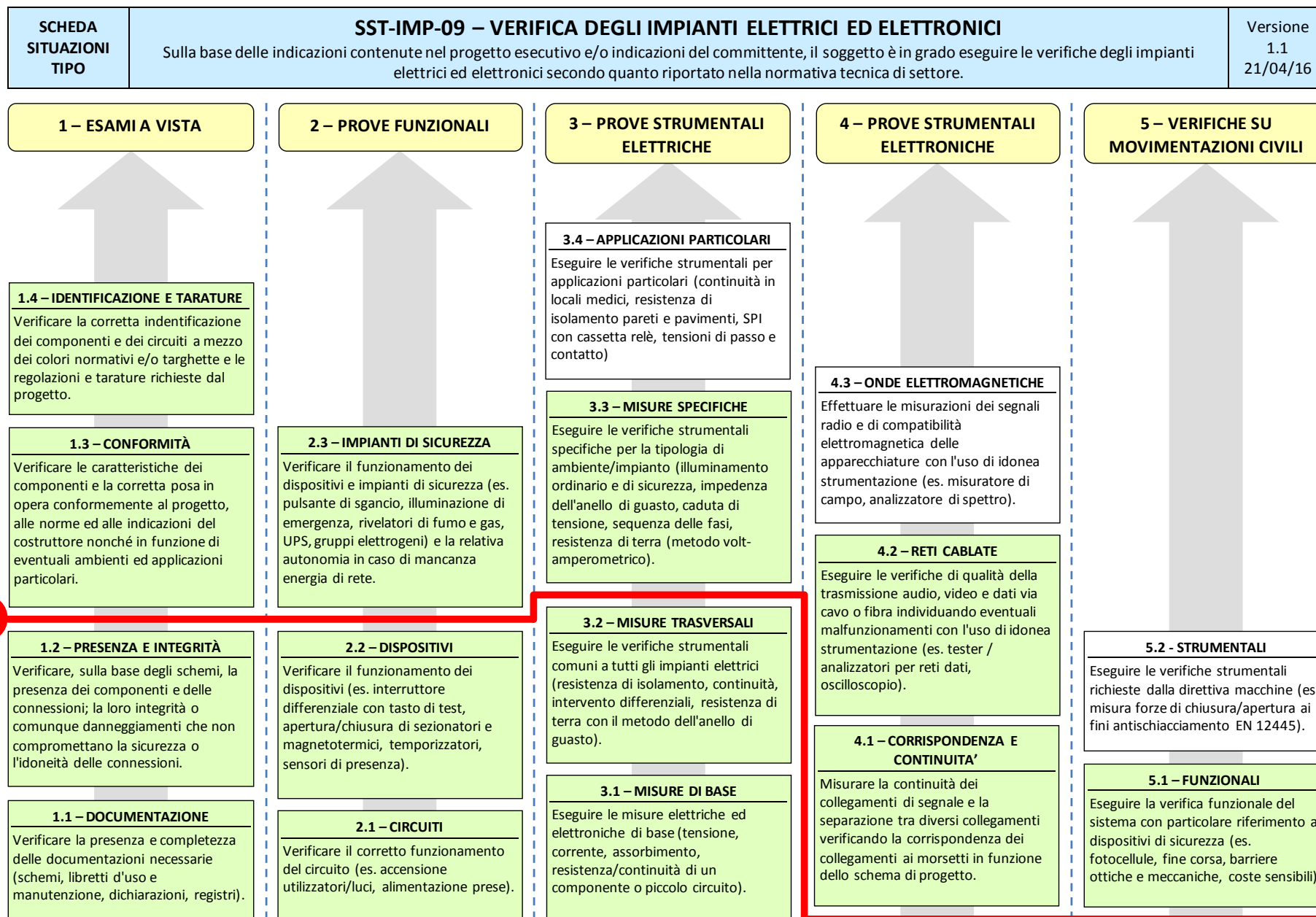
3.2 - OLTRE 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano più di 2 sensori (es: irrigazione: tempo, temperatura, umidità; illuminazione giardino: presenza, tempo, luminosità) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.

3.1 - FINO A 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano fino a 2 sensori di ingresso (es: illuminazione crepuscolare: luminosità e tempo; tende: vento e pioggia) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.



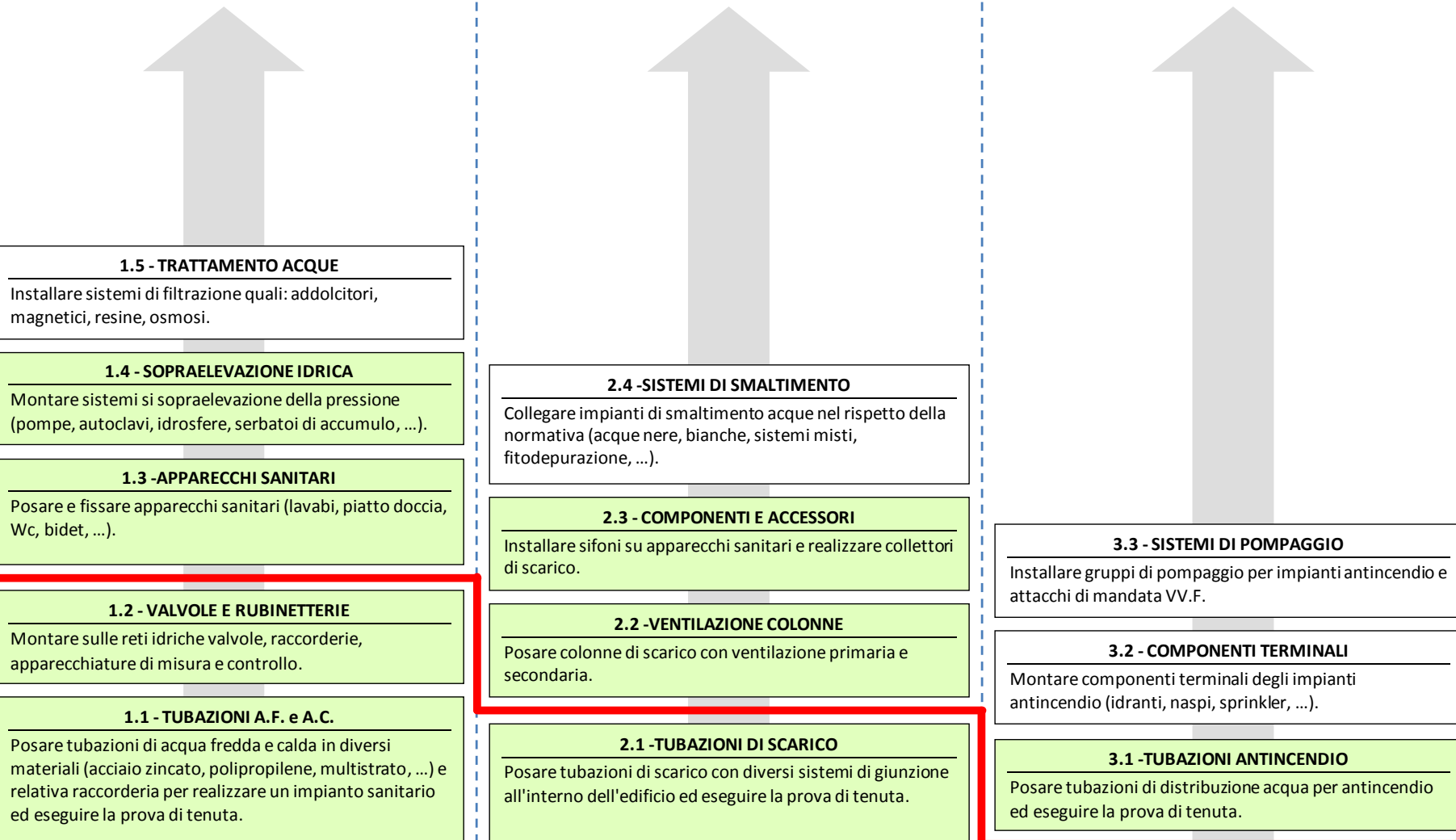






SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-15 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

1 - RETI DI ADDUZIONE IDRICA	2 - RETI DI SCARICO	3 - IMPIANTI ANTINCENDIO
-------------------------------------	----------------------------	---------------------------------



1.5 - TRATTAMENTO ACQUE
Installare sistemi di filtrazione quali: addolcitori, magnetici, resine, osmosi.

1.4 - SOPRAELEVAZIONE IDRICA
Montare sistemi di sopraelevazione della pressione (pompe, autoclavi, idrosfere, serbatoi di accumulo, ...).

1.3 - APPARECCHI SANITARI
Posare e fissare apparecchi sanitari (lavabi, piatto doccia, Wc, bidet, ...).

1.2 - VALVOLE E RUBINETTERIE
Montare sulle reti idriche valvole, raccorderie, apparecchiature di misura e controllo.

1.1 - TUBAZIONI A.F. e A.C.
Posare tubazioni di acqua fredda e calda in diversi materiali (acciaio zincato, polipropilene, multistrato, ...) e relativa raccorderia per realizzare un impianto sanitario ed eseguire la prova di tenuta.

2.4 - SISTEMI DI SMALTIMENTO
Collegare impianti di smaltimento acque nel rispetto della normativa (acque nere, bianche, sistemi misti, fitodepurazione, ...).

2.3 - COMPONENTI E ACCESSORI
Installare sifoni su apparecchi sanitari e realizzare collettori di scarico.

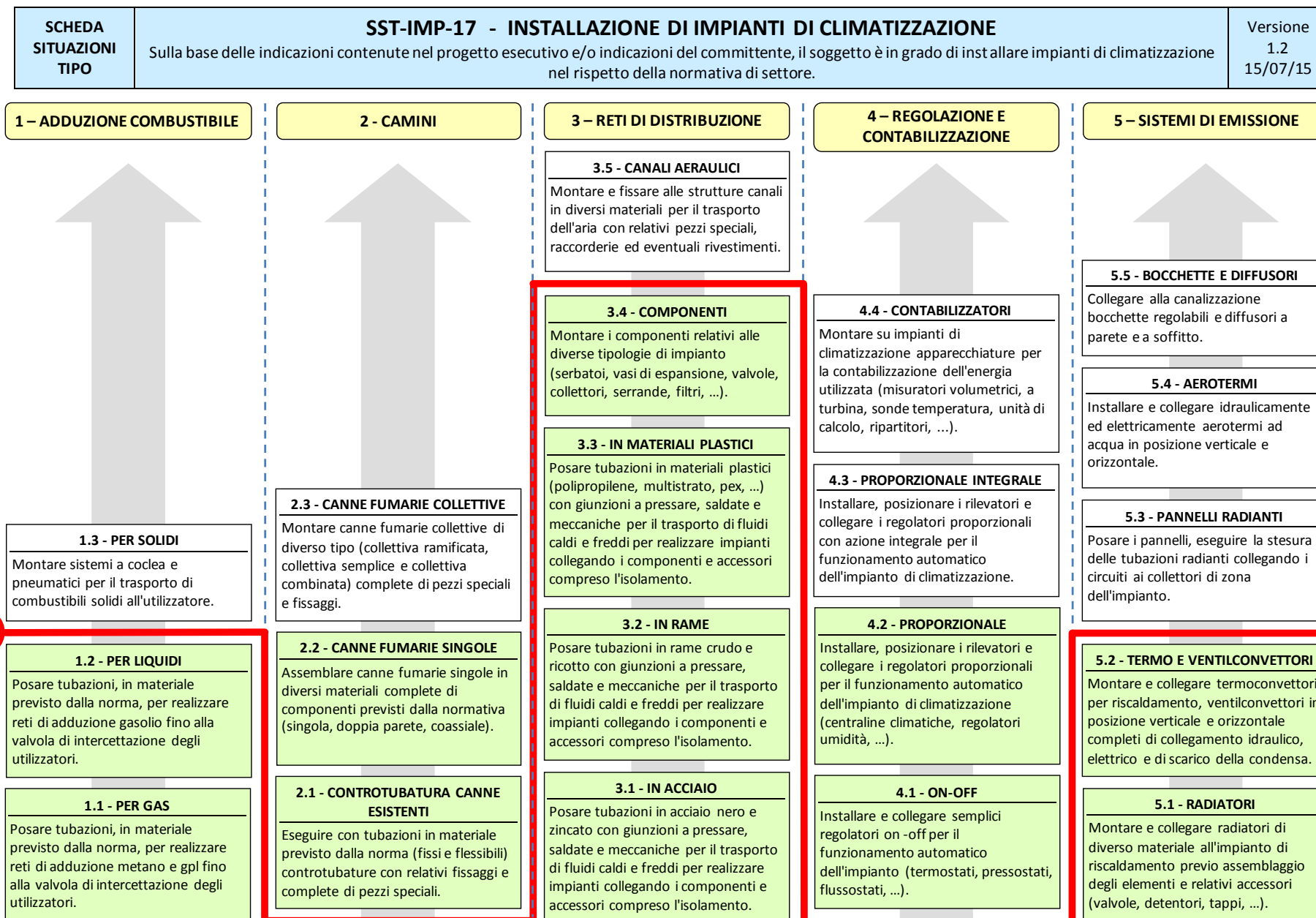
2.2 - VENTILAZIONE COLONNE
Posare colonne di scarico con ventilazione primaria e secondaria.

2.1 - TUBAZIONI DI SCARICO
Posare tubazioni di scarico con diversi sistemi di giunzione all'interno dell'edificio ed eseguire la prova di tenuta.

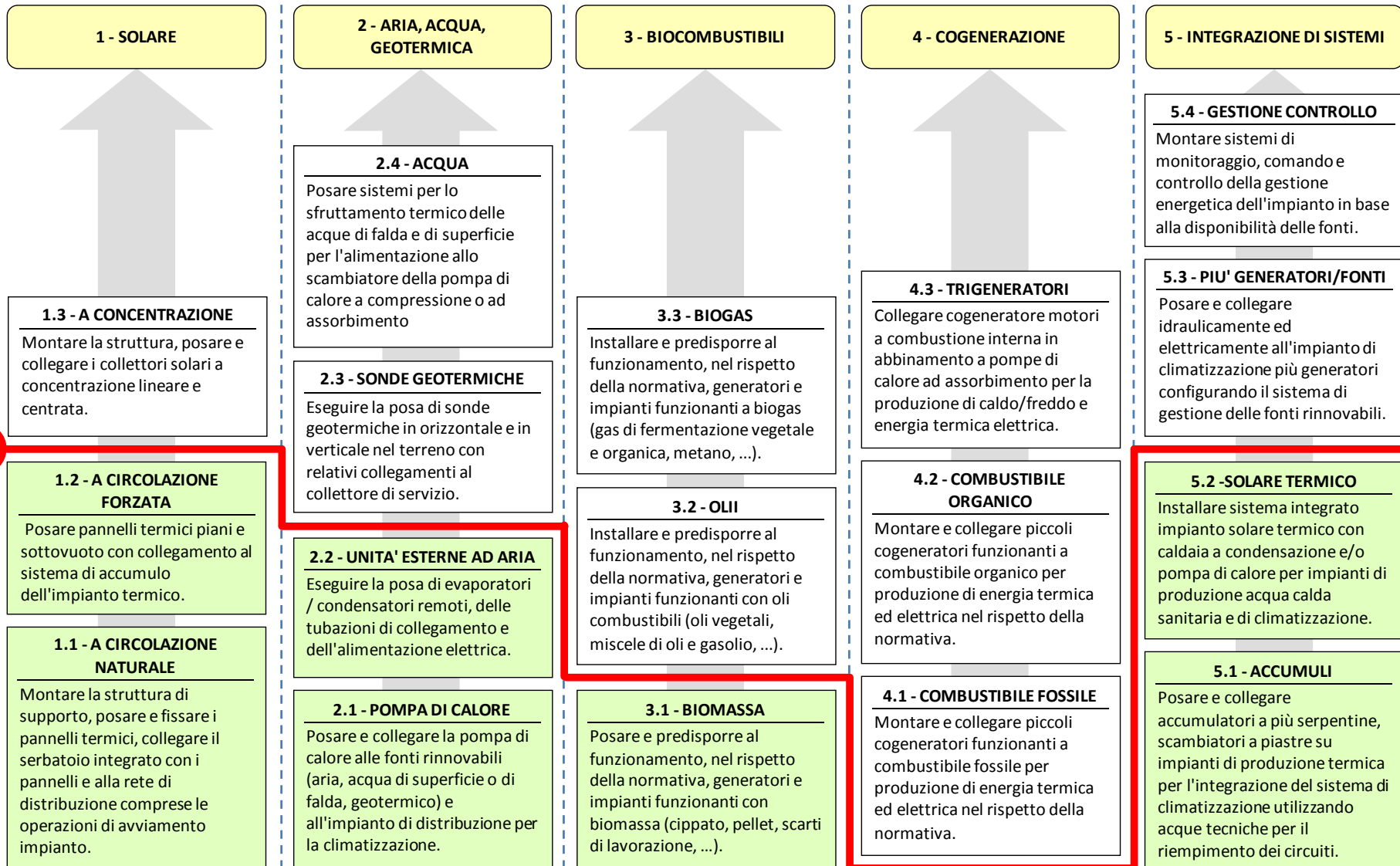
3.3 - SISTEMI DI POMPAGGIO
Installare gruppi di pompaggio per impianti antincendio e attacchi di mandata VV.F.

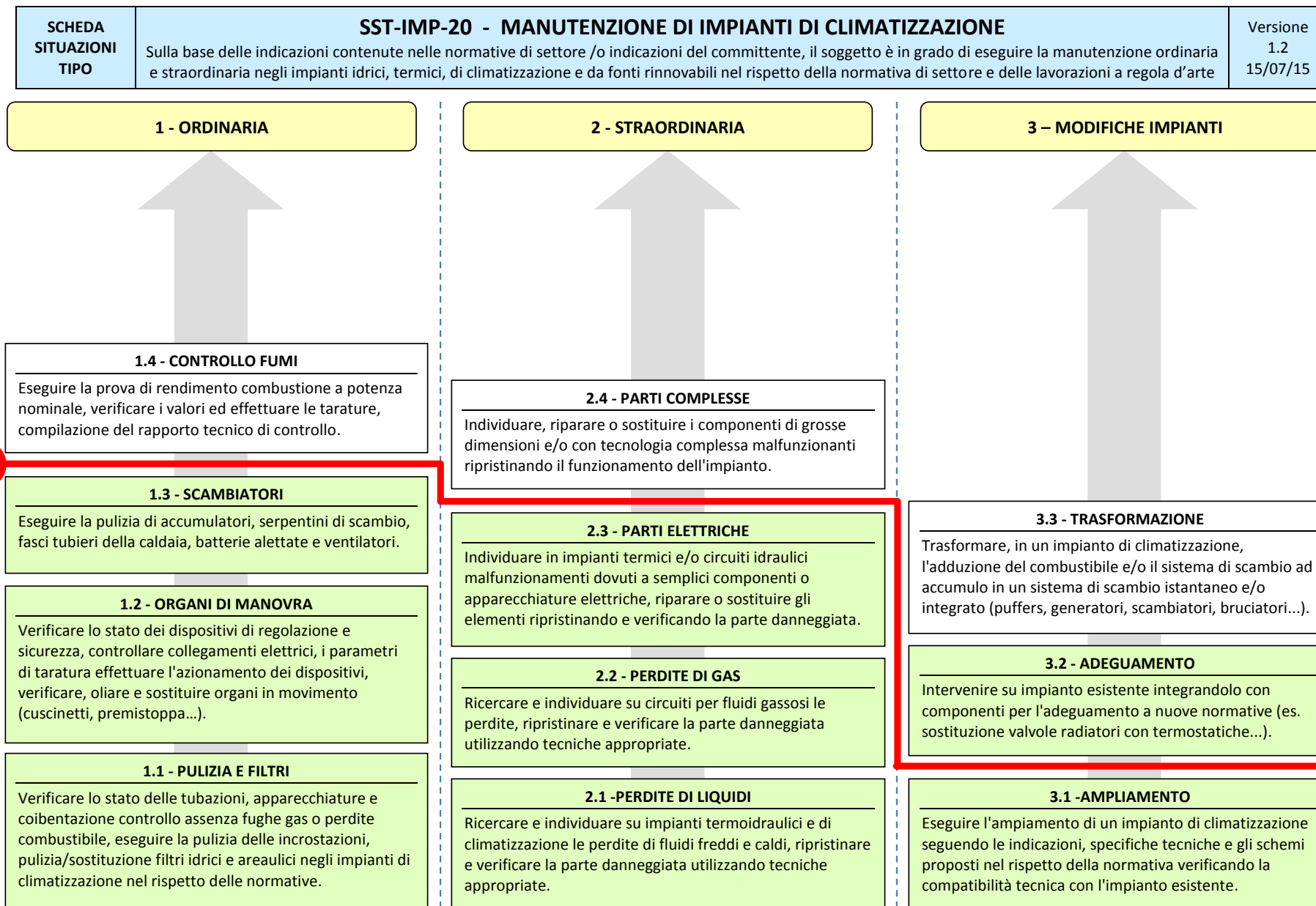
3.2 - COMPONENTI TERMINALI
Montare componenti terminali degli impianti antincendio (idranti, naspi, sprinkler, ...).

3.1 - TUBAZIONI ANTINCENDIO
Posare tubazioni di distribuzione acqua per antincendio ed eseguire la prova di tenuta.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-18 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE DA FONTI RINNOVABILI E SOSTENIBILI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti termici utilizzando fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------





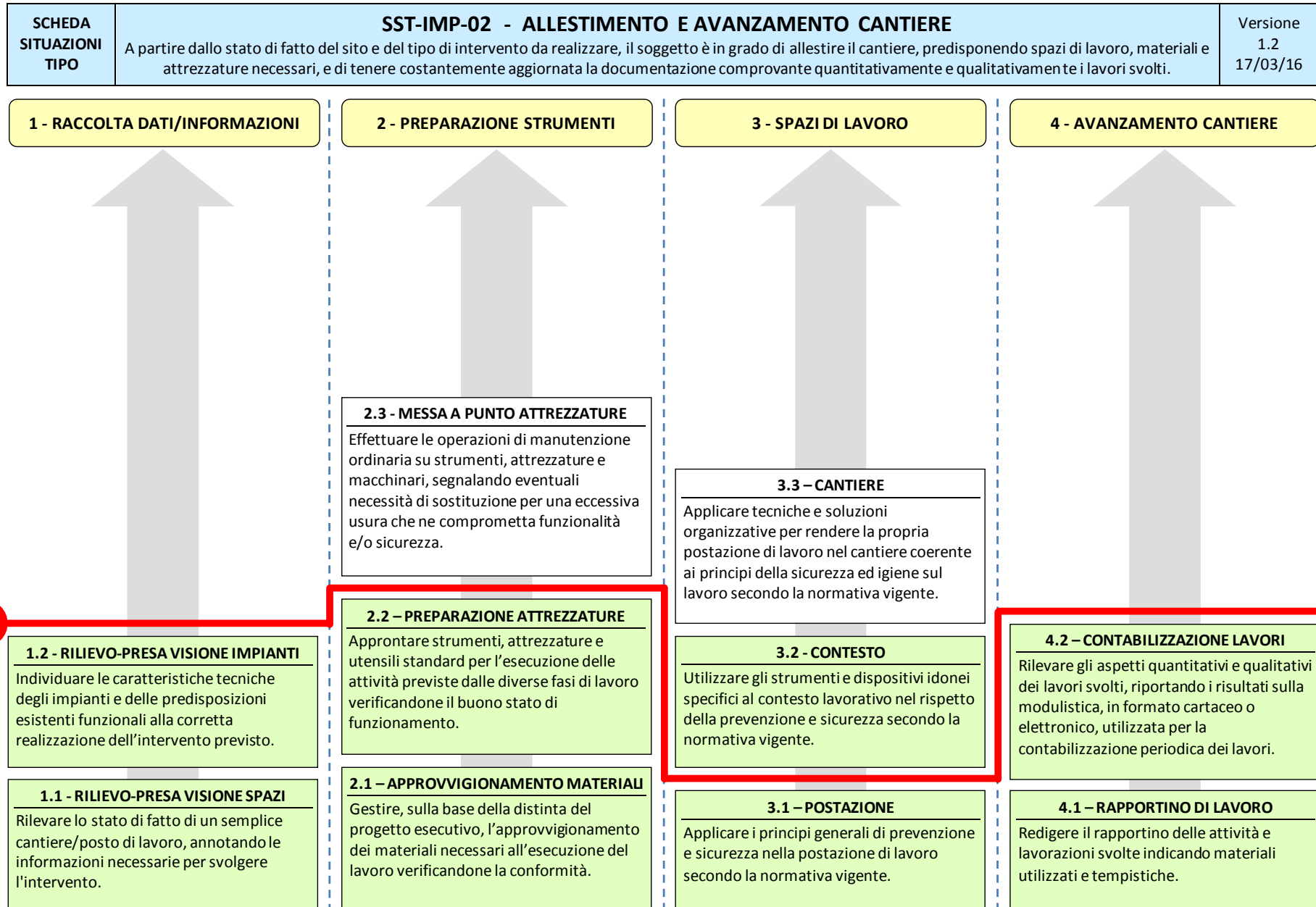
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRONICO**

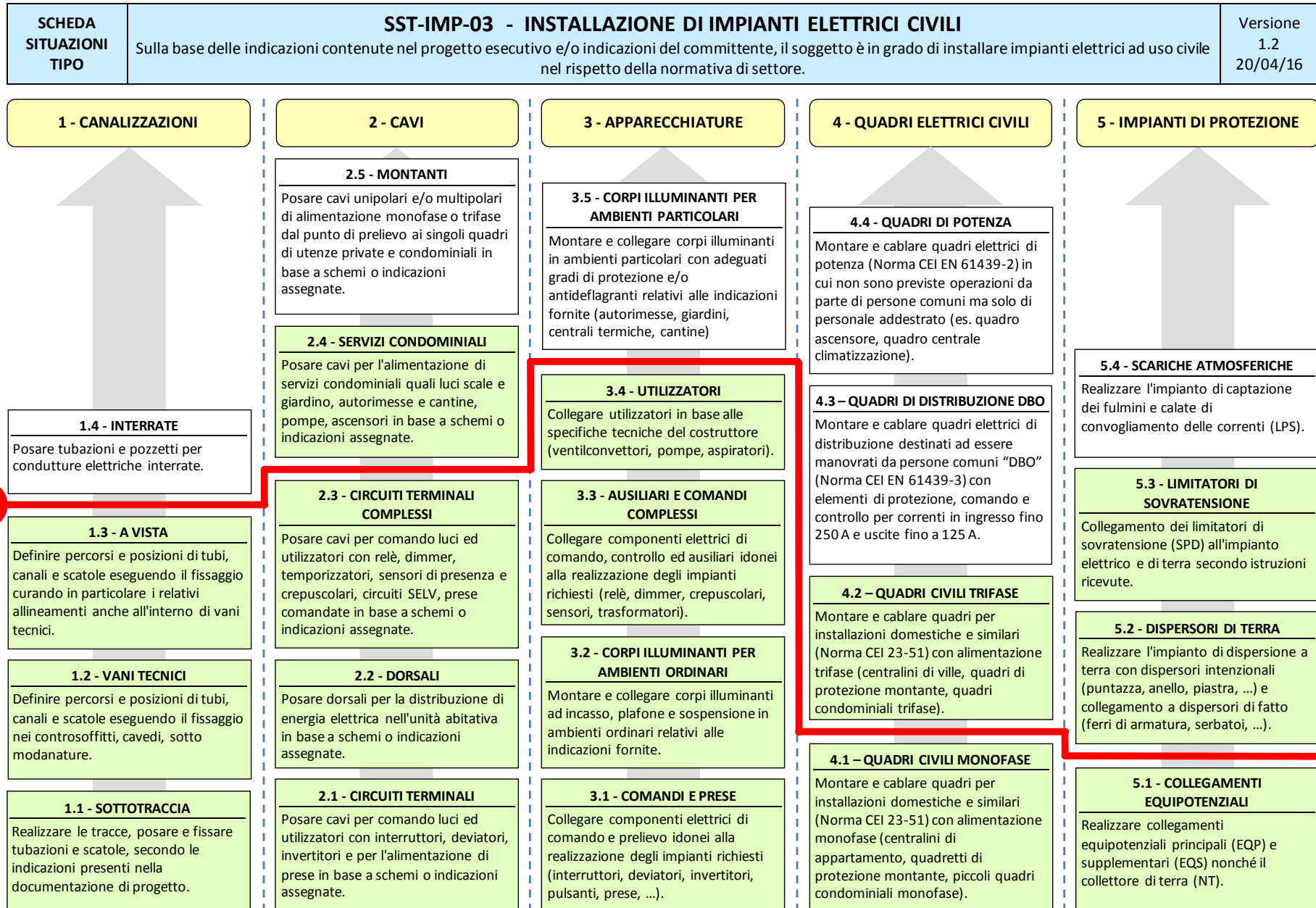
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

INSTALLATORE APPARECCHIATURE ELETTRONICHE CIVILI/INDUSTRIALI

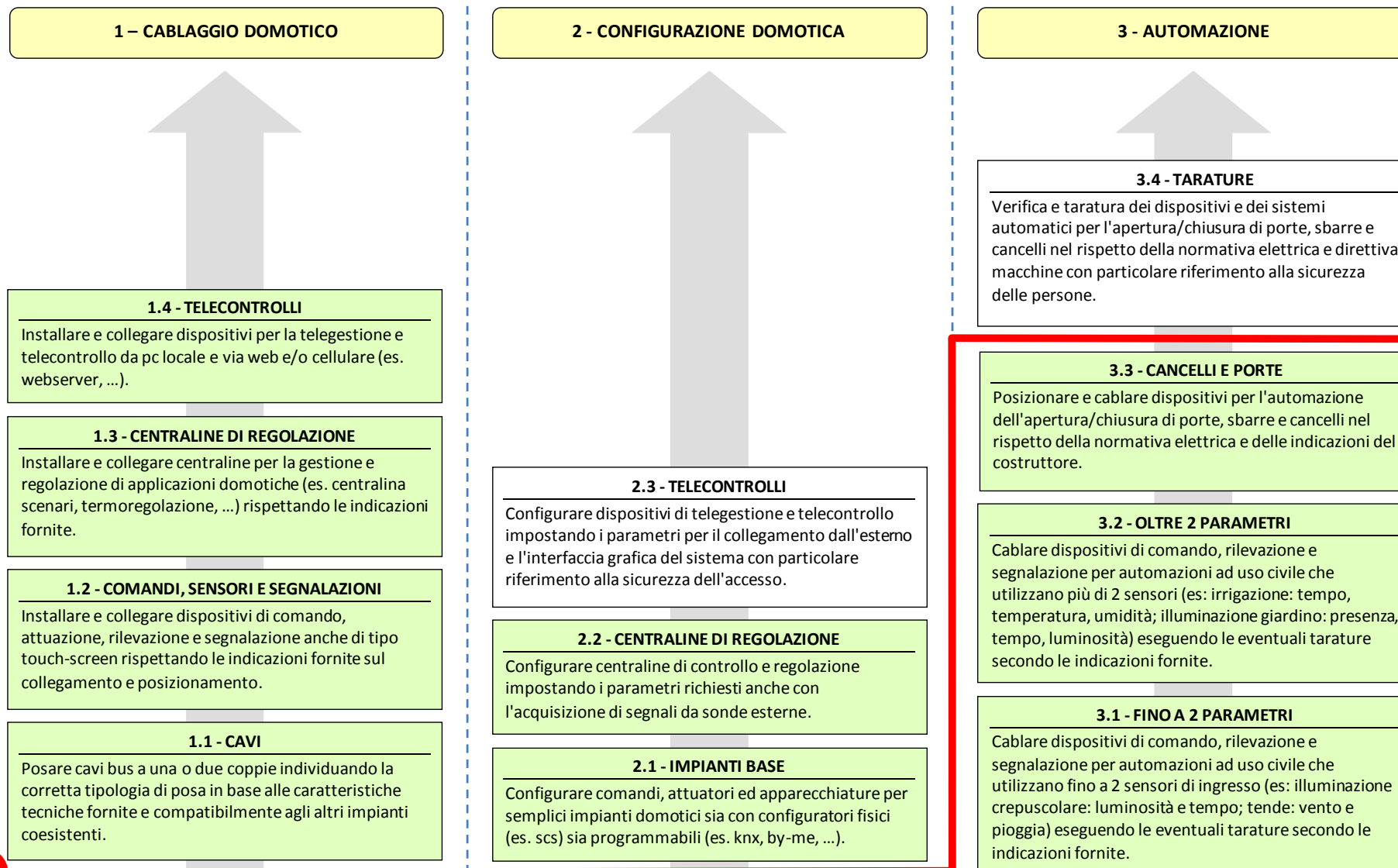
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-02	Allestimento e avanzamento cantiere	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Parziale	
QPR-IMP-07	Installazione di impianti elettronici	3	Completo	
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Completo	
QPR-ICT-05	Integrazione Componenti - [e-CF B.2a]	3	Parziale	

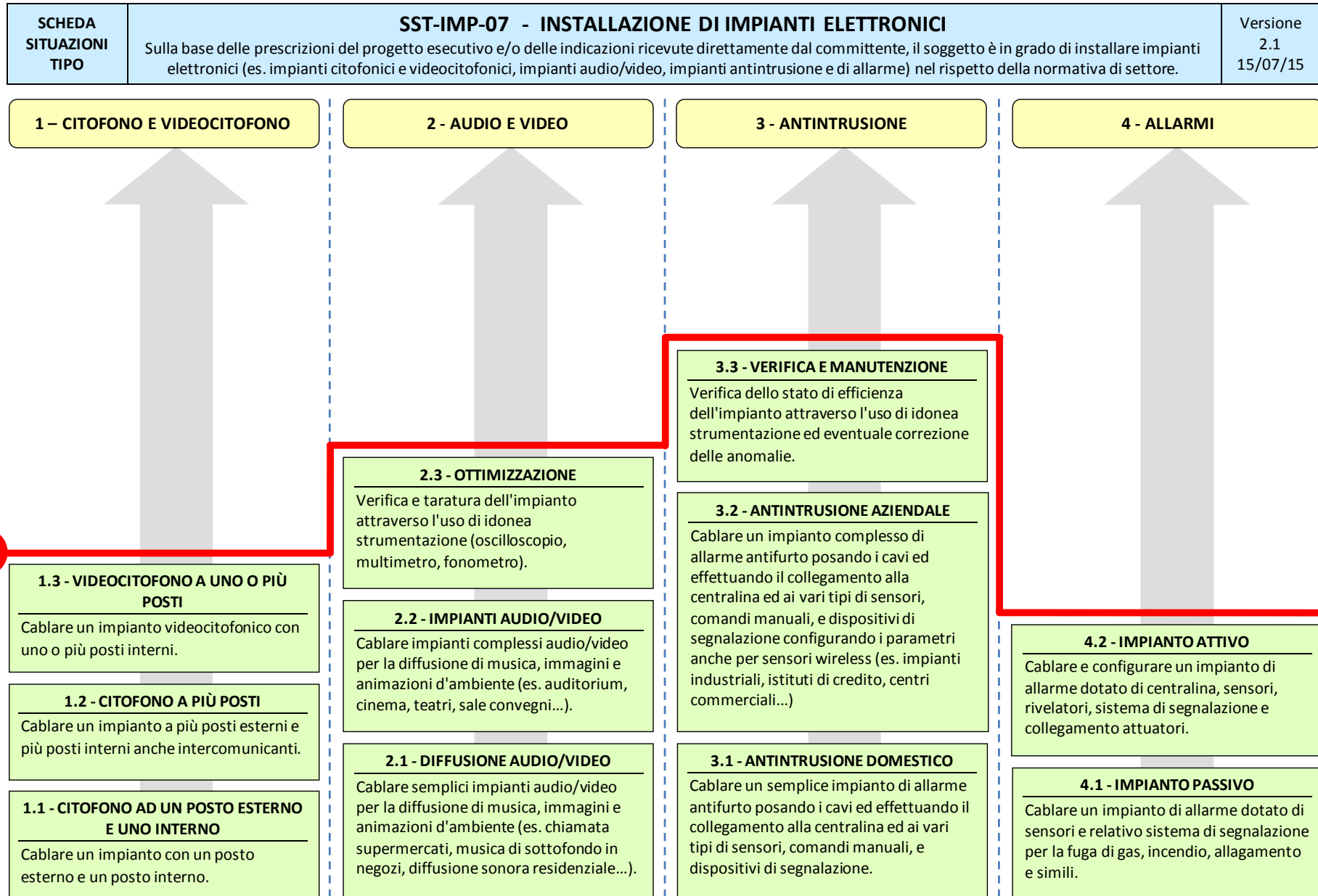
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

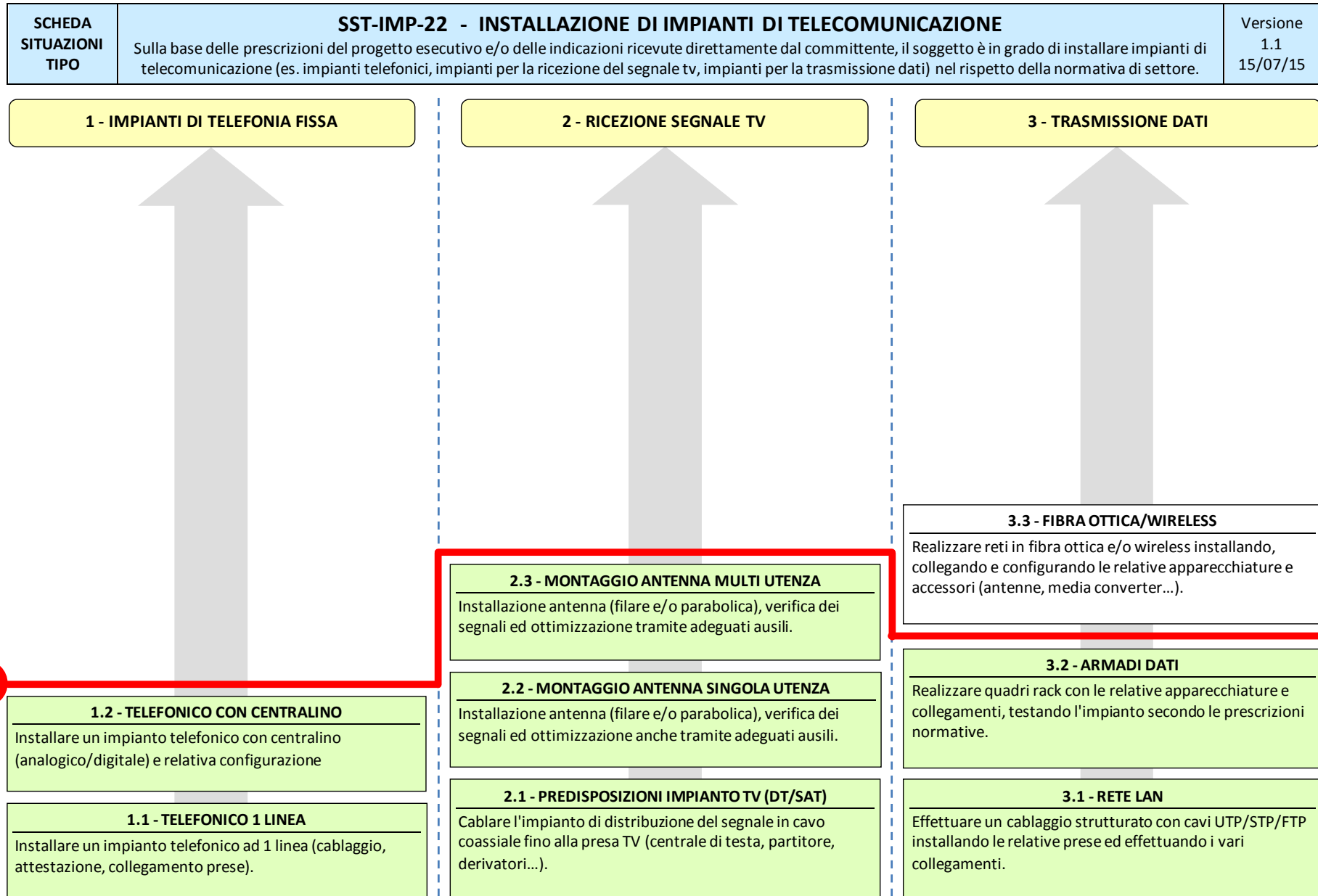




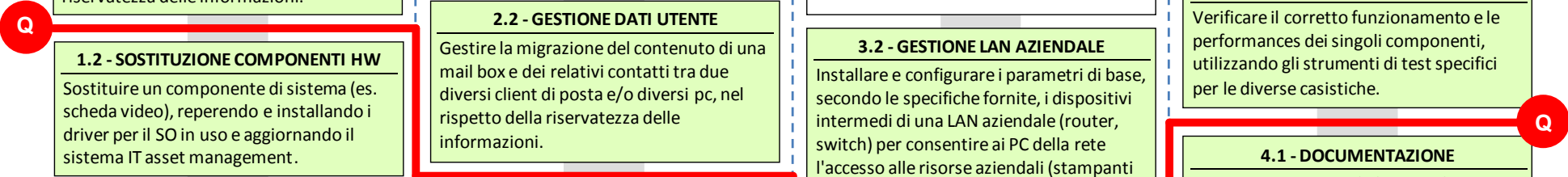
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------







SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-ICT-05 INTEGRAZIONE COMPONENTI - [e-CF B.2a]			EQF 3	Versione 1.1 26/04/16
Installa hardware, software o componenti di sottosistema in un sistema esistente o proposto, secondo le specifiche fornite.					
1 - INSTALLAZIONE E INTEGRAZIONE DI SISTEMI (HW E SO)	2 - INSTALLAZIONE E INTEGRAZIONE DI APPLICAZIONI	3 - INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE RETI	4 - TEST DI INTEGRAZIONE E DOCUMENTAZIONE		
1.4 - PERSONALIZZAZIONE SO Creare utenti locali, configurare il desktop, impostare l'avvio automatico di applicazioni e schedare processi (backup, ecc.).	2.3 - INSTALLAZIONE APPLICAZIONE AZIENDALE Installare il client di un'applicazione aziendale, configurando, a livello dell'applicazione e di sistema, i parametri necessari per la comunicazione con il server.	3.3 - GESTIONE LAN CON SOTTORETI Installare e configurare, secondo le specifiche fornite, i dispositivi intermedi (router, switch, hub) per interconnettere più sottoreti della LAN aziendale.	4.3 - RISOLUZIONE ANOMALIE Registrare le anomalie rilevate, risolvendo, sulla base della Knowledge Base, quelle più frequenti e conosciute.		
1.3 - GESTIONE DATI Dovendo effettuare la sostituzione dell'HD e/o computer, salvare e ripristinare i dati ed il profilo utente, nel rispetto della riservatezza delle informazioni.	2.2 - GESTIONE DATI UTENTE Gestire la migrazione del contenuto di una mail box e dei relativi contatti tra due diversi client di posta e/o diversi pc, nel rispetto della riservatezza delle informazioni.	3.2 - GESTIONE LAN AZIENDALE Installare e configurare i parametri di base, secondo le specifiche fornite, i dispositivi intermedi di una LAN aziendale (router, switch) per consentire ai PC della rete l'accesso alle risorse aziendali (stampanti rete, file server, internet, ...).	4.2 - TEST FUNZIONAMENTO E PERFORMANCES Verificare il corretto funzionamento e le performances dei singoli componenti, utilizzando gli strumenti di test specifici per le diverse casistiche.		
1.2 - SOSTITUZIONE COMPONENTI HW Sostituire un componente di sistema (es. scheda video), reperendo e installando i driver per il SO in uso e aggiornando il sistema IT asset management.	2.1 - INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE BROWSER E CLIENT POSTA Installare un browser e un client di posta di terze parti, personalizzando l'installazione secondo le specifiche fornite e integrando l'installazione con i plugin necessari, configurando i parametri necessari per la navigazione e l'accesso ad una o più mailbox.	3.1 - INSTALLAZIONE END DEVICES Configurare (indirizzo IP, ecc.) la scheda di rete di un computer, per connettersi ad una LAN aziendale. Installare e configurare sul PC una stampante di rete.	4.1 - DOCUMENTAZIONE Documentare, secondo le procedure definite o utilizzando specifici tool di gestione, l'intervento svolto, i dati tecnici dei componenti HW/SW, i parametri di configurazione, le personalizzazioni, l'esito dei test ed eventuali note.		
1.1 - INSTALLAZIONE E AGGIORNAMENTO HW E SISTEMA OPERATIVO Aumentare la RAM e sostituire l'hard disk di un computer per poter poi installare e configurare il sistema operativo secondo le specifiche fornite (nome computer, utenti locali, parametri di rete, ecc.). Applicare gli aggiornamenti del SO in uso mediante download dal sito del produttore.	2.0 - SCENARIO Installare applicazioni o singoli componenti secondo le procedure standard, personalizzarle e trasferire i relativi dati in coerenza con le necessità dell'utente.	3.0 - SCENARIO In ambiente LAN, gestire e installare apparecchiature client (end devices: pc, stampante) e dispositivi intermedi (intermediate devices: router, switch), configurando i principali protocolli di rete a livello applicativo.	4.0 - SCENARIO Verificare il corretto funzionamento dei componenti installati e/o aggiornati, secondo procedure standard. A fronte di malfunzionamenti, operare sulla base di semplici casistiche note oppure segnalare le modalità di insorgenza del malfunzionamento. Documentare l'intervento eseguito registrando i dati di identificazione, configurazione e versione.		
1.0 - SCENARIO Installare e/o aggiornare componenti hardware e sistema operativo, provvedendo alle necessarie operazioni di configurazioni e trasferimento di dati, secondo le procedure standard.					



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE,
IMPIANTISTICA**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRONICO**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLA PROGRAMMAZIONE DI STAMPANTI 3D E SISTEMI ARDUINO

Codice

Titolo della QPR

EQF

Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:

Note sulle SST correlate

NOTA: Per il presente profilo, in quanto di nuova attivazione o essendo gestito esclusivamente in modalità sussidiaria, al momento non sono stati sviluppati gli standard professionali di riferimento. Appena disponibili, verranno inseriti nel presente repertorio e comunicati agli interessati.

Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

MANUTENTORE AUTOVETTURE E MOTOCICLI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Parziale	
QPR-AUT-02	Riparazione e manutenzione del gruppo motopropulsore	3	Completo	
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-04	Riparazione delle parti elettriche di un veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Parziale	
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Parziale	
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Parziale	
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Parziale	
QPR-AUT-09	Riparazione parti elettriche di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-01 - ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano di lavoro.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

1 - ACCETTAZIONE E ANALISI VEICOLO

1.2 - ANALISI VEICOLO
Eeguire un'analisi sul veicolo in base alle indicazioni del cliente e/o al tipo di intervento richiesto, utilizzando eventualmente anche strumenti di diagnosi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti e definendo gli interventi da realizzare (scheda di lavoro).

1.1 - SCHEDA ACCETTAZIONE
Compilare scheda accettazione, rilevando i dati tecnici del veicolo (targa, marca, modello, allestimento, chilometraggio, data immatricolazione, cilindrata, potenza kw, allestimento) e riportando il tipo di intervento richiesto (diagnosi, manutenzione, revisione/collaudo, riparazione).

2 - PREVENTIVAZIONE EPRATICA ASSICURATIVA

2.2 - PRATICA ASSICURATIVA
Predisporre la documentazione e relazione tecnica per la pratica assicurativa, contabilizzando le riparazioni effettuate.

2.1 - PREVENTIVO
Predisporre preventivo sulla base degli interventi da eseguire riportati nella scheda di lavoro, tenendo conto tempi di riparazione e costo dei ricambi.

3 - ORGANIZZAZIONE, CONTROLLO, SICUREZZA RIPARAZIONI

3.4 - SICUREZZA
Gestire la sicurezza in officina, assicurando un uso, manutenzione e conservazione e smaltimento delle attrezzature, dei materiali delle attrezzature e dei rifiuti in modo conforme alle normative vigenti.

3.3 - QUALITÀ E FUNZIONALITÀ VEICOLO
Verificare qualità del lavoro svolto e funzionalità generale del veicolo in vista della sua riconsegna al cliente, tenendo conto degli interventi previsti nella scheda lavoro.

3.2 - PIANO DI LAVORO
Pianificare e organizzare tempi, sequenza del lavoro e risorse assegnate (manodopera e materiali) sulla base delle lavorazioni da effettuare, riportate nella scheda di lavoro.

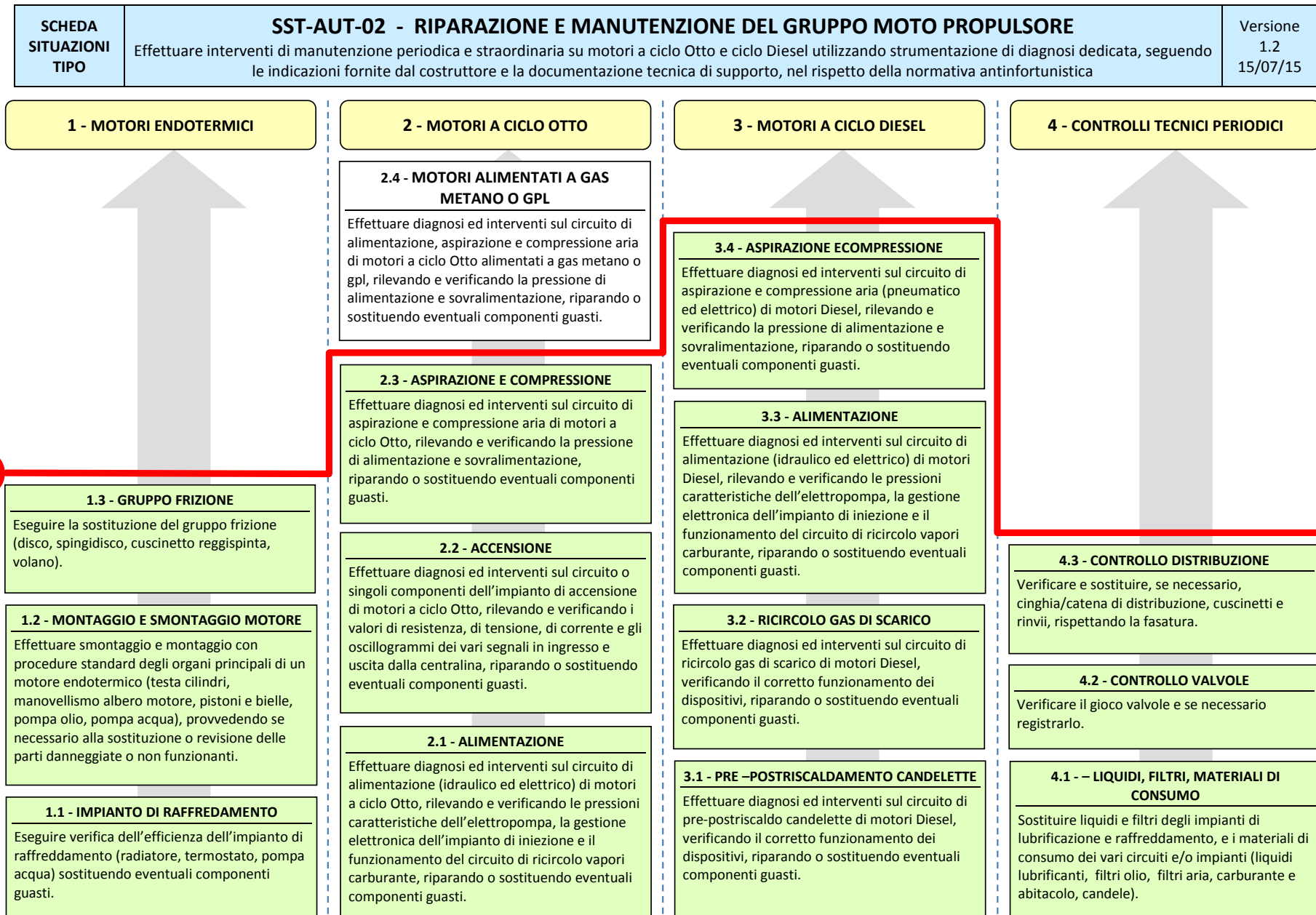
3.1 - DOCUMENTAZIONE TECNICA
Raccogliere dati tecnici, specifiche e procedure relative agli interventi da effettuare, consultando la manualistica e le banche dati dedicate.

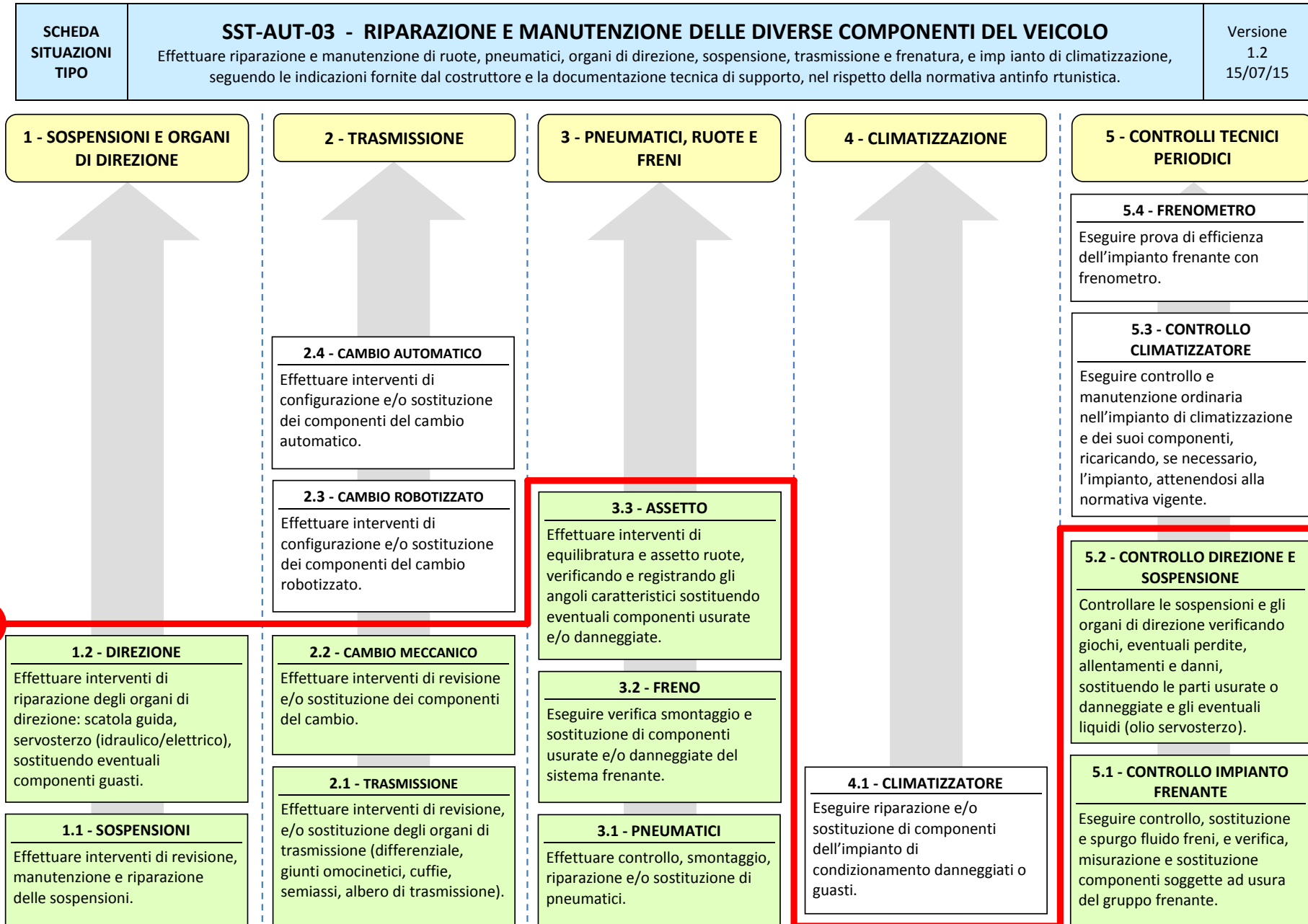
4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI

4.2 - REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Eeguire la revisione periodica in base alle disposizioni di legge, compilando e rilasciando la documentazione attestante l'avvenuta revisione.

4.1 - PREPARAZIONE VEICOLO PER LA REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)
Predisporre un veicolo per la revisione periodica, verificando funzionalità ed efficienza di tutte le parti soggette a revisione (organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, emissioni gas di scarico e impianto di illuminazione).







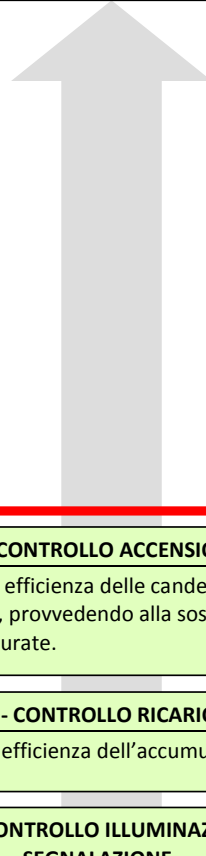
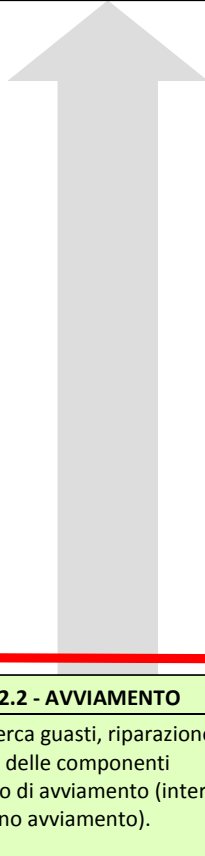
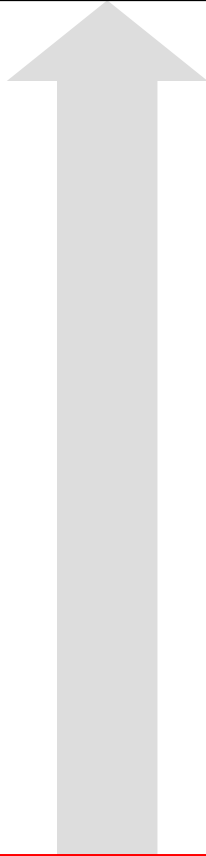
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-04 - RIPARAZIONI DELLE PARTI ELETTRICHE DI UN VEICOLO Effettuare interventi di verifica, manutenzione, riparazione e sostituzione sulle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione dedicata secondo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.1 20/01/15
---------------------------------------	---	-----------------------------

**1 - SISTEMI ILLUMINAZIONE
SEGNALAZIONE**

**2 - IMPIANTI AVVIAMENTO E
RICARICA**

3 - IMPIANTO DI ACCENSIONE

4 - CONTROLLI TECNICO PERIODICI



1.1 - ILLUMINAZIONE E SEGNALAZIONE
Eeguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti guaste dei sistemi di illuminazione e segnalazione di un veicolo.

2.2 - AVVIAMENTO
Eeguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti dell'impianto di avviamento (interruttori, relè, motorino avviamento).

2.1 - RICARICA
Eeguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti dell'impianto di ricarica (alternatore, regolatore, batteria).

3.1 - ACCENSIONE
Eeguire ricerca guasti, riparazione e/o sostituzione delle componenti guaste dell'impianto di accensione (bobine, candele, collegamenti, centraline gestione motore).

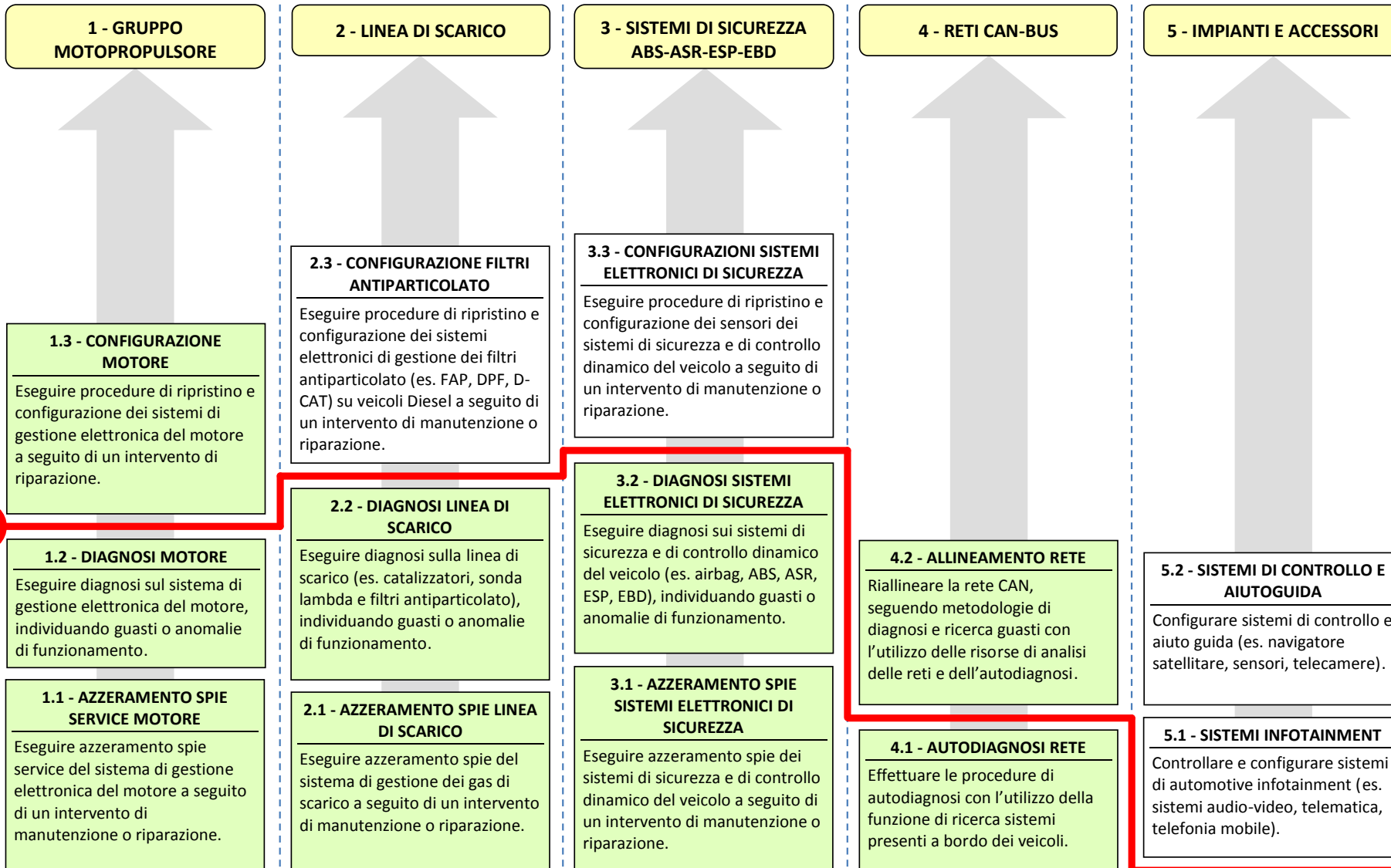
4.3 - CONTROLLO ACCENSIONE
Controllare efficienza delle candele di accensione, provvedendo alla sostituzione di quelle usurate.

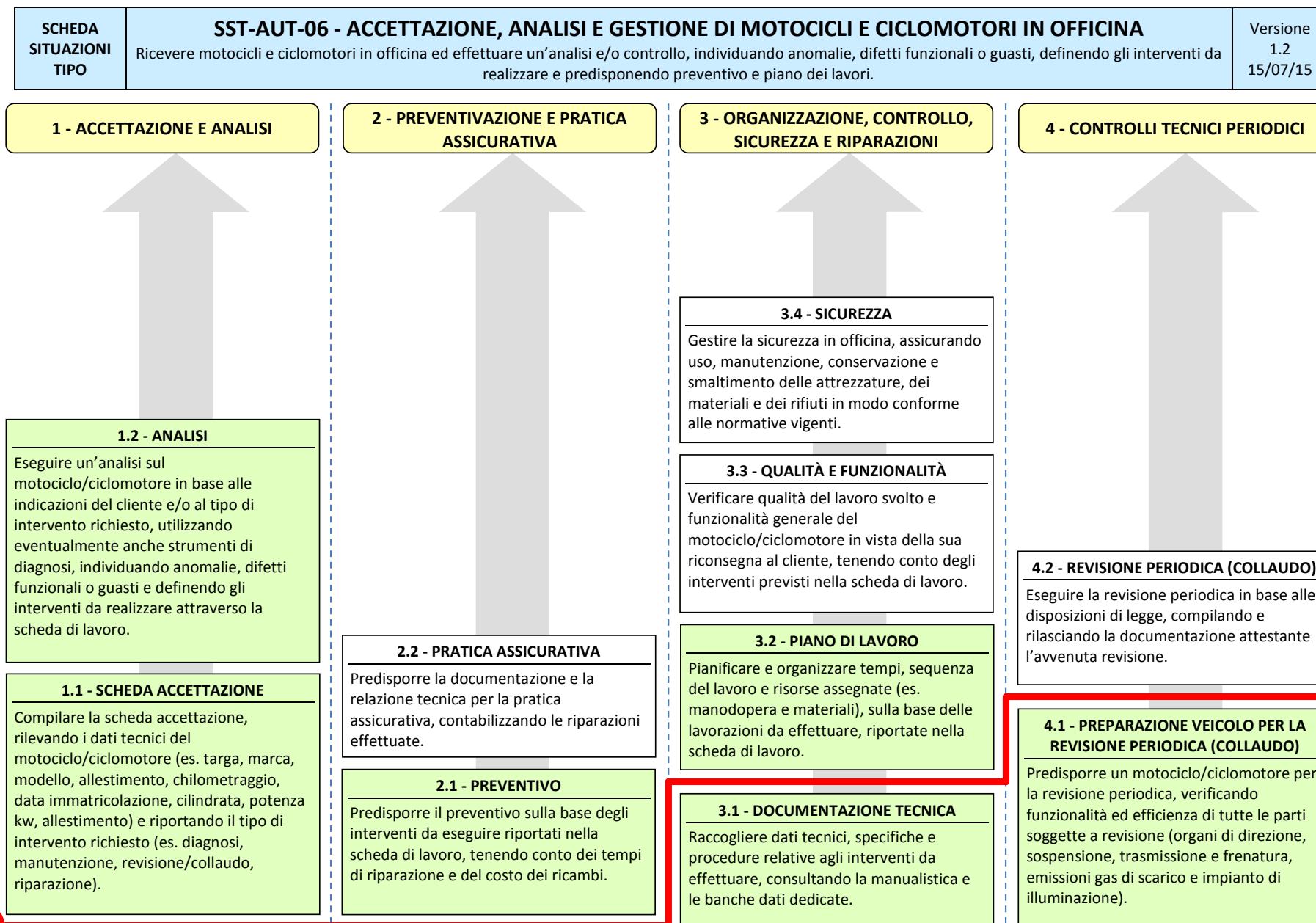
4.2 - CONTROLLO RICARICA
Verificare l'efficienza dell'accumulatore.

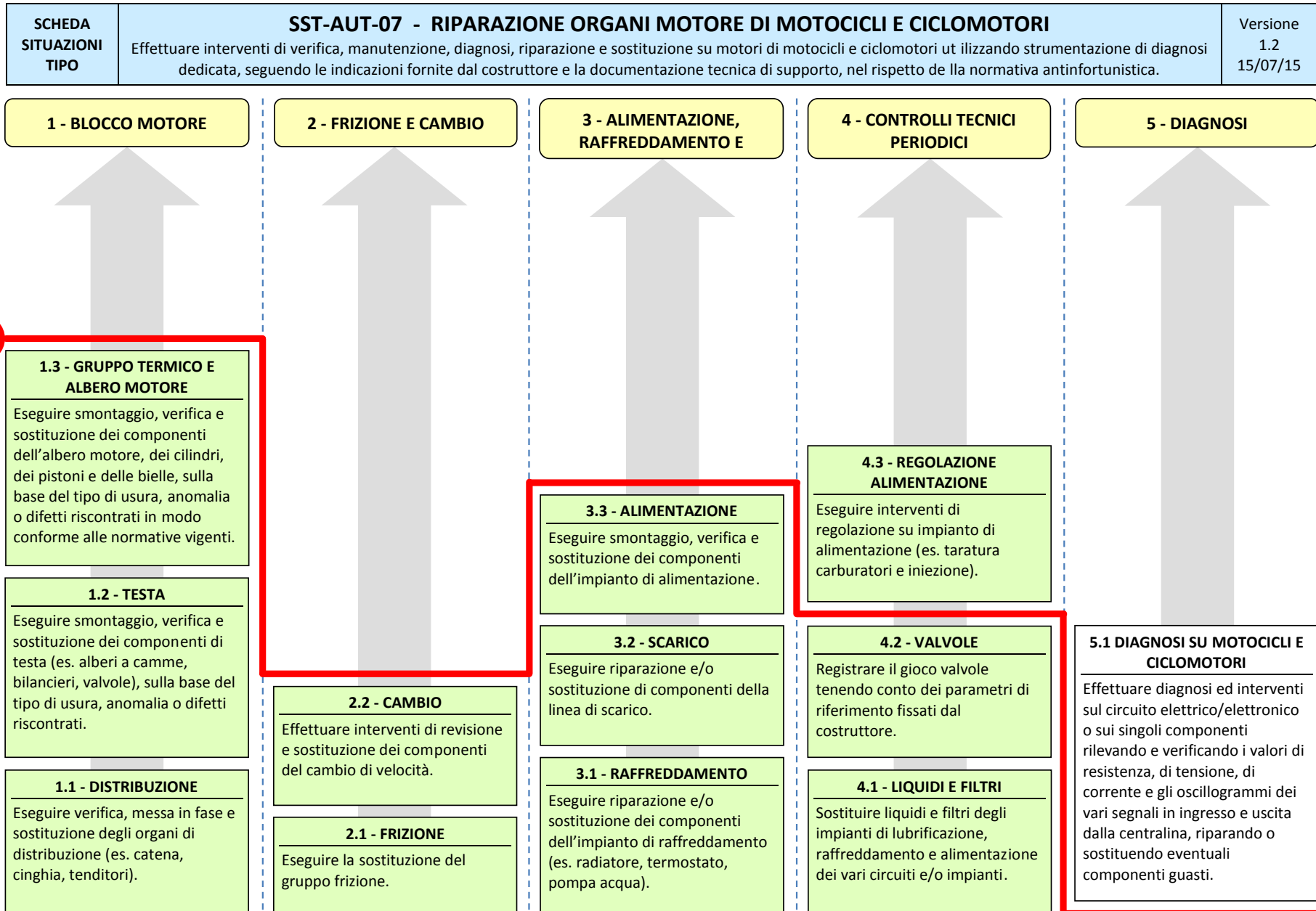
**4.1 - CONTROLLO ILLUMINAZIONE
SEGNALAZIONE**
Eeguire regolazione assetto proiettori e controllo funzionalità delle componenti dei sistemi di illuminazione e segnalazione (interruttori, collegamenti, utilizzatori), sostituendo le parti non funzionanti.

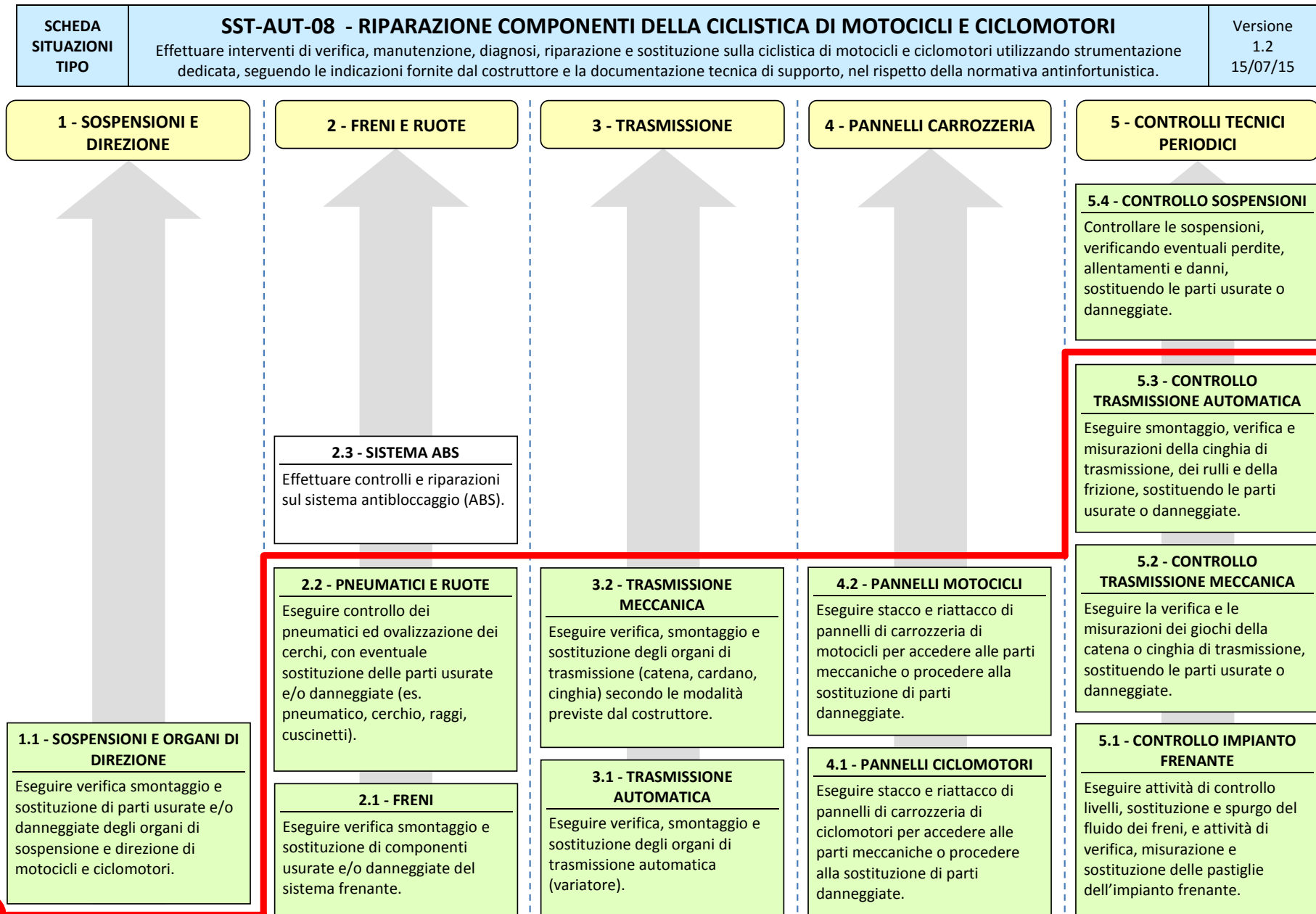


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-05 - DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

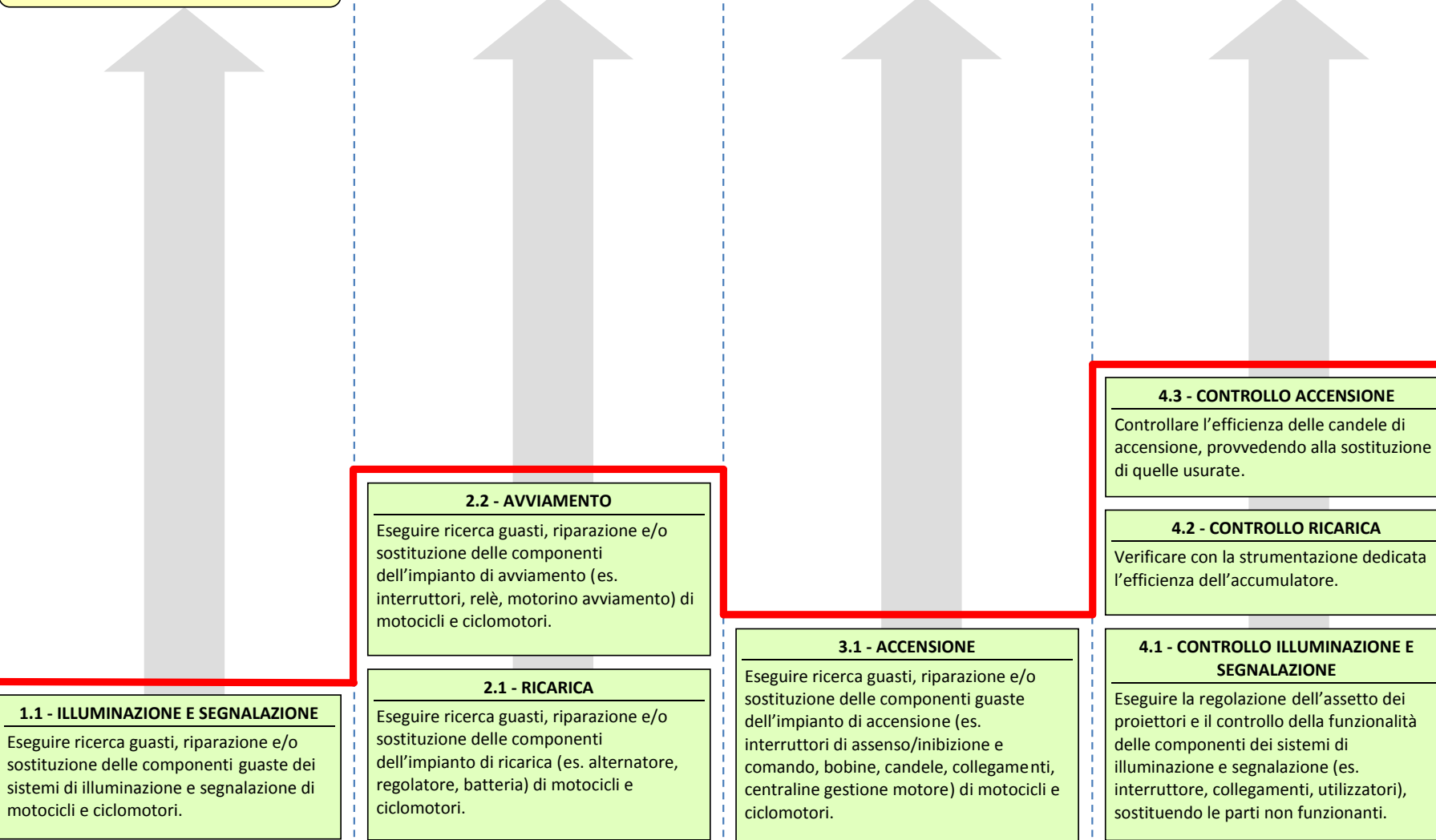
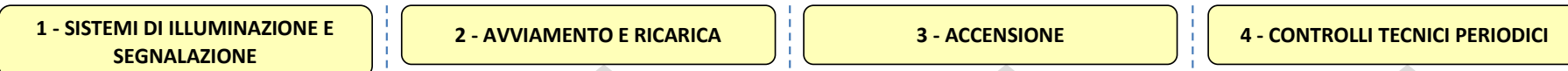


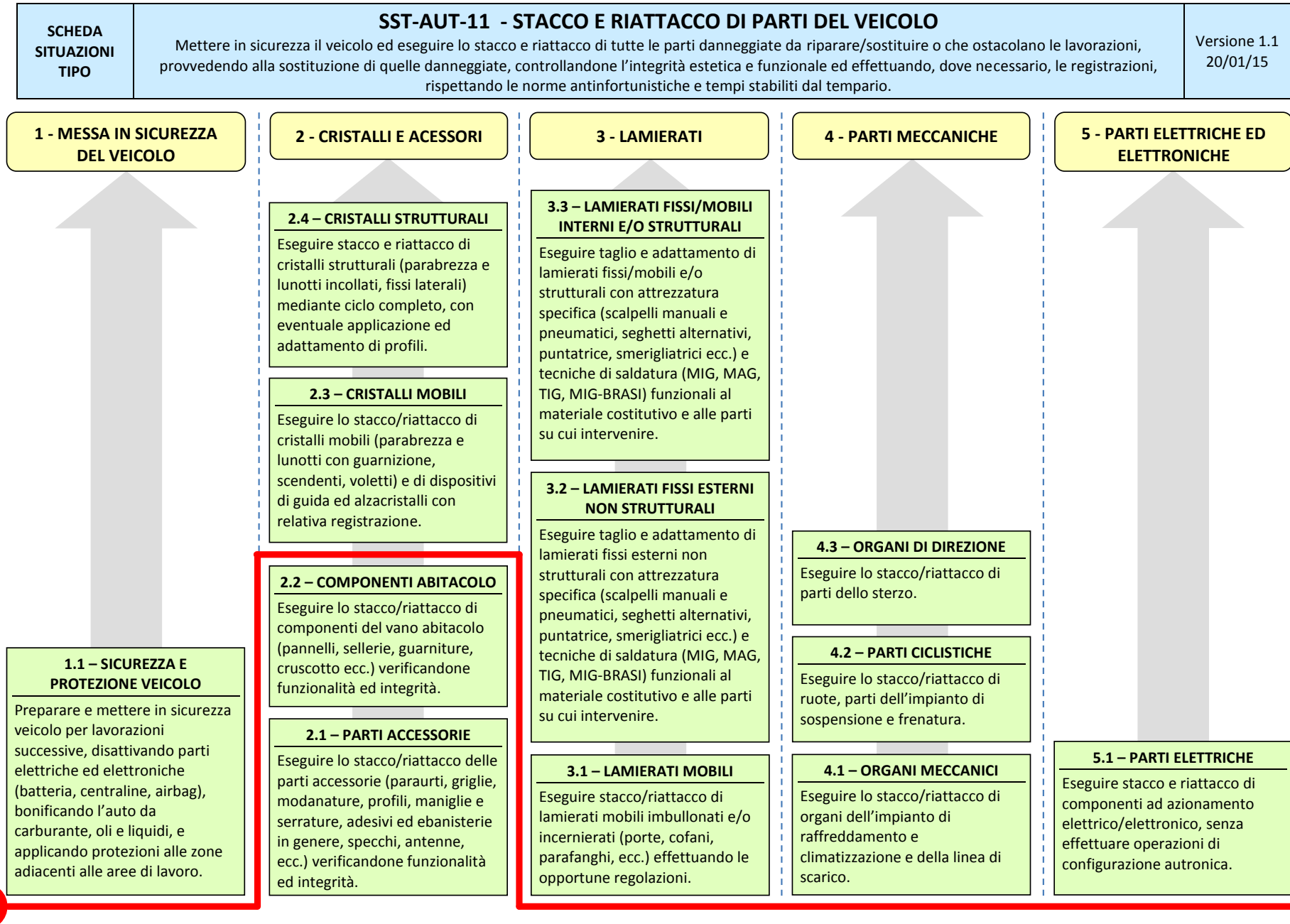






SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-09 - RIPARAZIONE PARTI ELETTRICHE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI Effettuare interventi di verifica, manutenzione, riparazione e sostituzione delle parti elettriche di un veicolo con l'ausilio di schemi elettrici, documentazione tecnica e strumentazione dedicata, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica .	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	--	-----------------------------





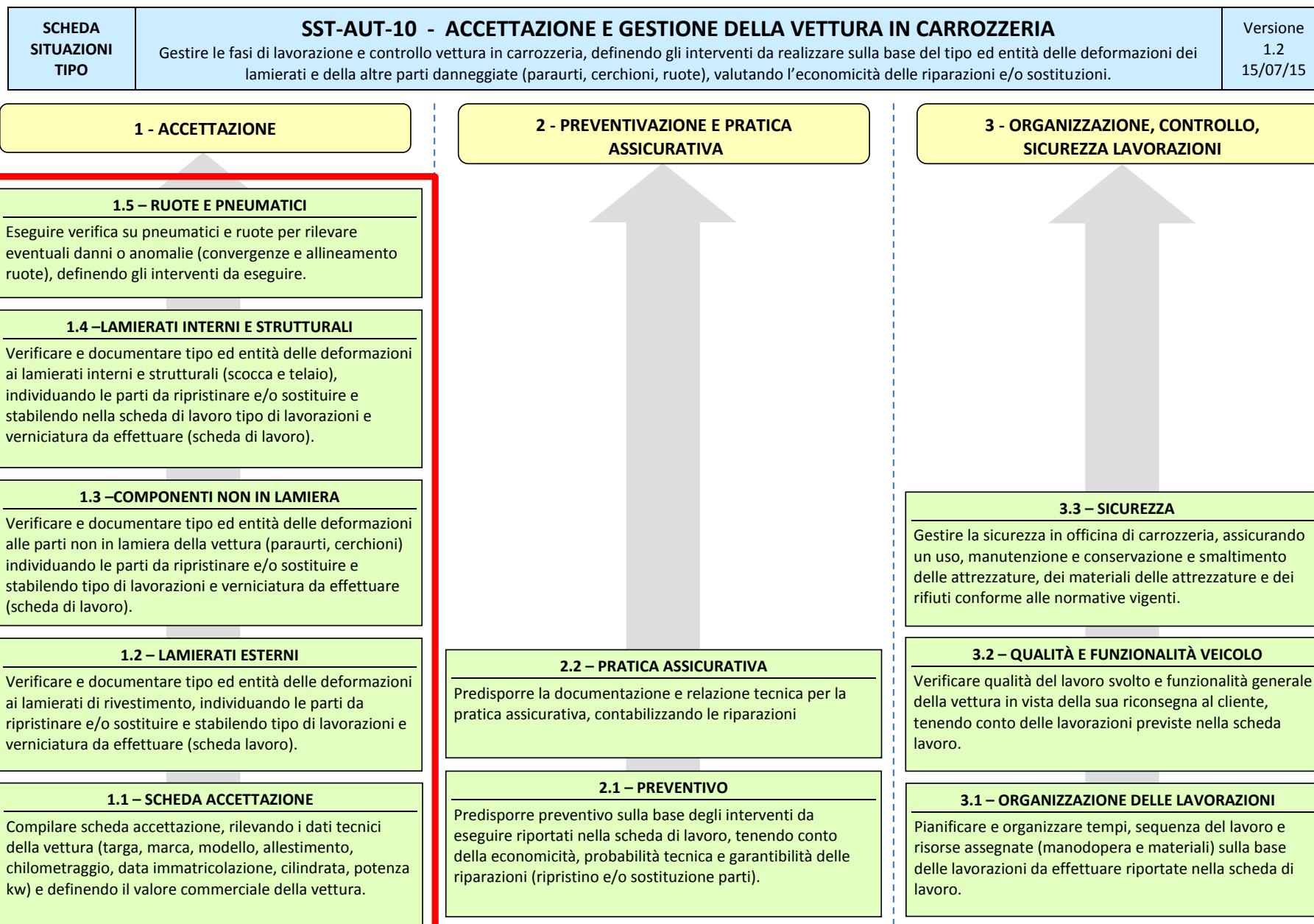
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

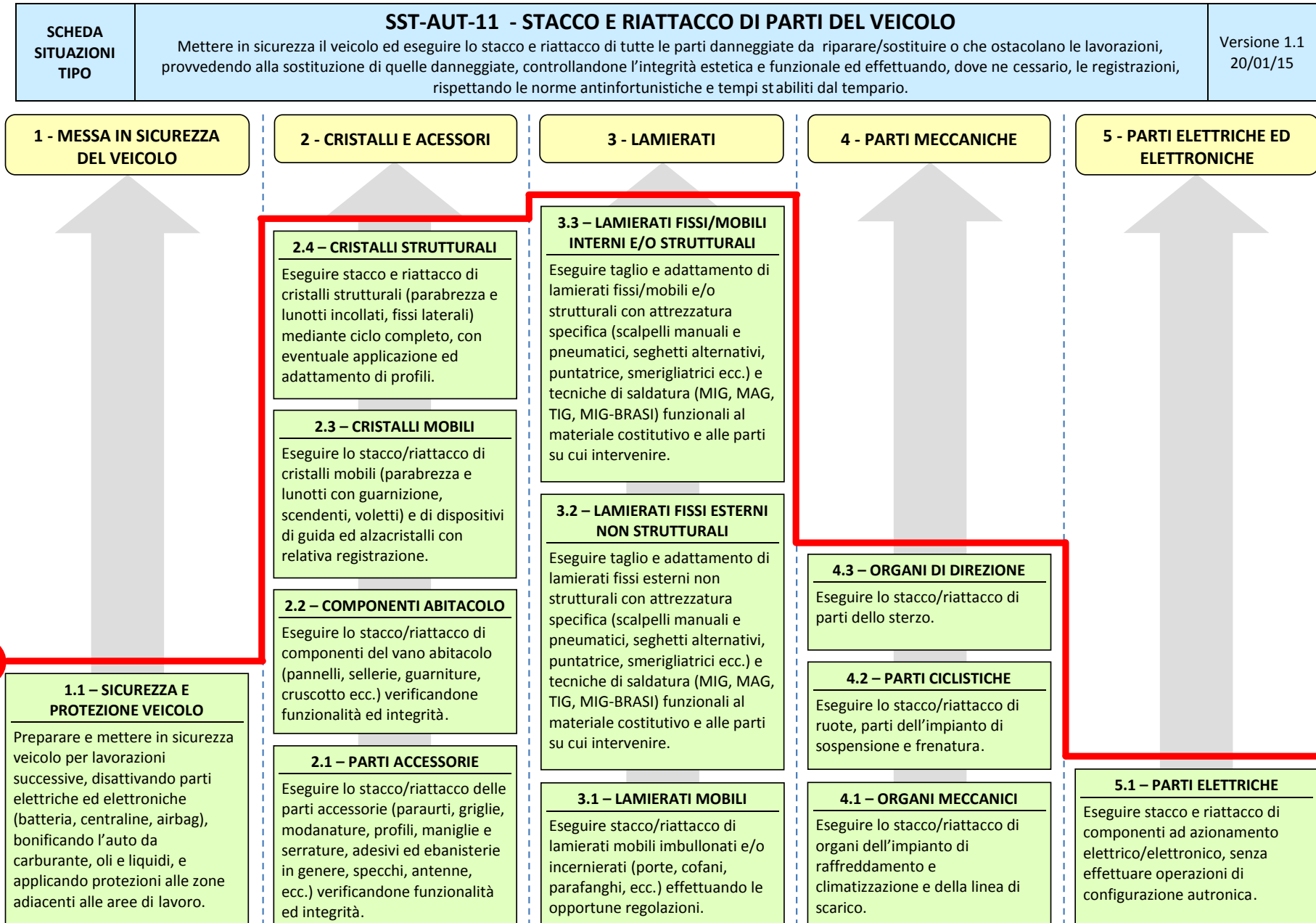
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

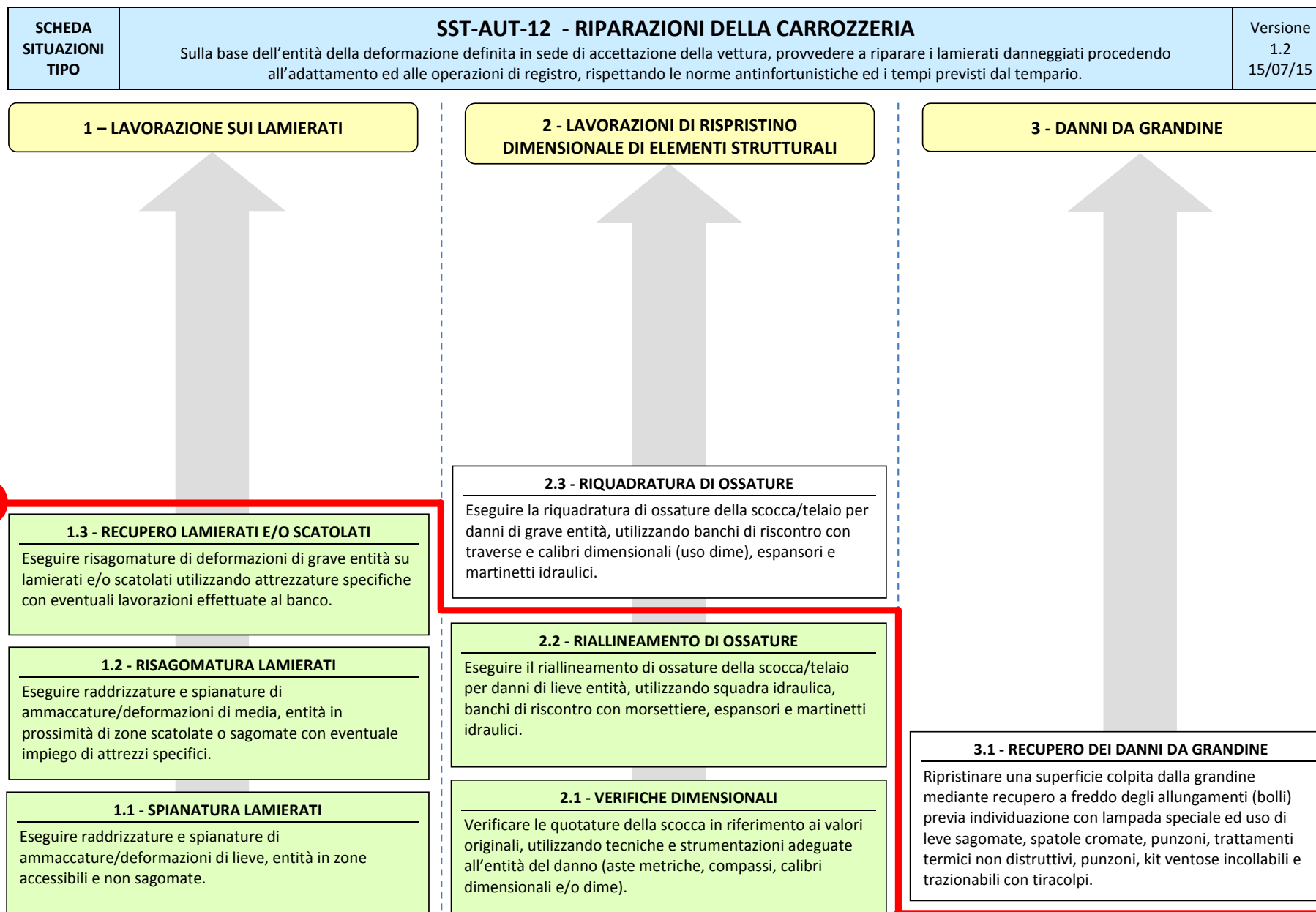
AUTOCARROZZIERE

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Parziale	
QPR-AUT-11	Stacco e riattacco di parti del veicolo	3	Completo	
QPR-AUT-12	Riparazione della carrozzeria	3	Completo	
QPR-AUT-13	Verniciatura e rifinitura superfici di carrozzeria	3	Completo	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



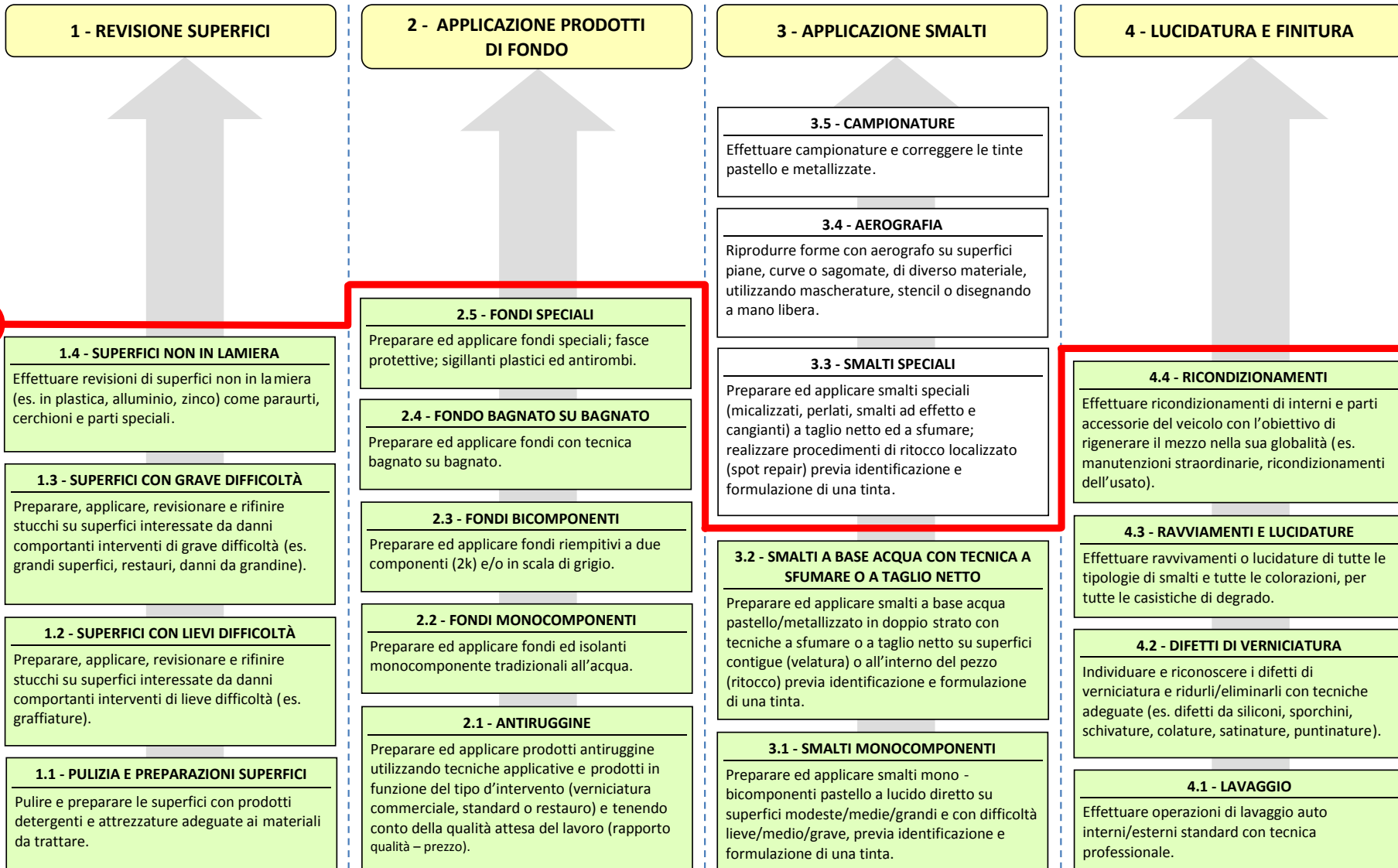


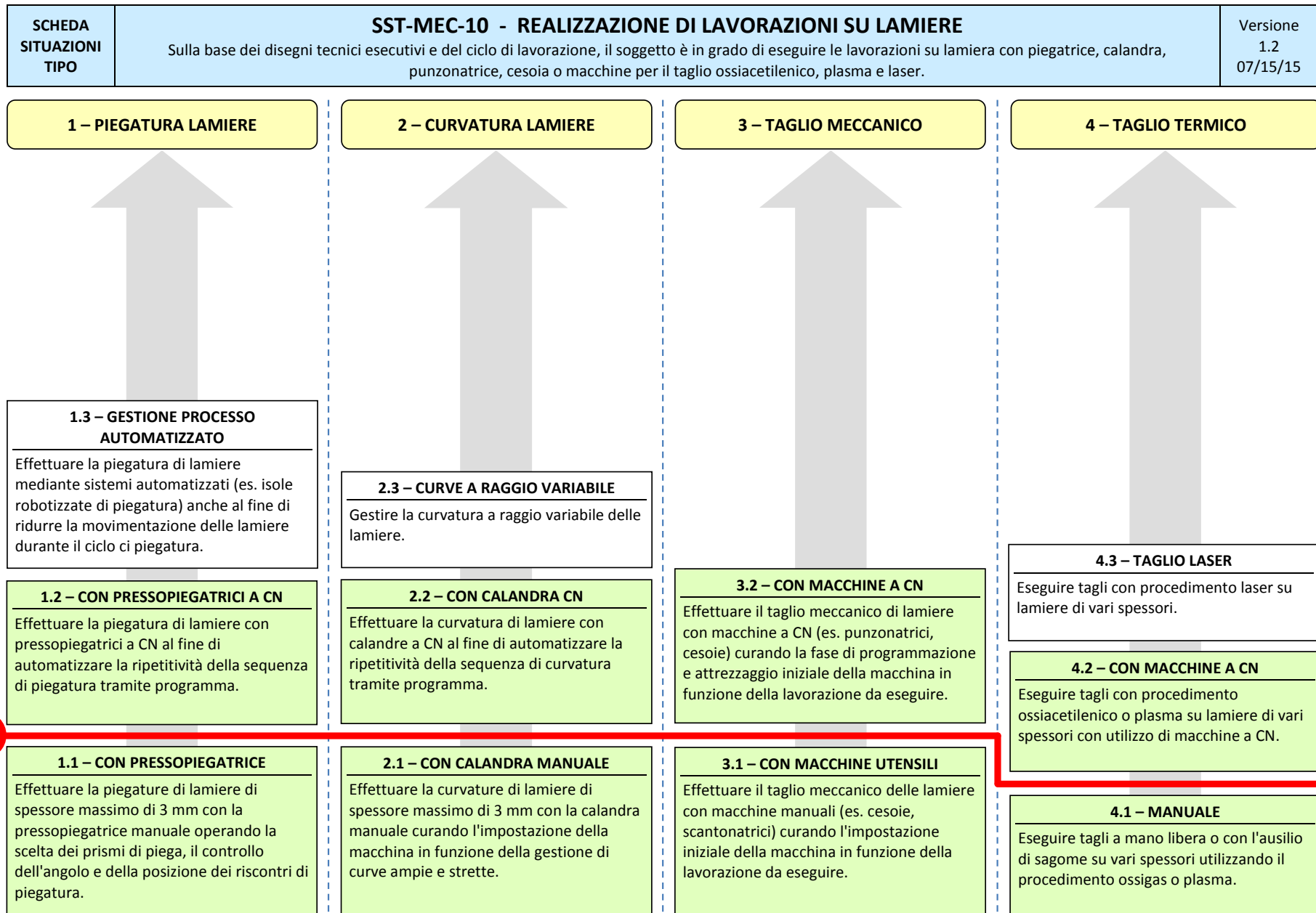


Q

Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-13 - VERNICIATURA E RIFINITURA SUPERFICI DI CARROZZERIA Revisionare, riverniciare, rifinire e lucidare le superfici in funzione delle lavorazioni effettuate dal lamierista e sulla base del ciclo di verniciatura da applicare, curando l'aspetto estetico finale, la fedeltà delle tinte e rispettando le norme antinfortunistiche .	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------





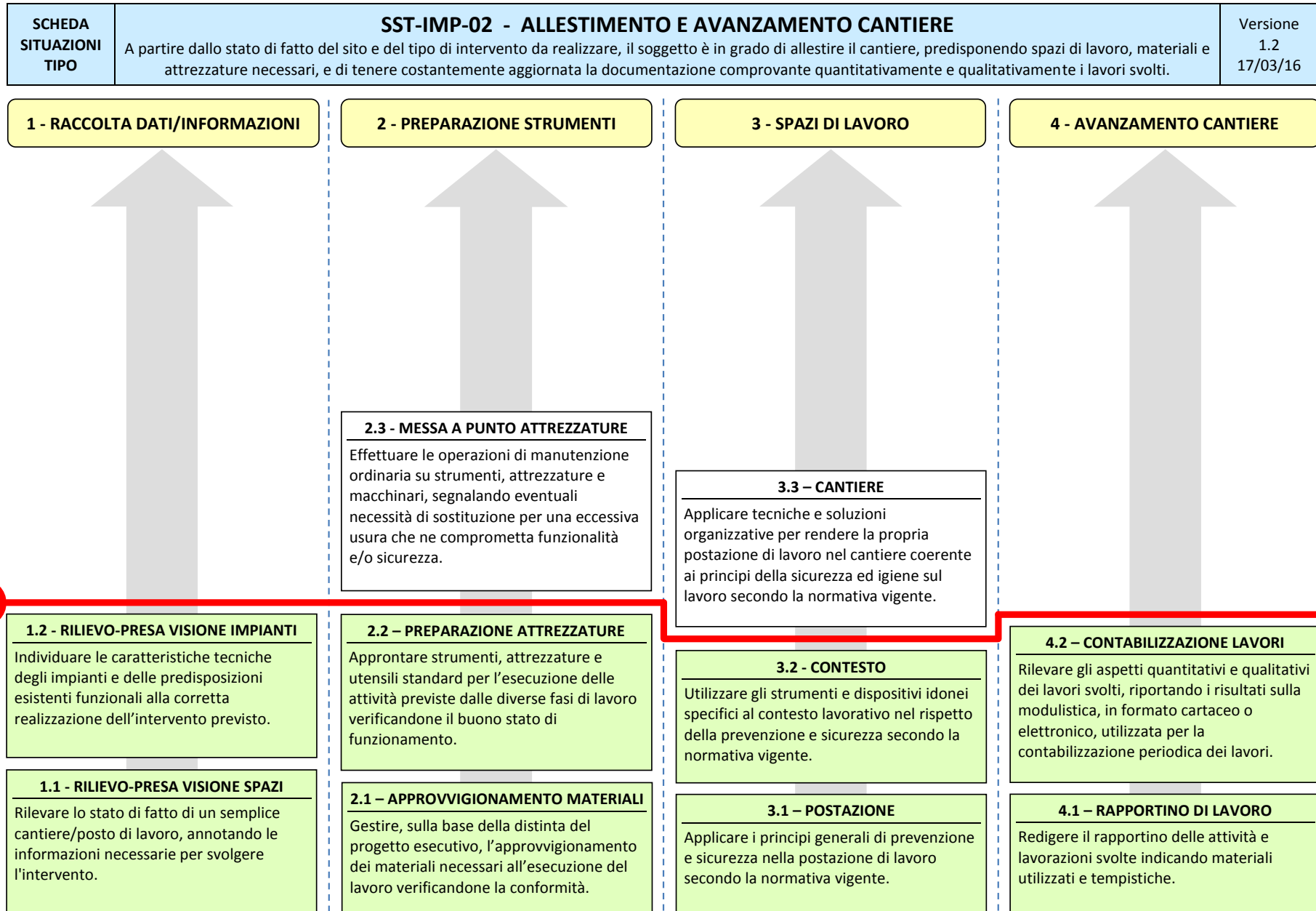
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI**

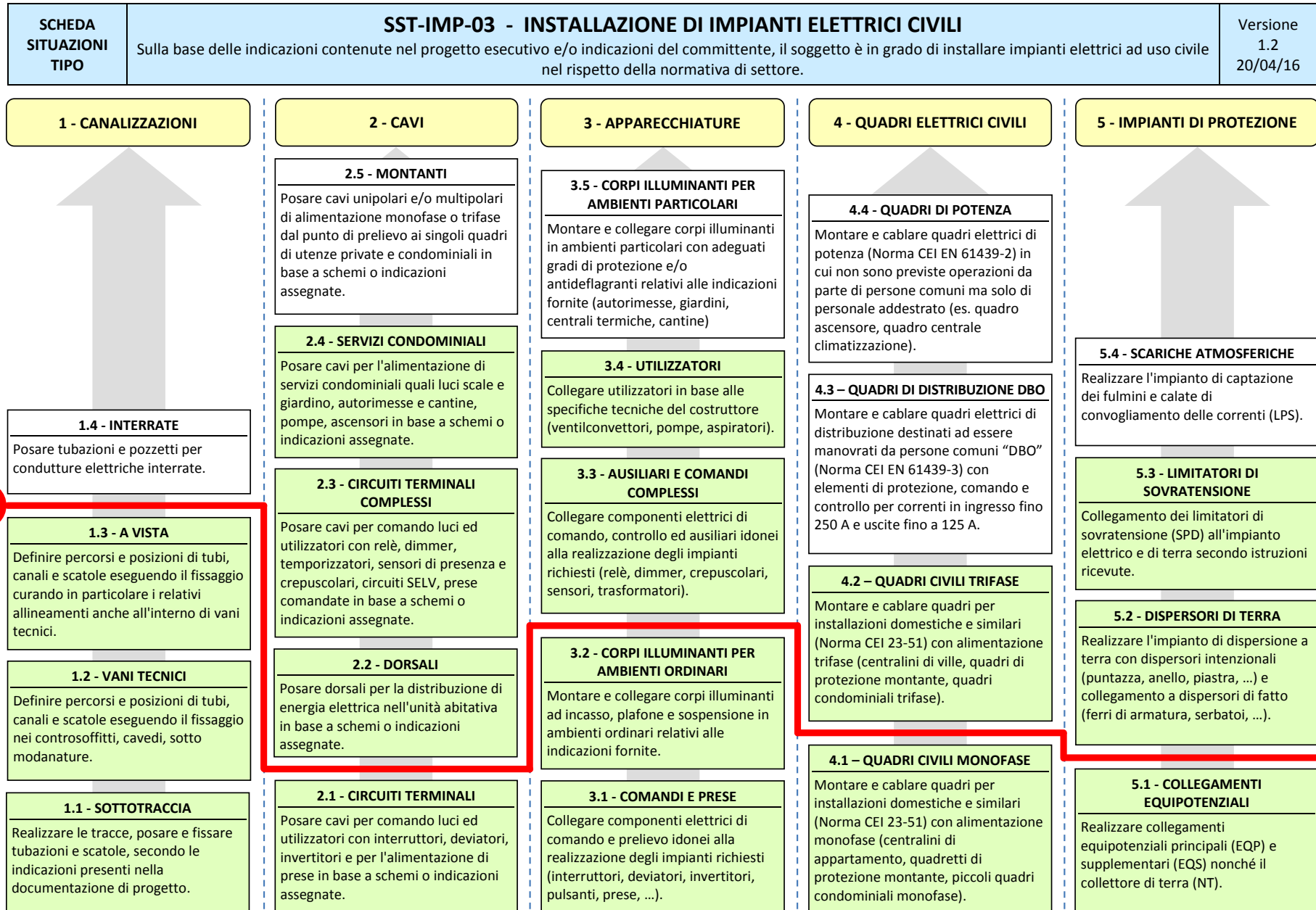
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

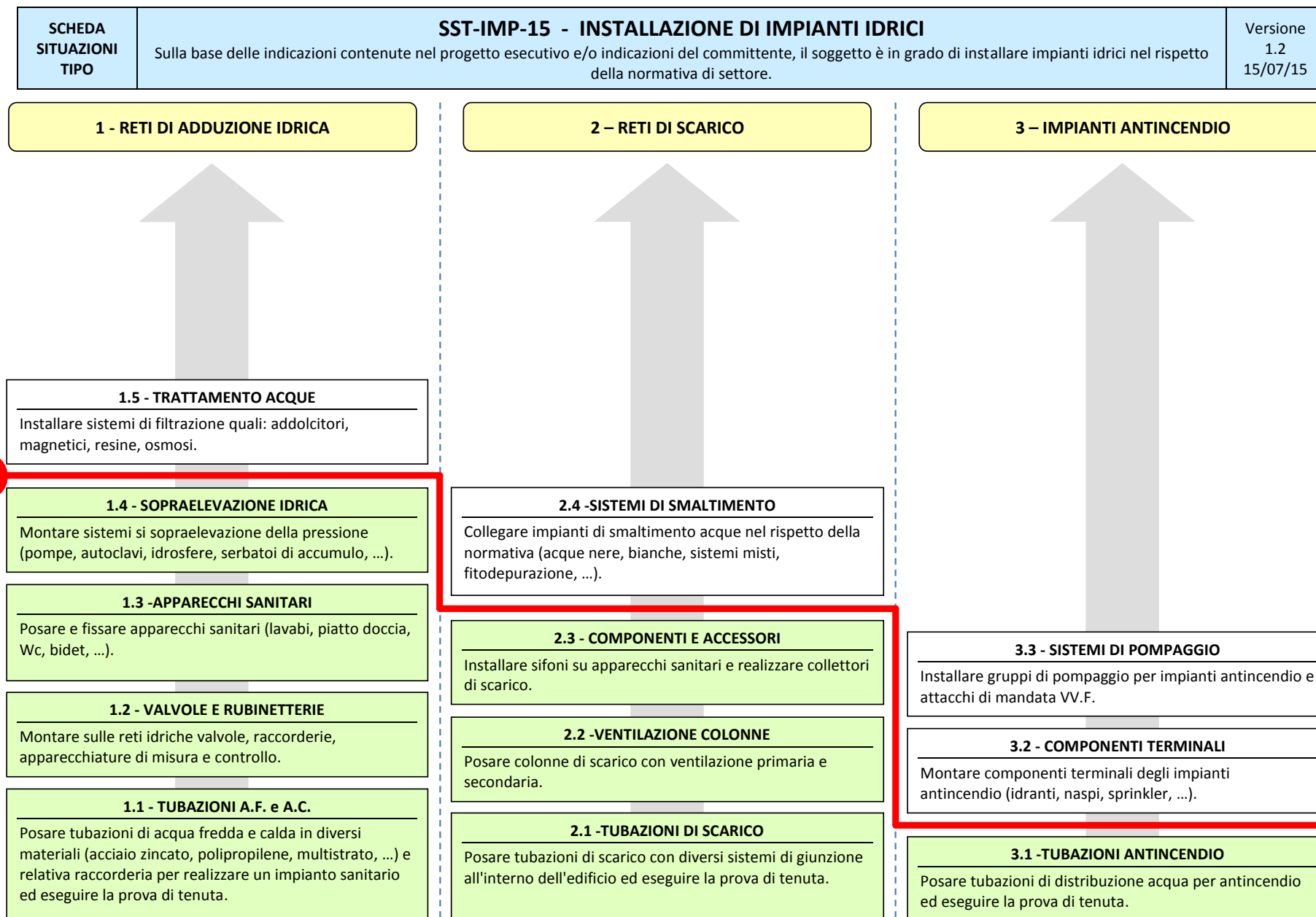
INSTALLATORE IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-02	Allestimento e avanzamento cantiere	3	Completo	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili	3	Parziale	
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Completo	
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Completo	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Completo	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Parziale	
QPR-IMP-19	Installazione apparecchiature di refrigerazione	3	Parziale	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Completo	
QPR-IMP-21	Verifica di impianti idrici, termici e di condizionamento	4	Parziale	

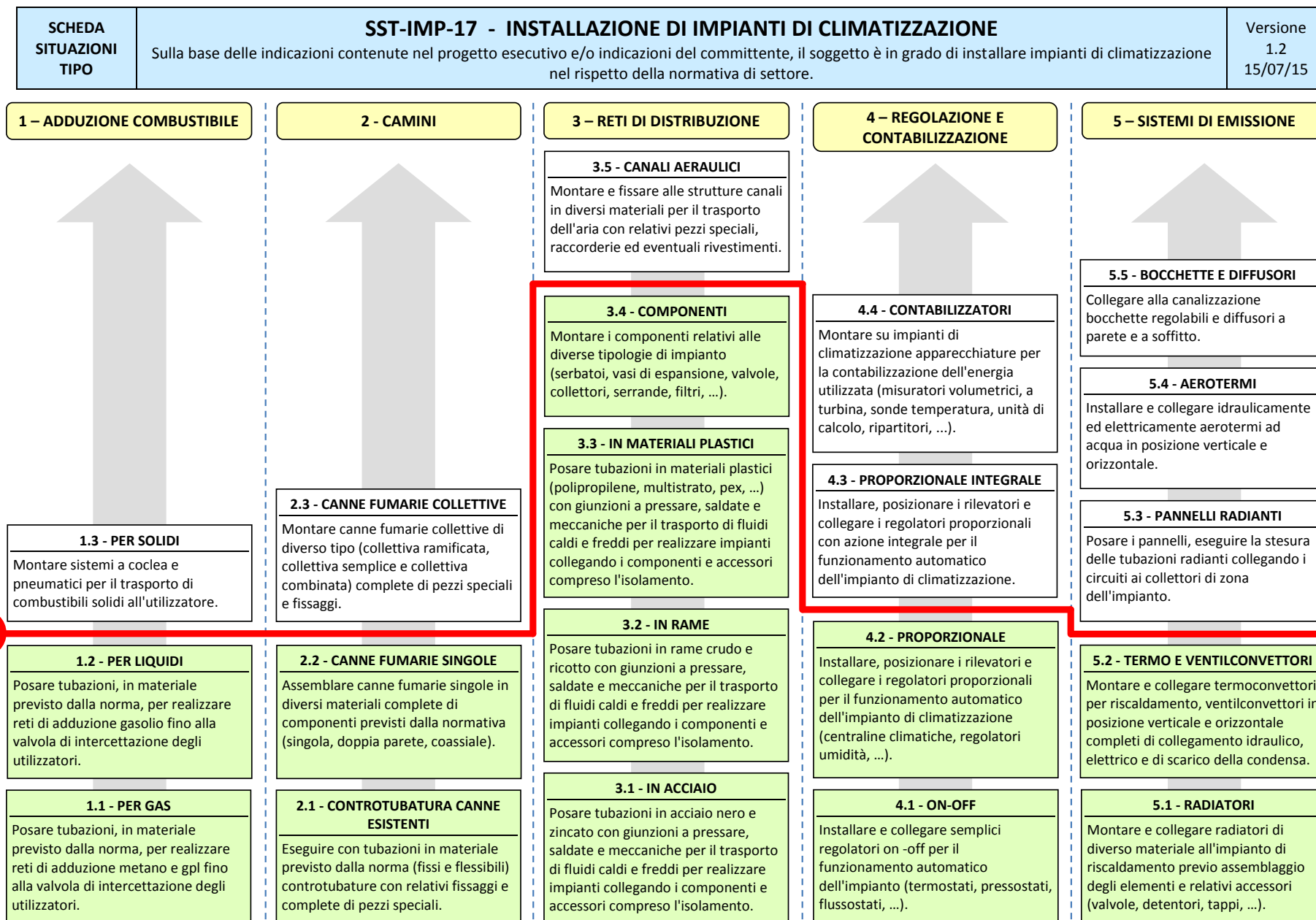
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

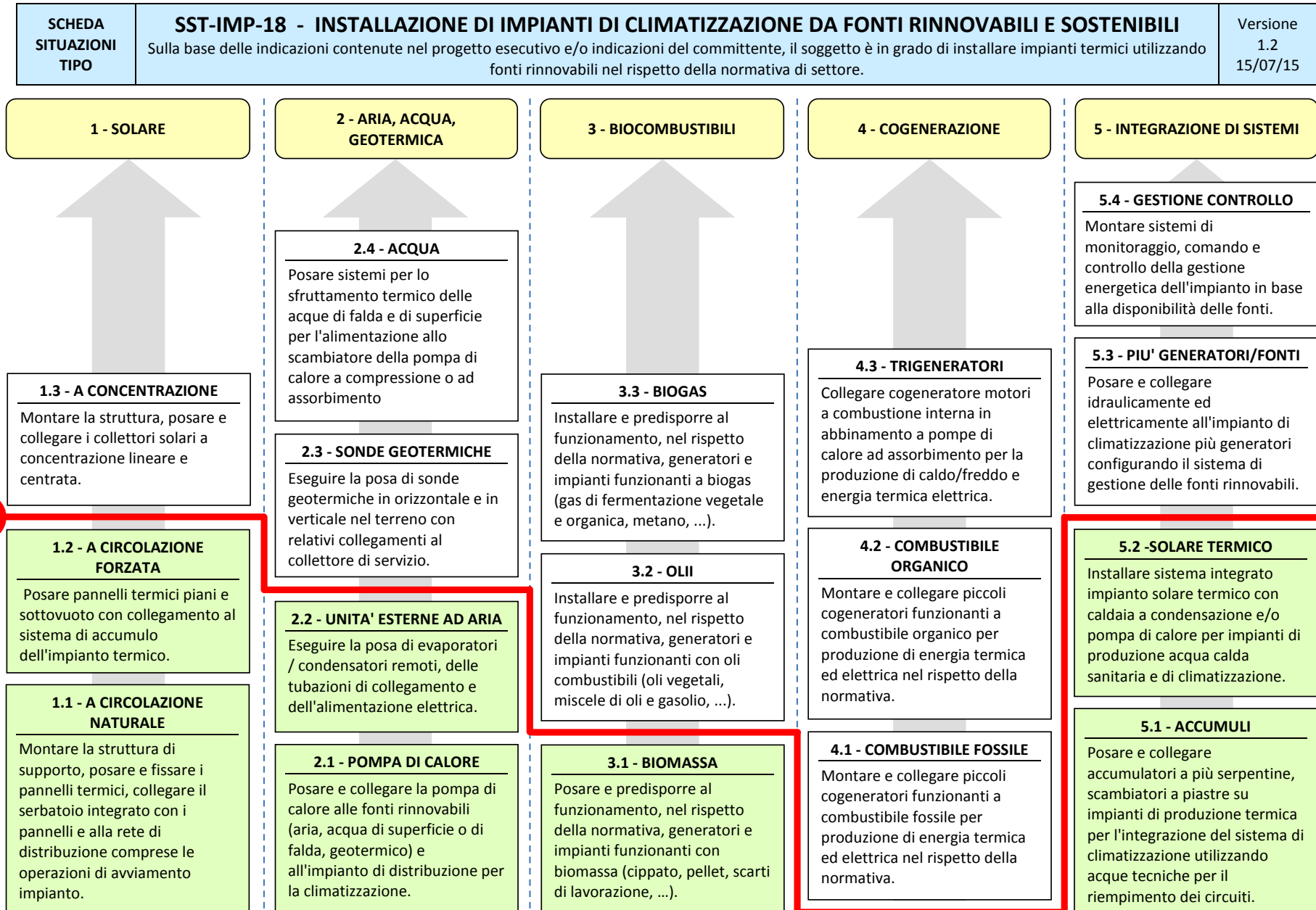


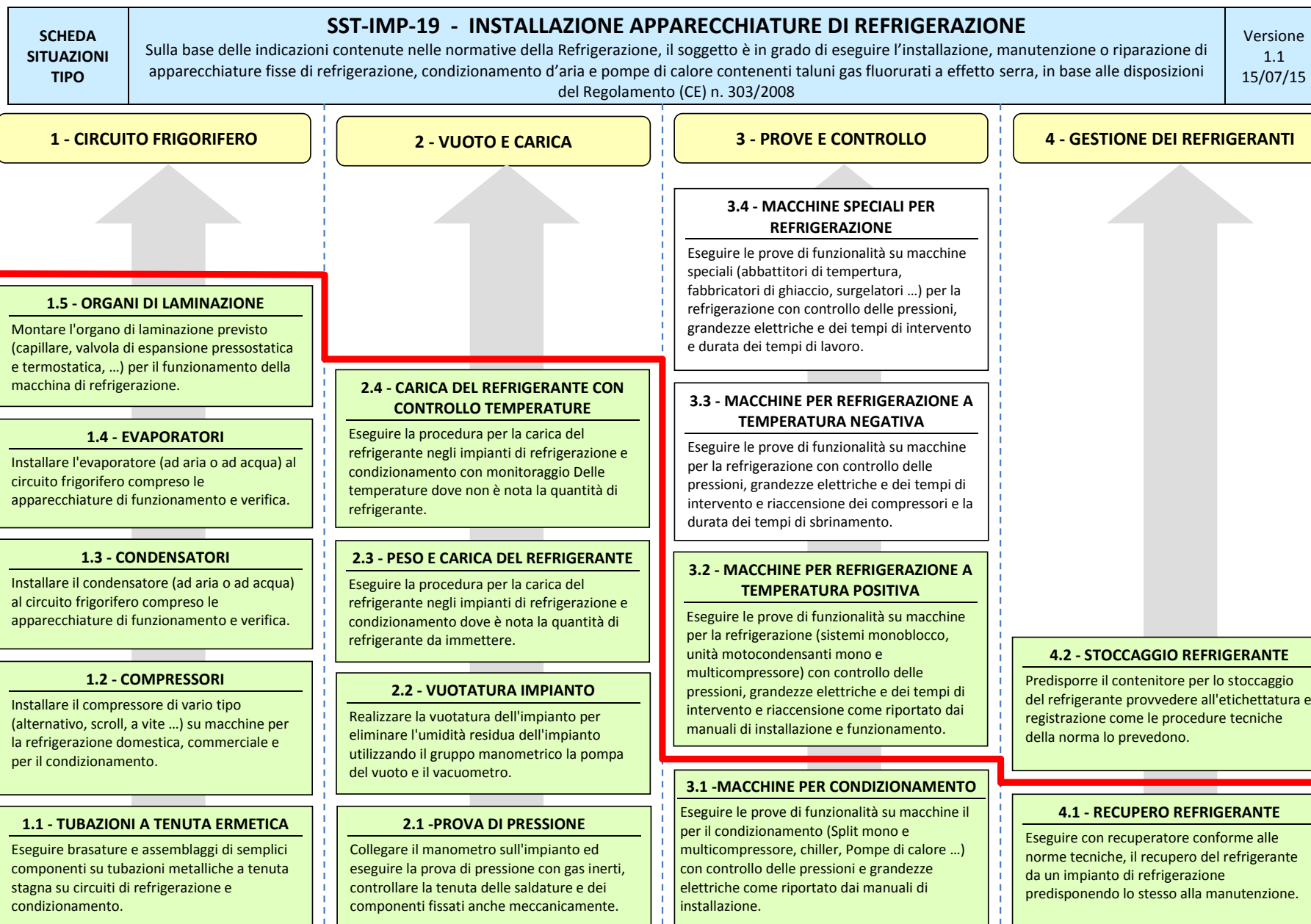


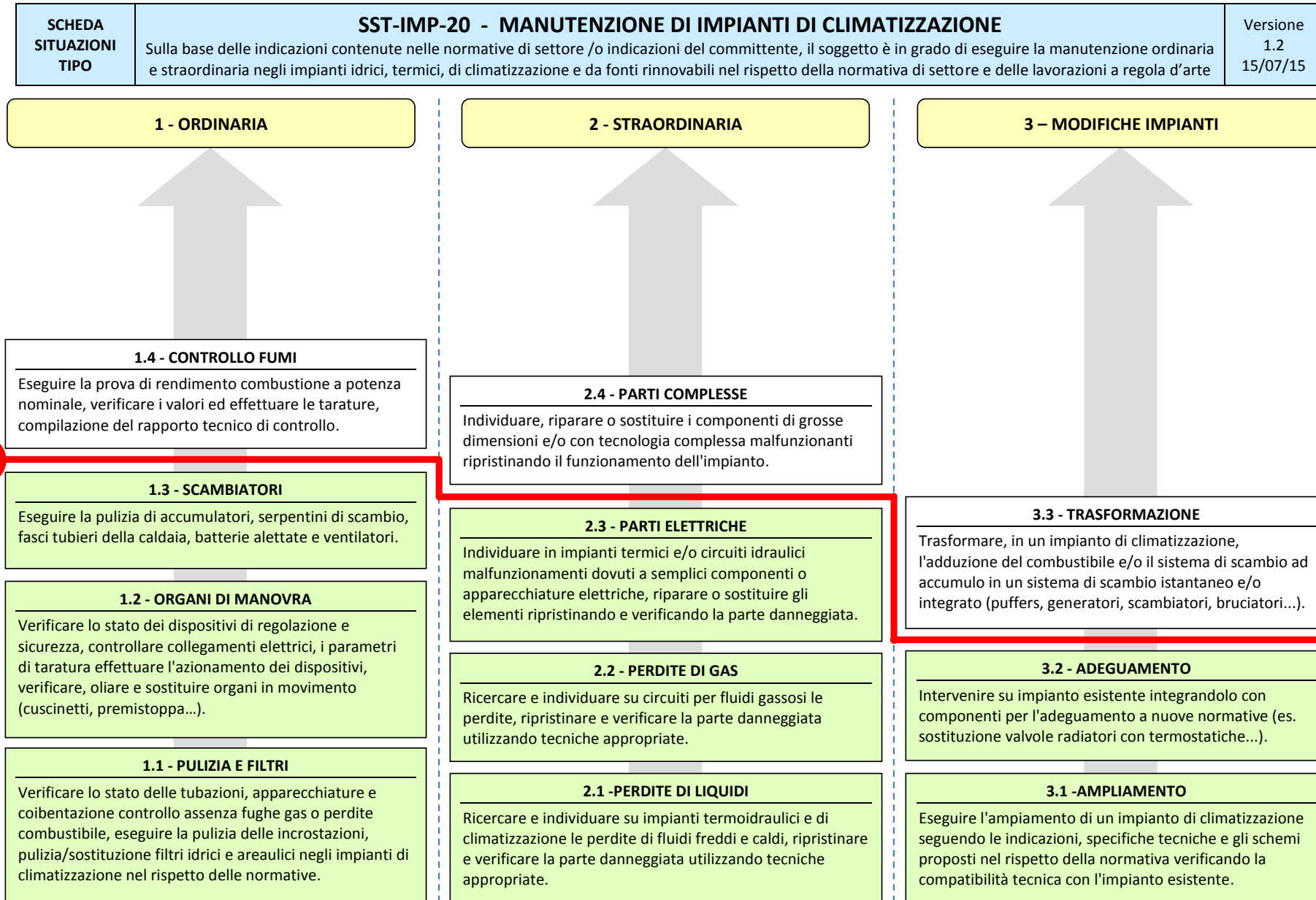


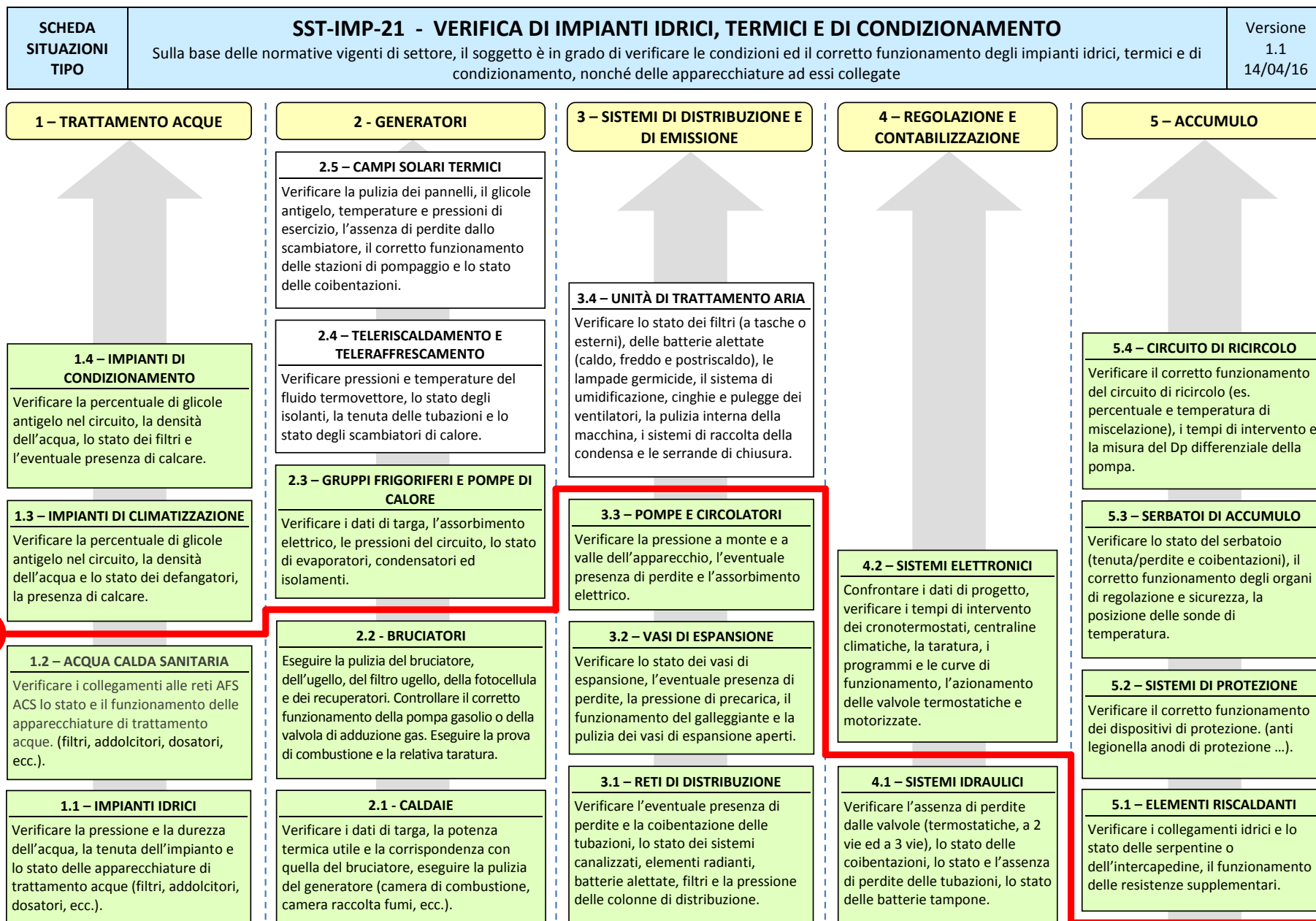
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-16 - INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.				Versione 1.1 31/07/14
1 – COMBUSTIBILI GASSOSI	2 – COMBUSTIBILI LIQUIDI	3 – COMBUSTIBILI SOLIDI	4 – AD ENERGIA ELETTRICA	5 – SCAMBIATORI E RECUPERATORI	
<p>1.4 - CALDAIE IN BATTERIA</p> <p>Eseguire il montaggio in batteria di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.</p>	<p>2.4 - CALDAIE IN CASCATA</p> <p>Eseguire il montaggio in cascata di due caldaie collegandole all'impianto di climatizzazione, all'impianto di scarico fumi e al modulo di regolazione per il funzionamento in cascata nel rispetto della normativa.</p>	<p>3.4 - CALDAIE A COMBUSTIBILE POLVERIZZATO</p> <p>Posare il generatore di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.</p>	<p>4.4 - POMPE DI CALORE ACQUA-ACQUA</p> <p>Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.</p>	<p>5.5 - RECUPERATORI</p> <p>Installare su canalizzazioni di espulsione recuperatori di calore di varie tipologie (entalpici, non entalpici, statici, rotativi, con ciclo frigorifero, ...).</p>	
<p>1.3 - BRUCIATORI</p> <p>Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.</p>	<p>2.3 - BRUCIATORI</p> <p>Montare sulla caldaia il bruciatore eseguendo i collegamenti alla rete combustibile ed elettrica.</p>	<p>3.3 - CALDAIE A COMBUSTIBILE NON POLVERIZZATO</p> <p>Posizionare la caldaia ed eseguire il collegamento agli impianti di caricamento combustibile solido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.</p>	<p>4.3 - POMPE DI CALORE ARIA-ACQUA E ACQUA ARIA</p> <p>Posizionare la pompa di calore, eseguire i collegamenti alla rete idrica, all'impianto di climatizzazione idrico e aeraulico, eseguire le operazioni per la messa in servizio e le tarature per il funzionamento nel rispetto della normativa.</p>	<p>5.4 - UTA, CTA</p> <p>Montare le sezioni di una UTA canalizzabile fissandola alla canalizzazione dell'aria. Montare le sezioni di una CTA per ottenere il trattamento dell'aria richiesto predisponendo i collegamenti ai circuiti idraulici e aeraulici.</p>	
<p>1.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW</p> <p>Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.</p>	<p>2.2 - CALDAIE OLTRE 35 KW</p> <p>Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, predisporre i controlli, le regolazioni e le sicurezze nel rispetto della normativa.</p>	<p>3.2 - STUFE E TERMOCAMINI IDRO</p> <p>Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento idrico elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.</p>	<p>4.2 - POMPE DI CALORE ARIA-ARIA</p> <p>Fissare le unità split, collegare idraulicamente, elettricamente, verificare la tenuta ed eseguire le operazioni di messa in servizio nel rispetto della normativa.</p>	<p>5.2 - A PIASTRE</p> <p>Montare e collegare scambiatori a piastre a flussi incrociati su impianti di produzione acqua calda sanitaria e di climatizzazione a servizio di accumulatori termici.</p>	
<p>1.1 - CALDAIE FINO A 35 KW</p> <p>Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile gassoso, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.</p>	<p>2.1 - CALDAIE FINO A 35 KW</p> <p>Posizionare il gruppo termico ed eseguire il collegamento agli impianti di adduzione combustibile liquido, termico, scarico fumi ed elettrico, nel rispetto della normativa.</p>	<p>3.1 - STUFE E TERMOCAMINI ARIA</p> <p>Posare i generatori di calore nel rispetto degli spazi di sicurezza eseguire il collegamento elettrico e alla canna fumaria con materiali e tecniche nel rispetto della normativa.</p>	<p>4.1 - CALDAIE ELETTRICHE E SCALDACQUA</p> <p>Posare il produttore collegare alle reti di A.C.S. e alla alimentazione elettrica, nel rispetto della normativa impiantistica.</p>	<p>5.1 - A BATTERIE ALETTATE</p> <p>Installare batterie alettate negli impianti di climatizzazione come terminali impianto (termoconvettori, ventilconvettori, ...), come scambiatori per il riscaldamento dell'aria in canali, unità e centrali di trattamento aria.</p>	











Q

Q

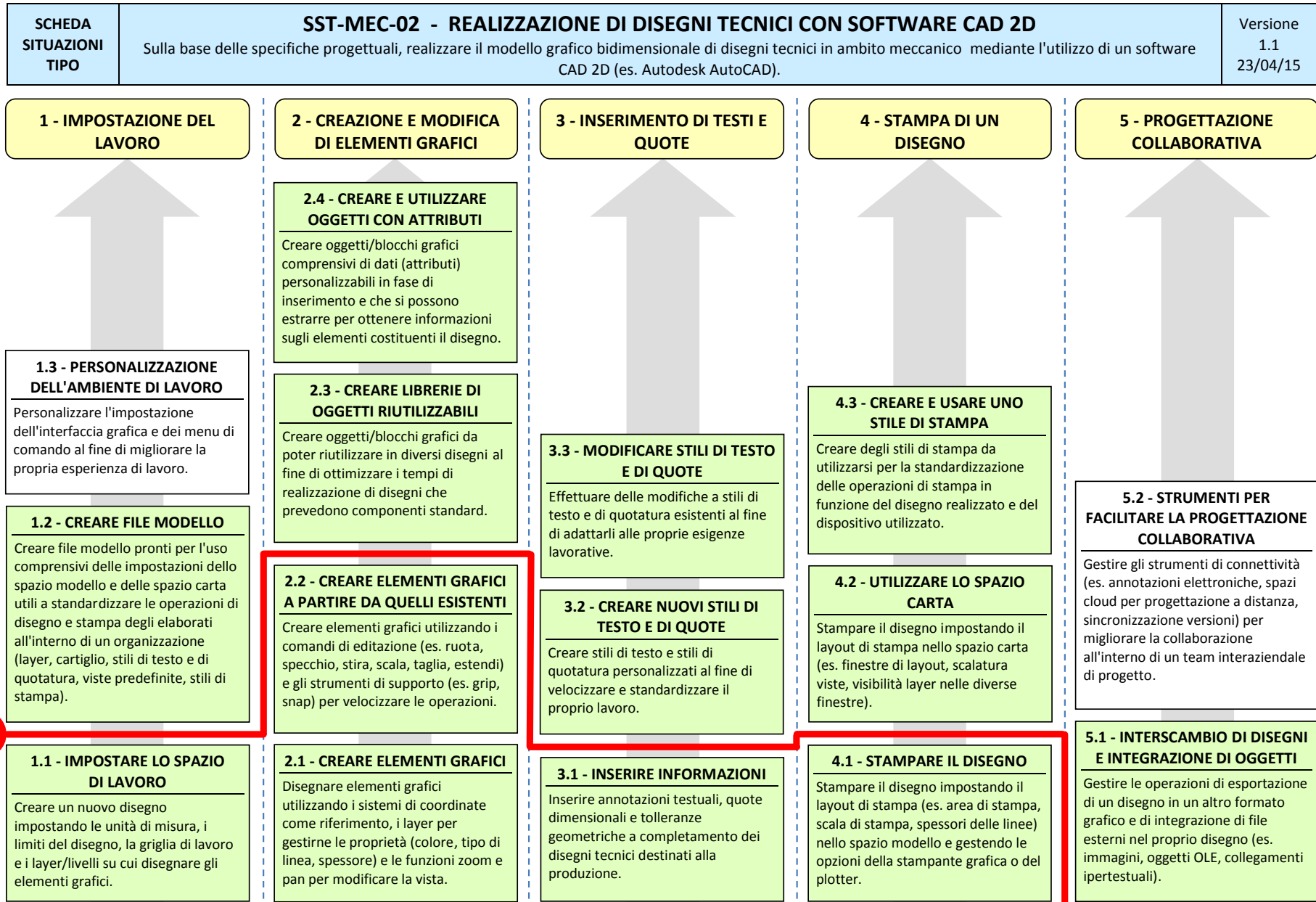
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

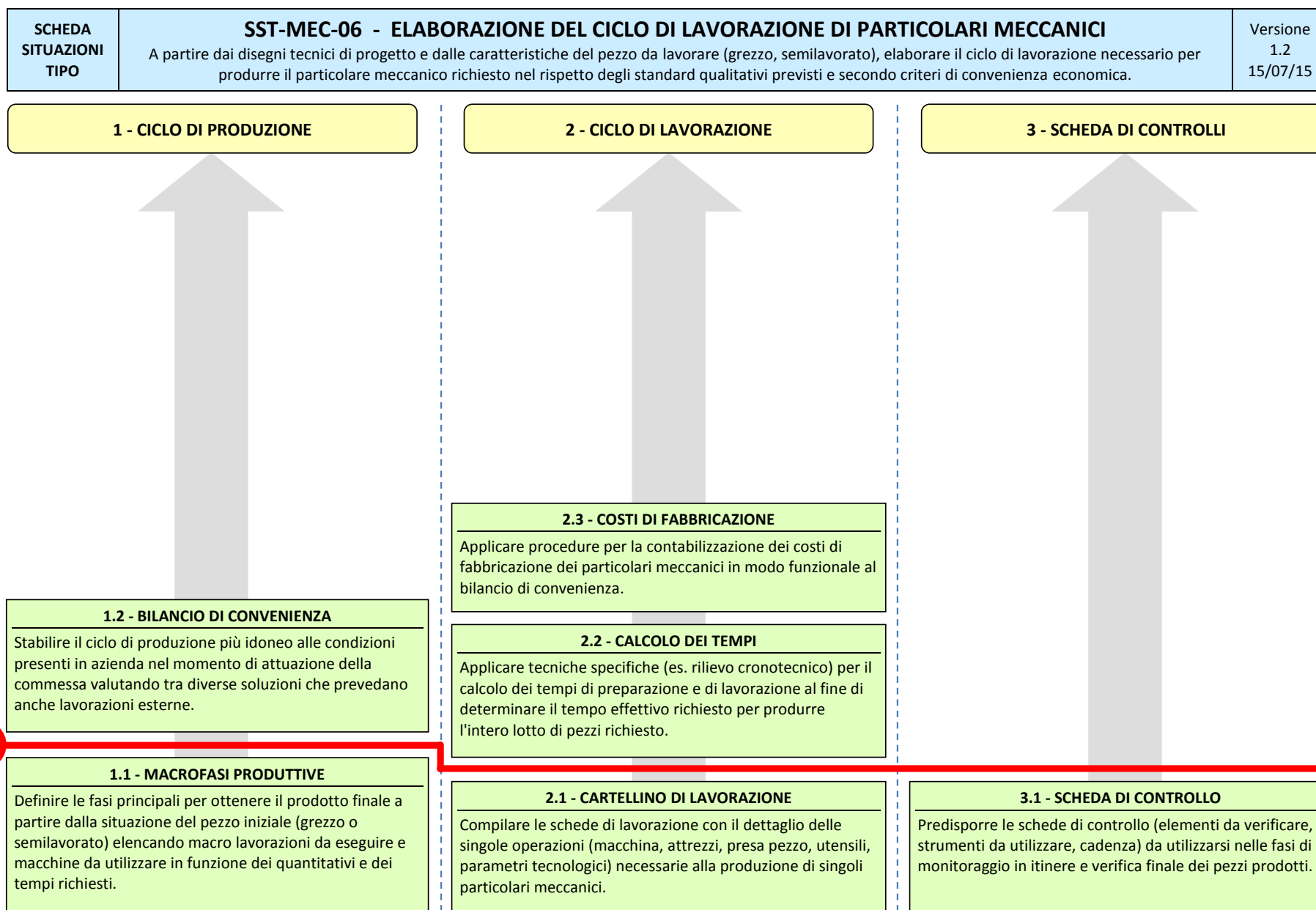
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

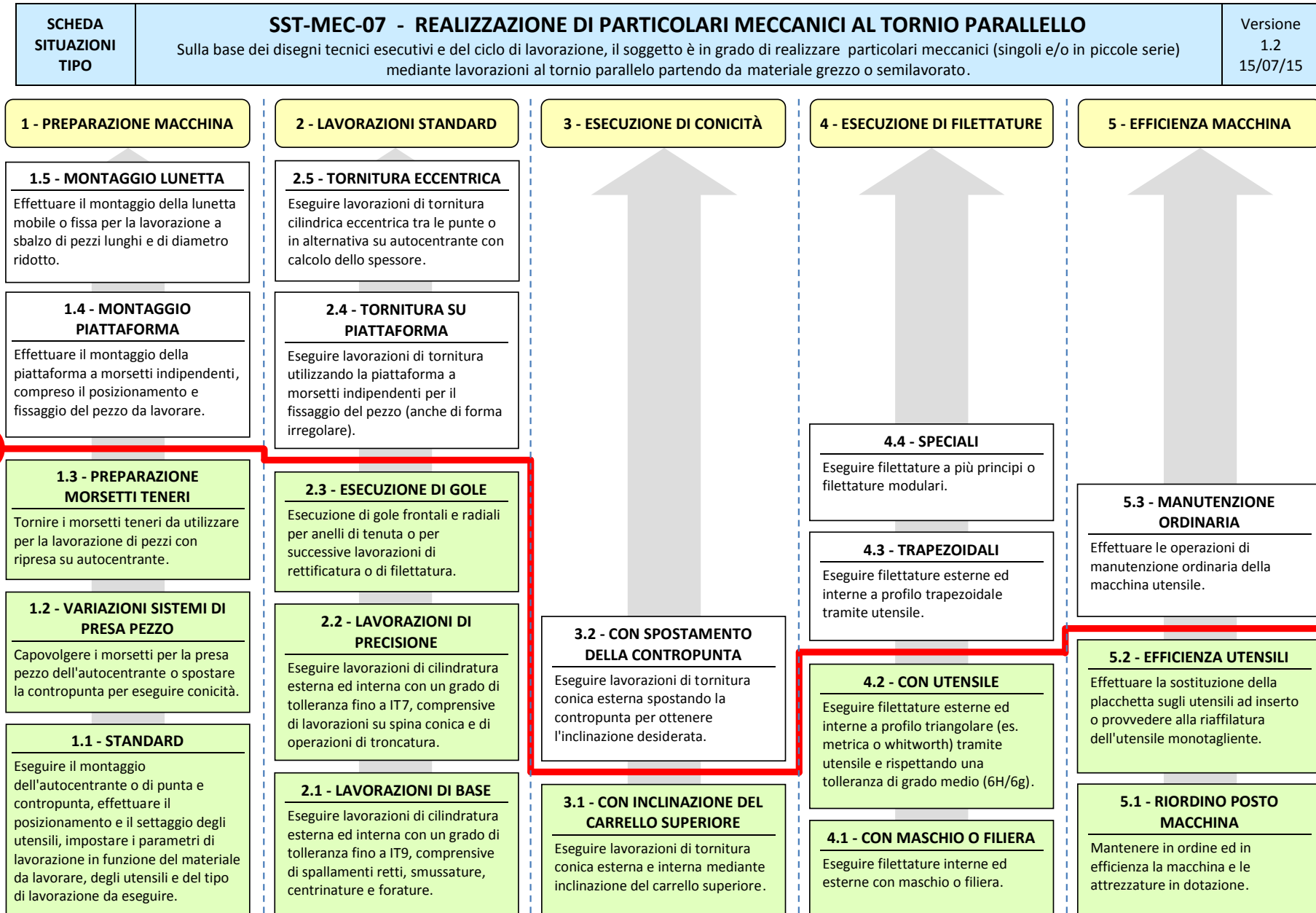
CONDUTTORE MACCHINE UTENSILI

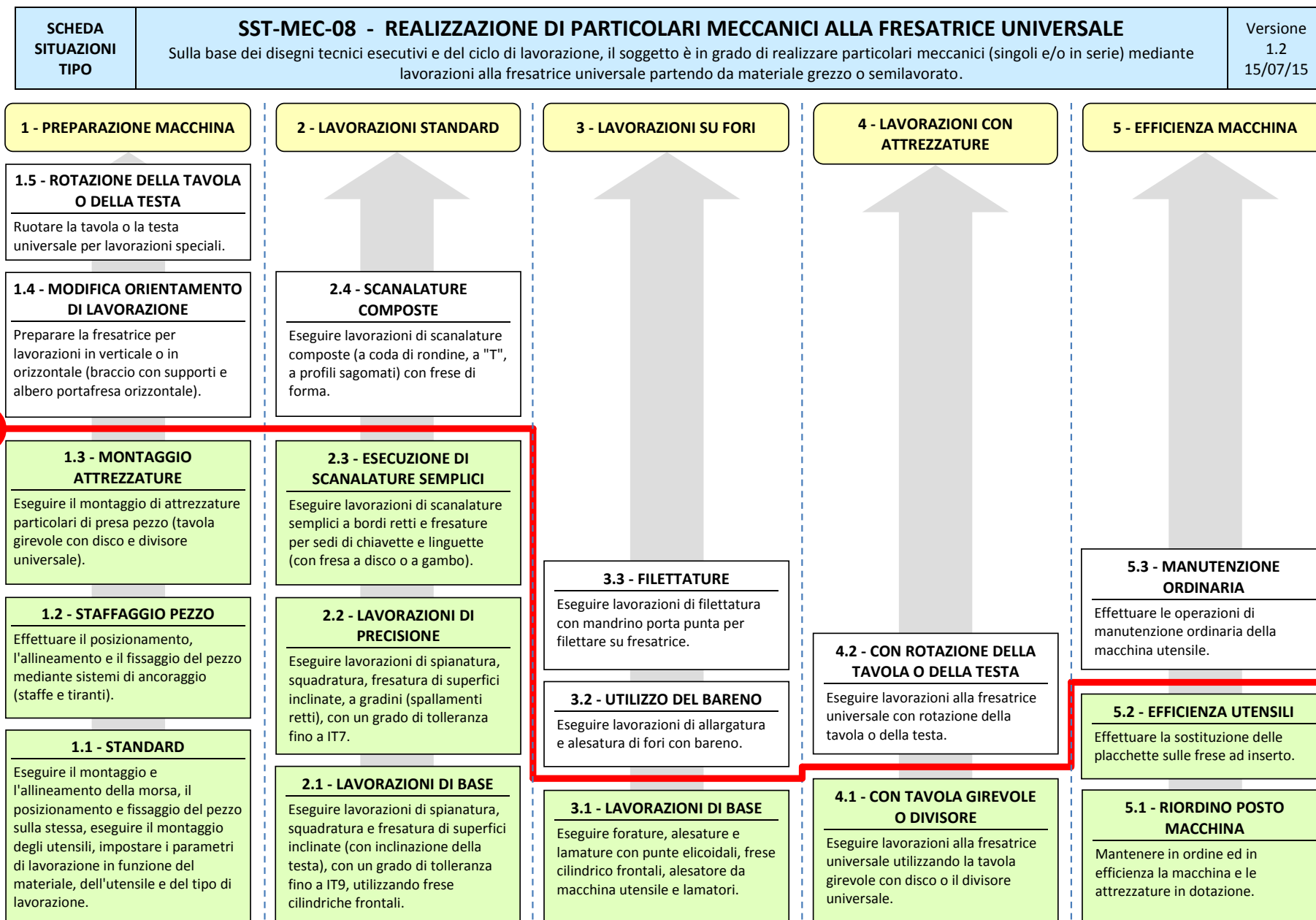
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale	
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo	
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo	
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

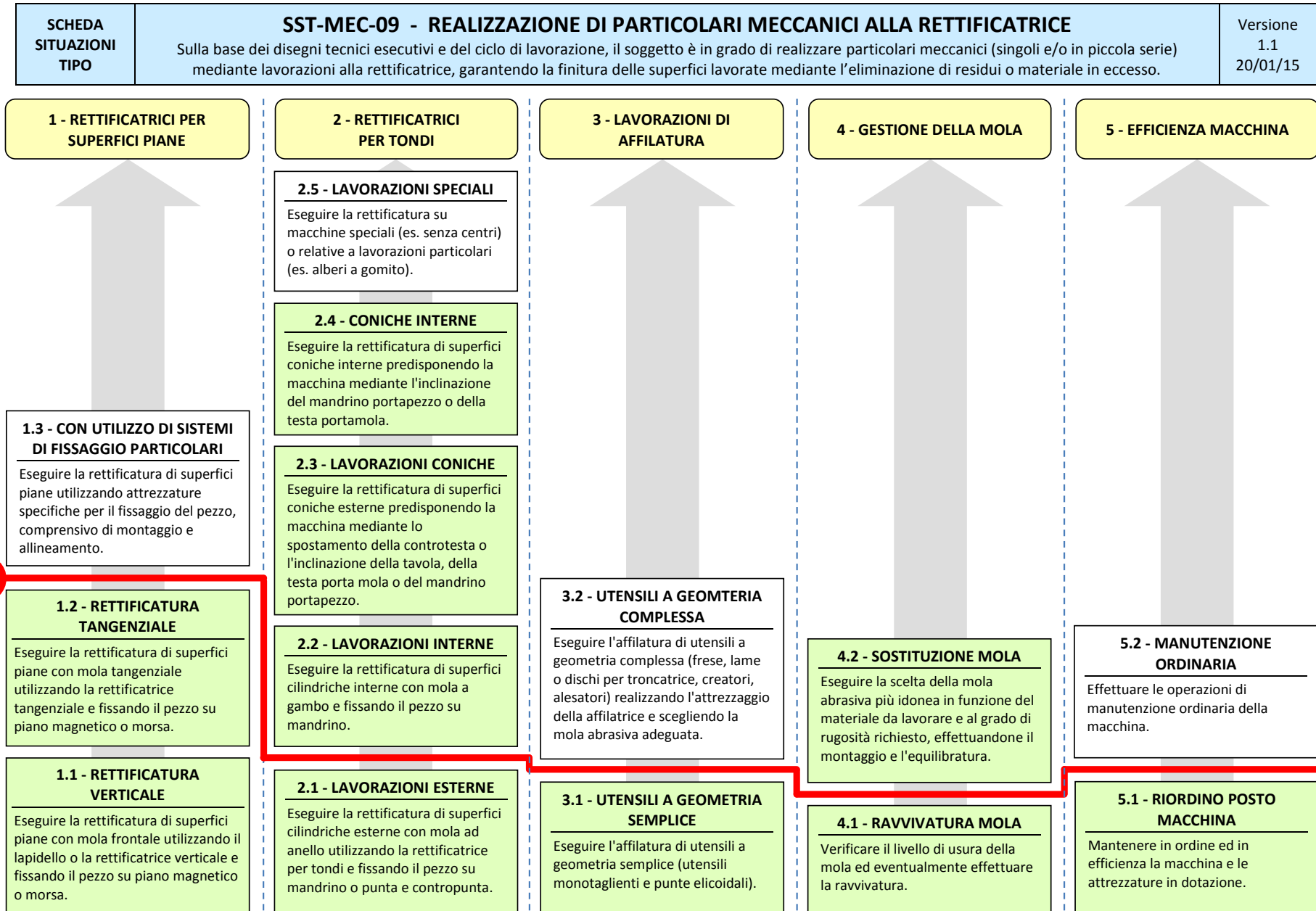
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

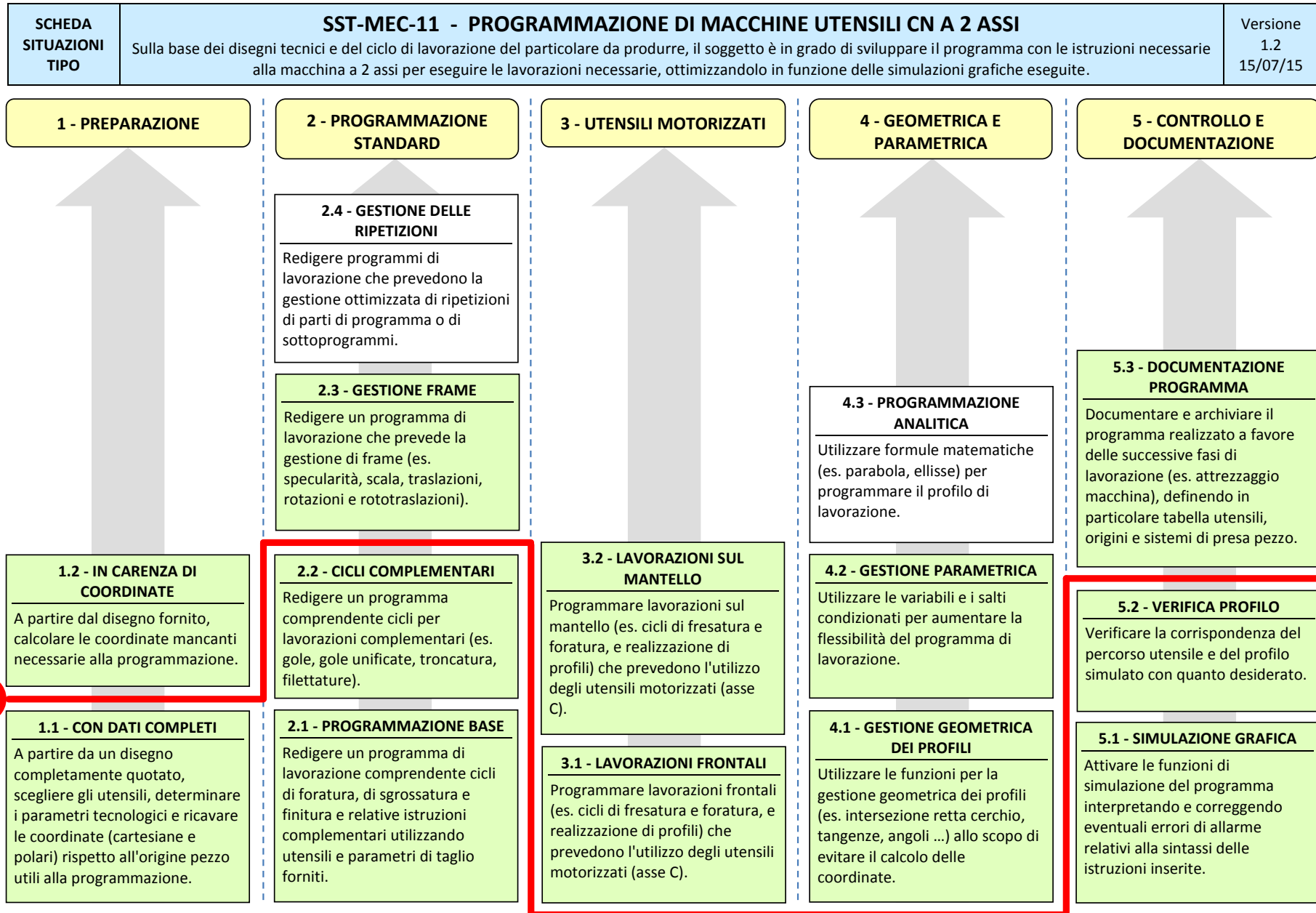




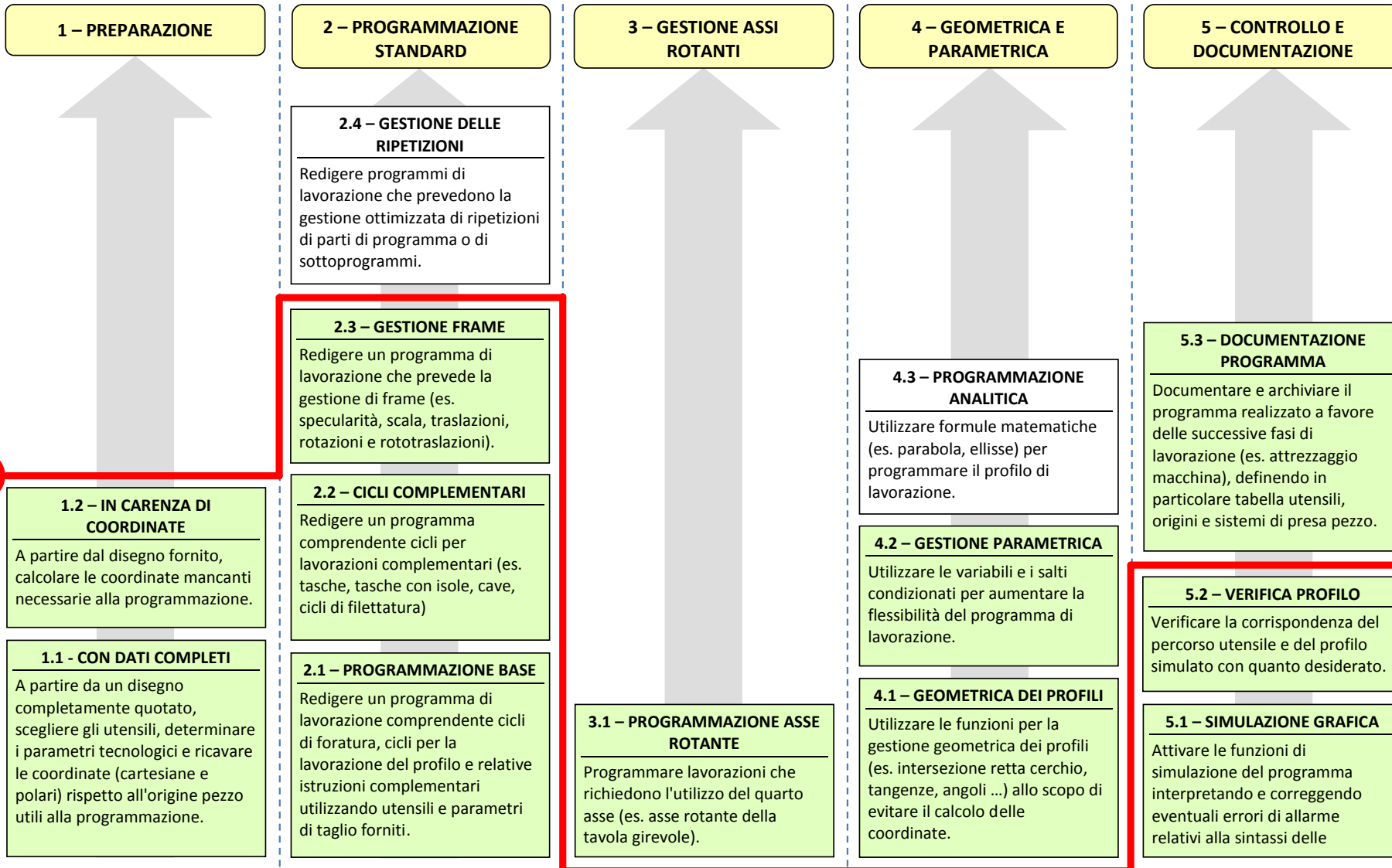


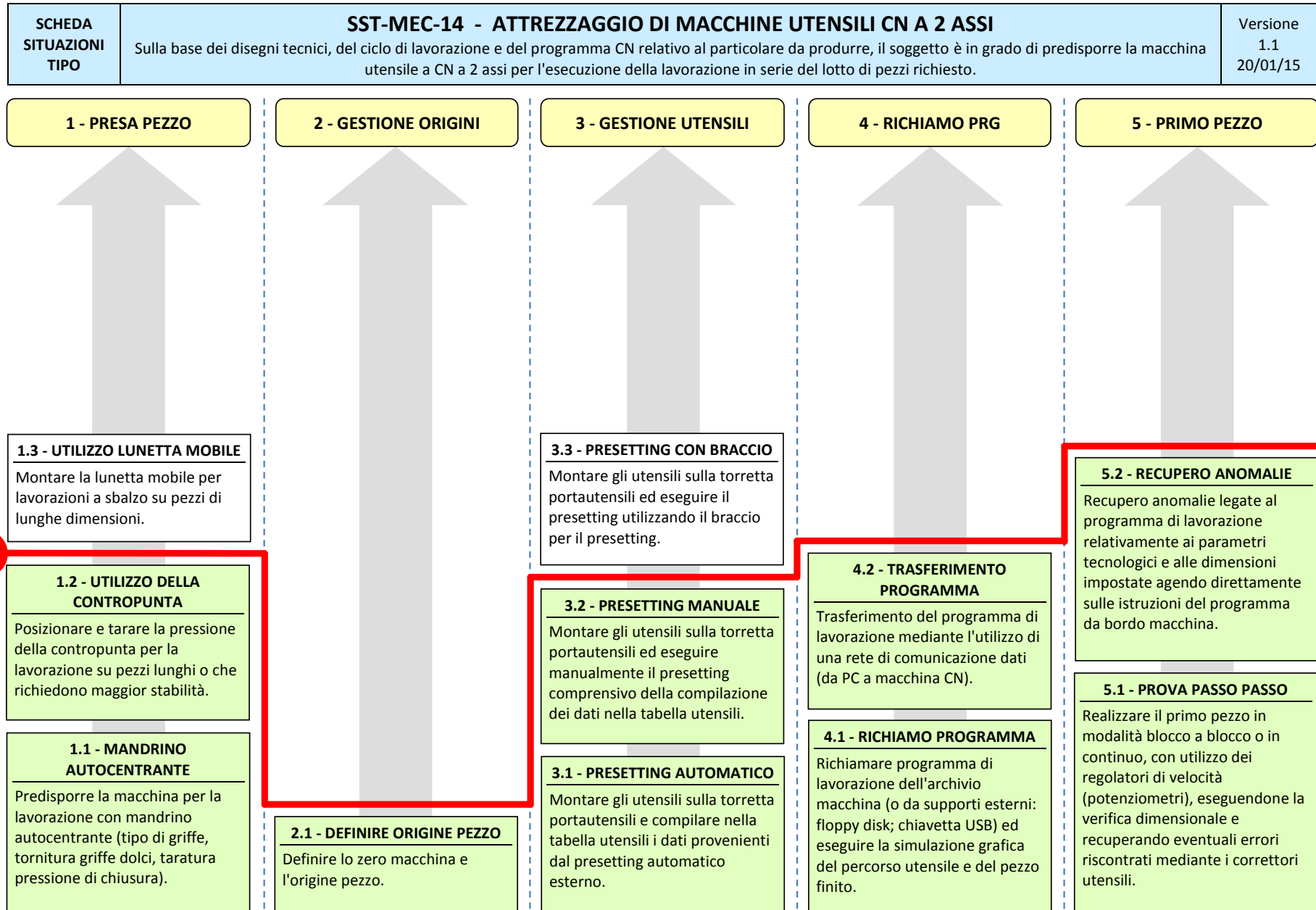




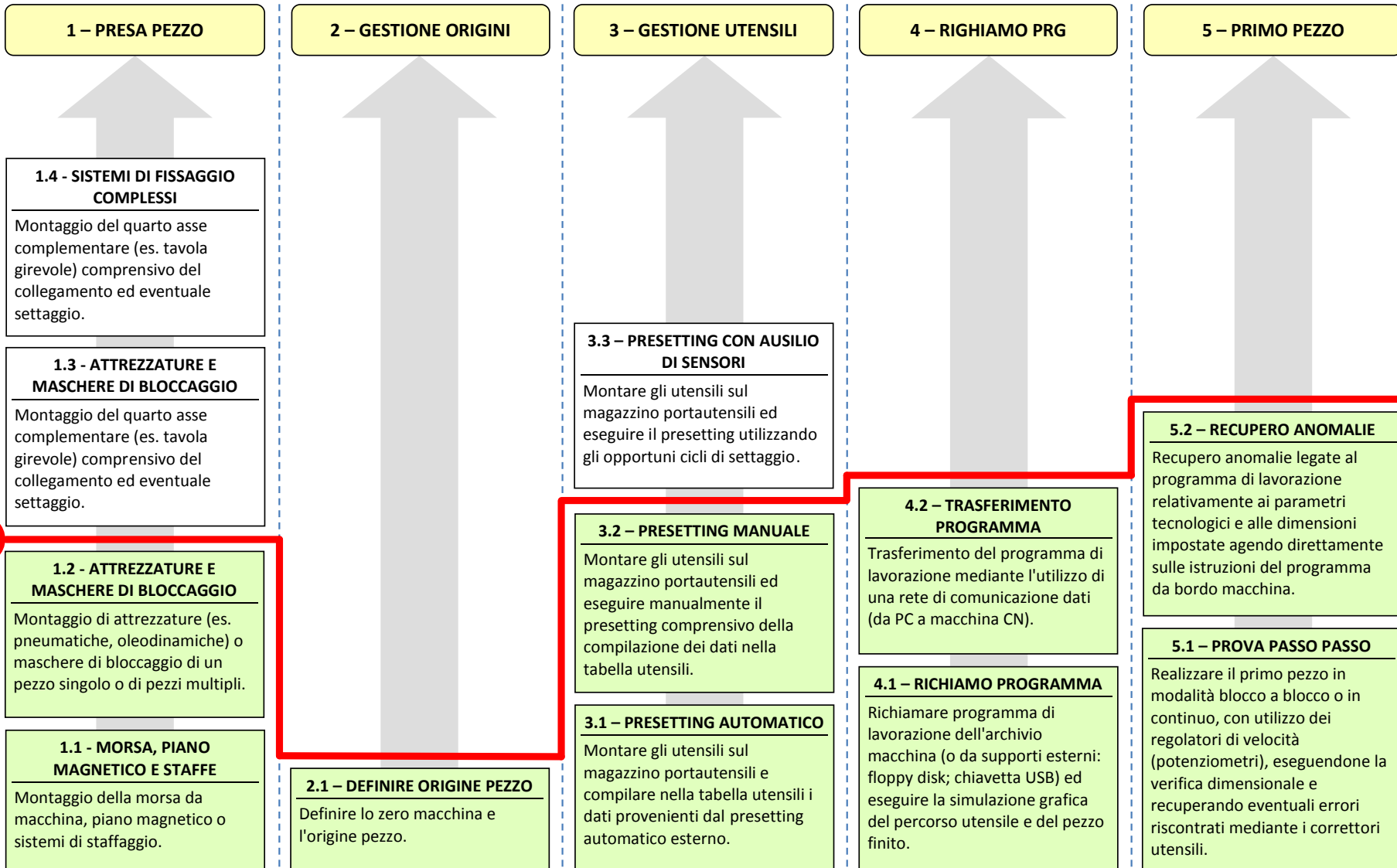


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-12 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite .	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

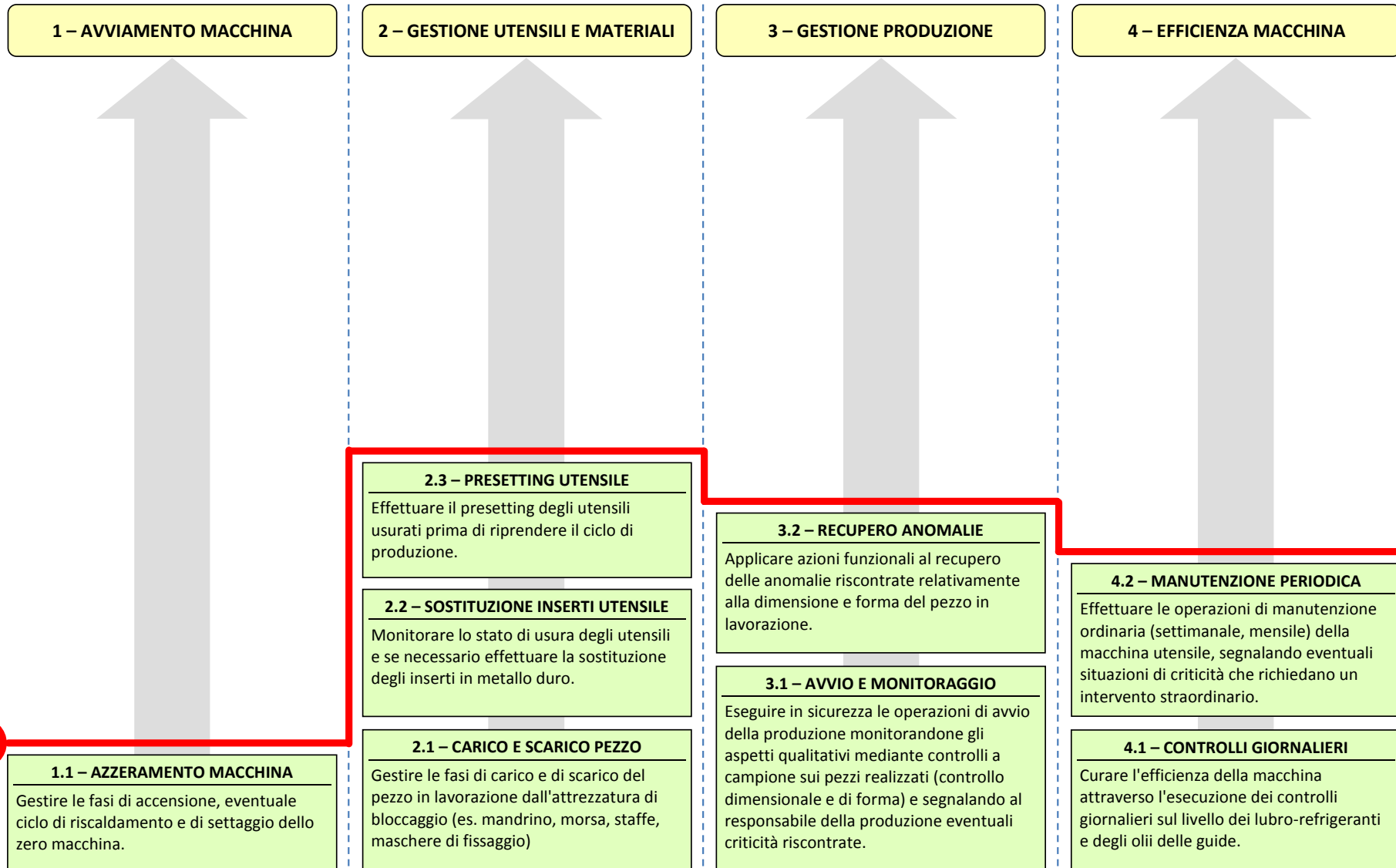


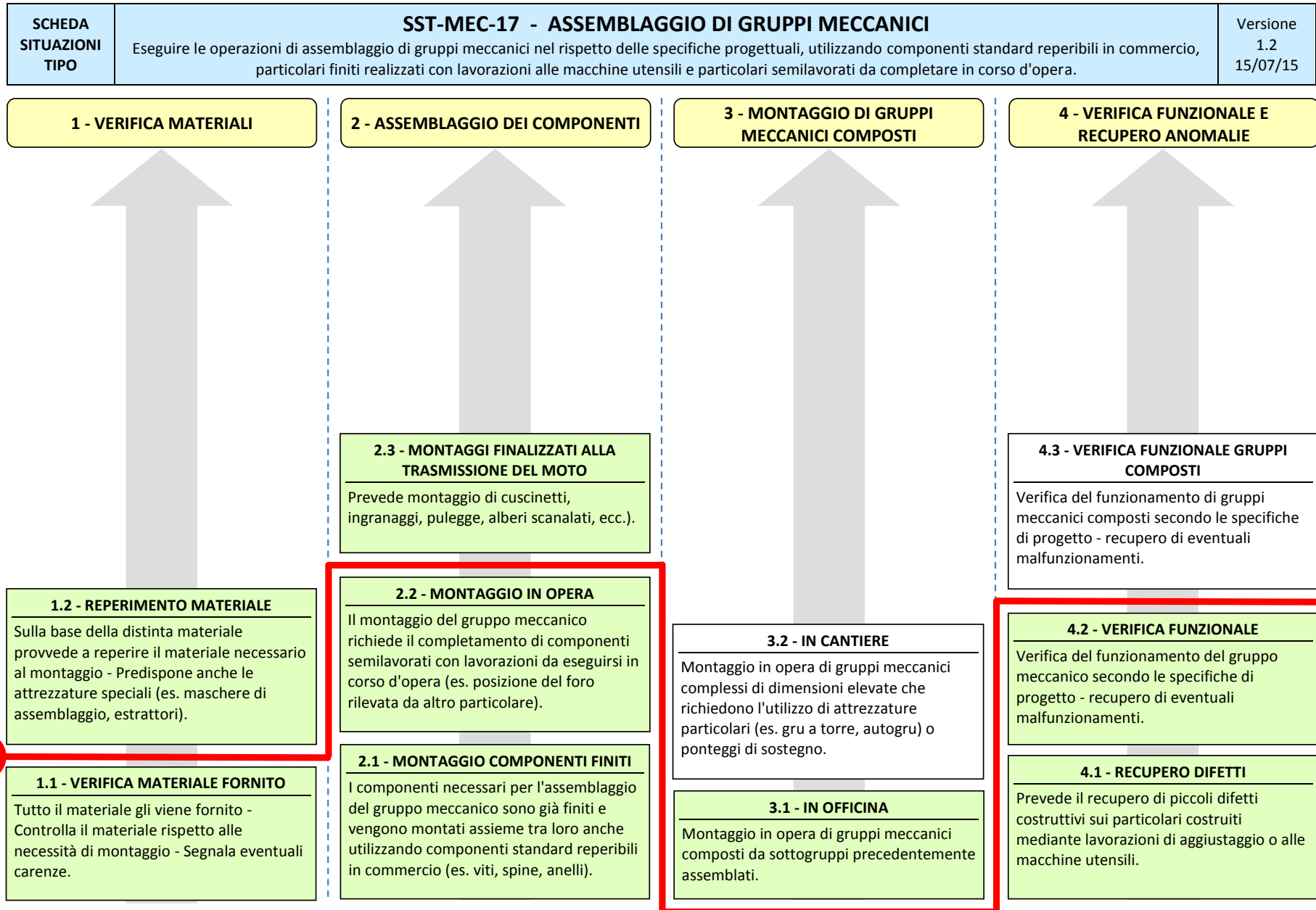


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-15 - ATTREZZAGGIO DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici, del ciclo di lavorazione e del programma CN relativo al particolare da produrre, il soggetto è in grado di predisporre la macchina utensile a CN a 3 assi per l'esecuzione della lavorazione in serie del lotto di pezzi richiesto.	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	--	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-16 - PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE CN A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferimento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	--	-----------------------------





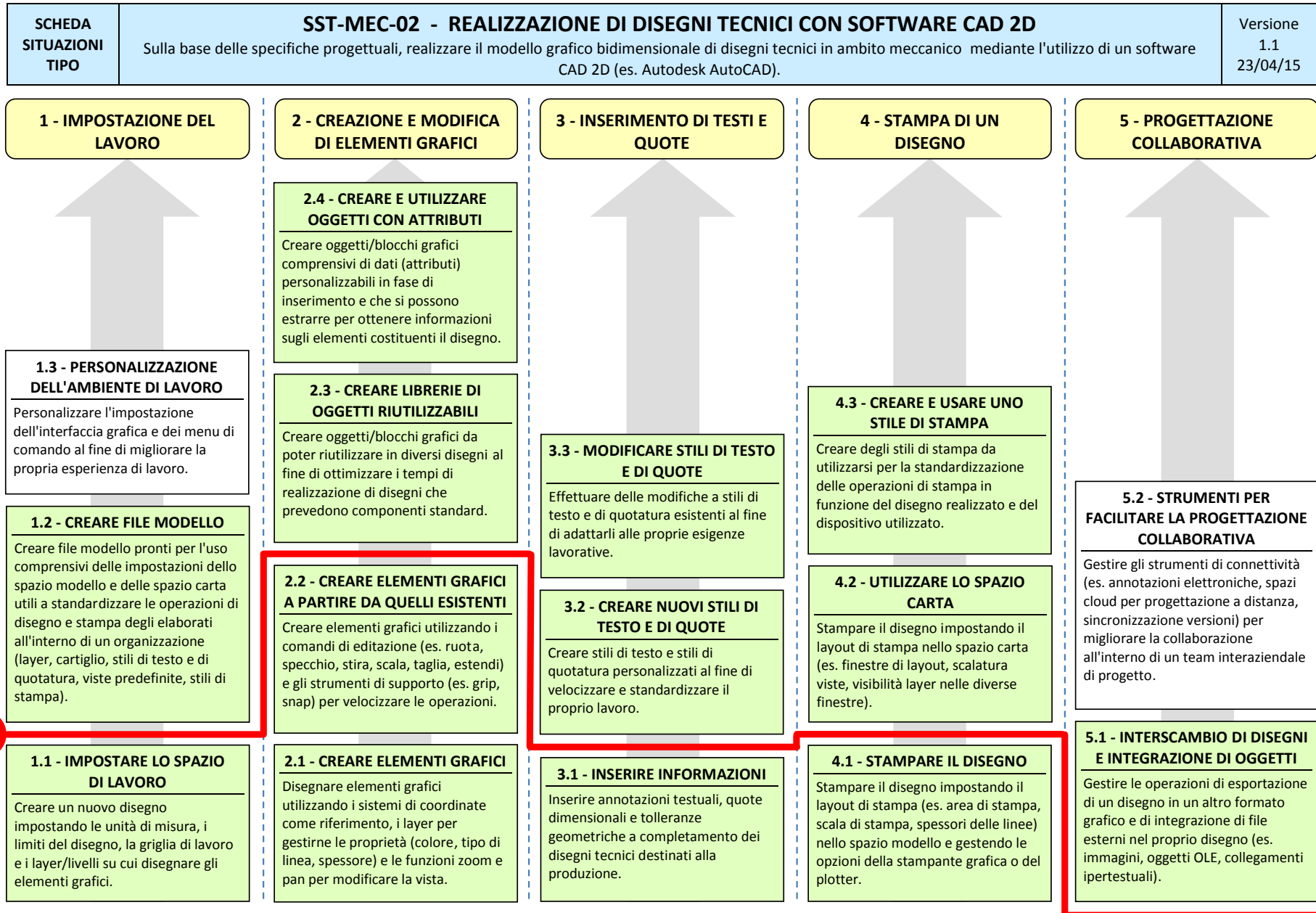
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

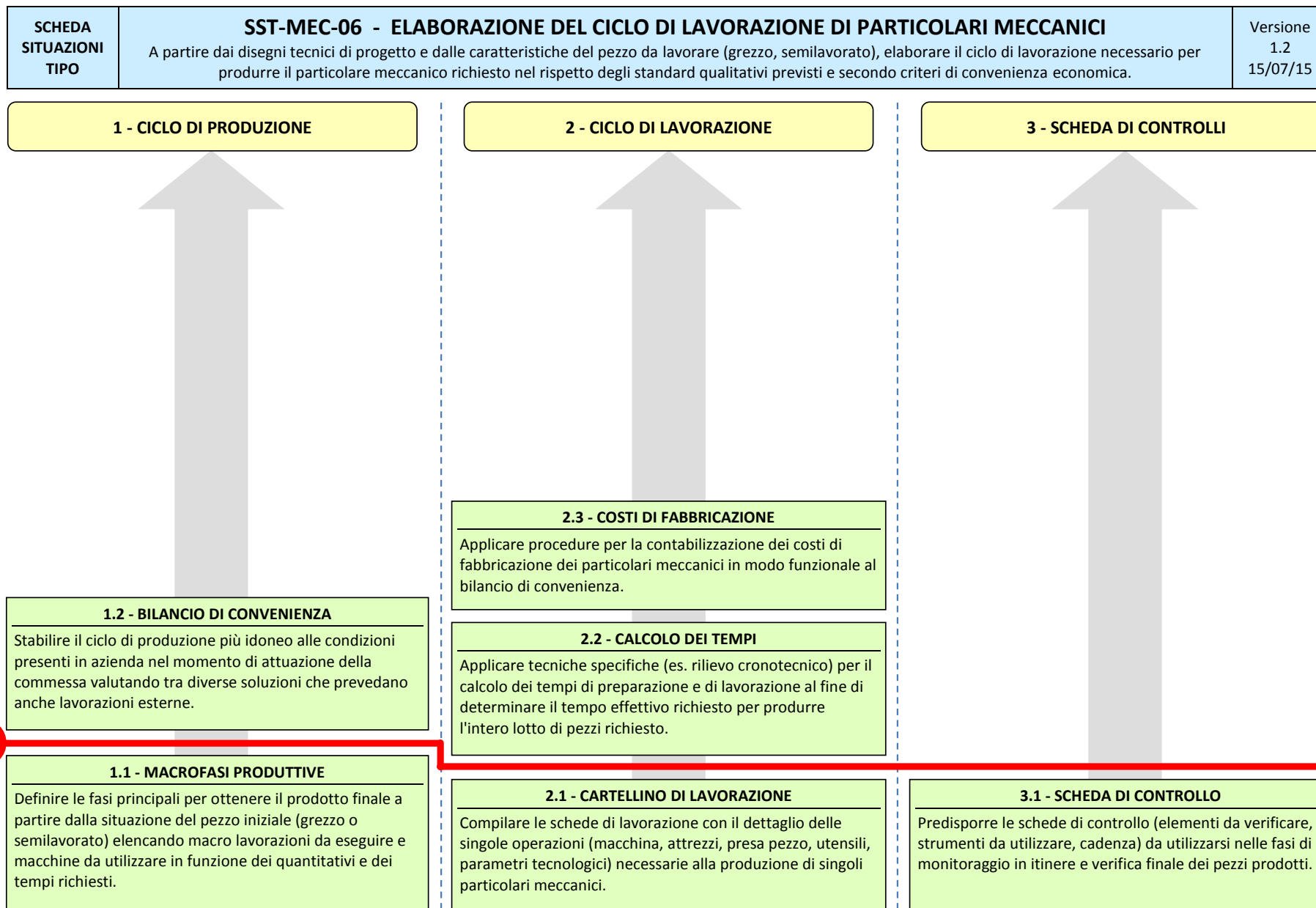
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

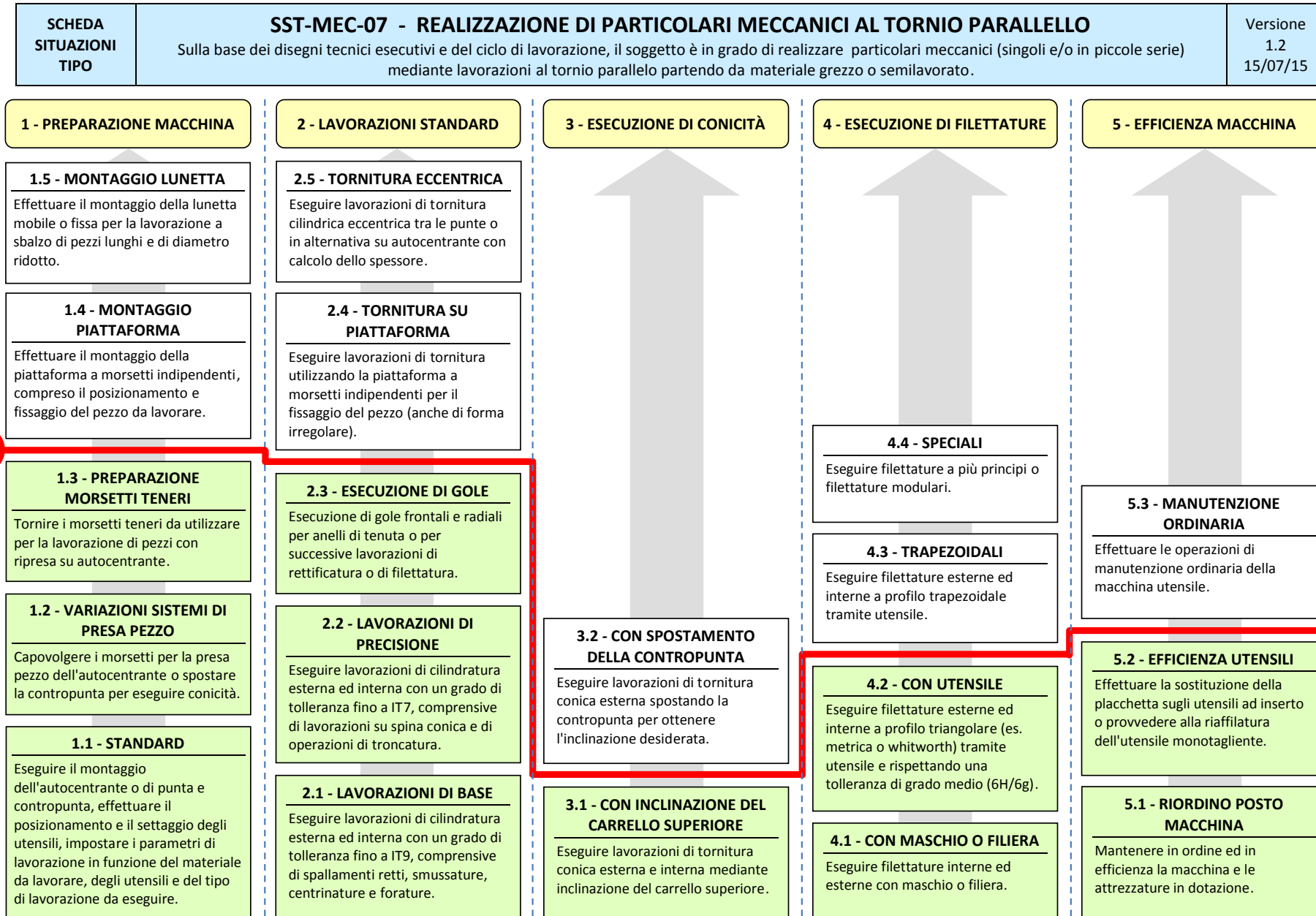
MONTATORE DI SISTEMI MECCANICI

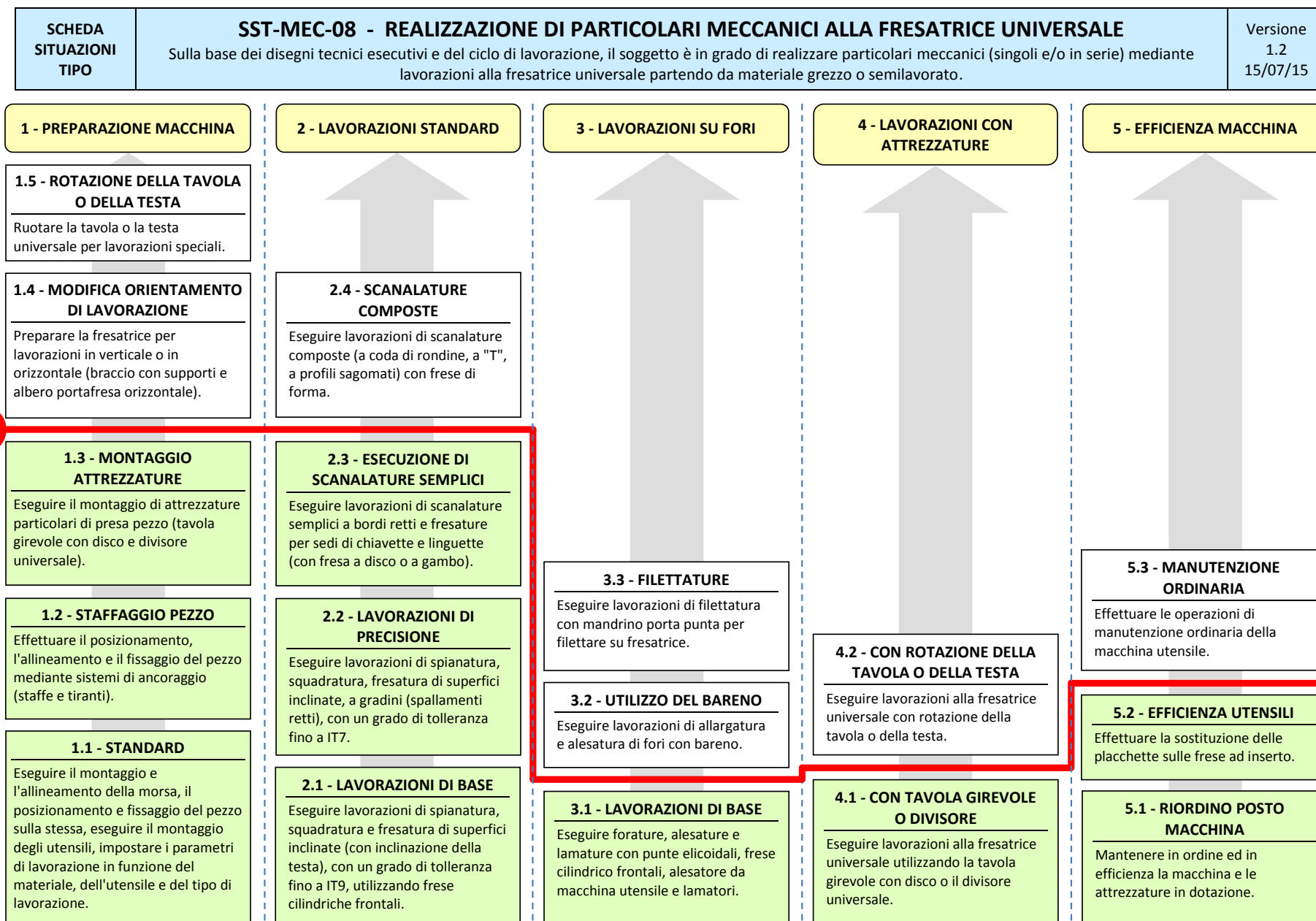
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-09	Realizzazione di particolari meccanici alla rettificatrice	3	Parziale	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Completo	
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Parziale	
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Parziale	
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Parziale	
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Parziale	

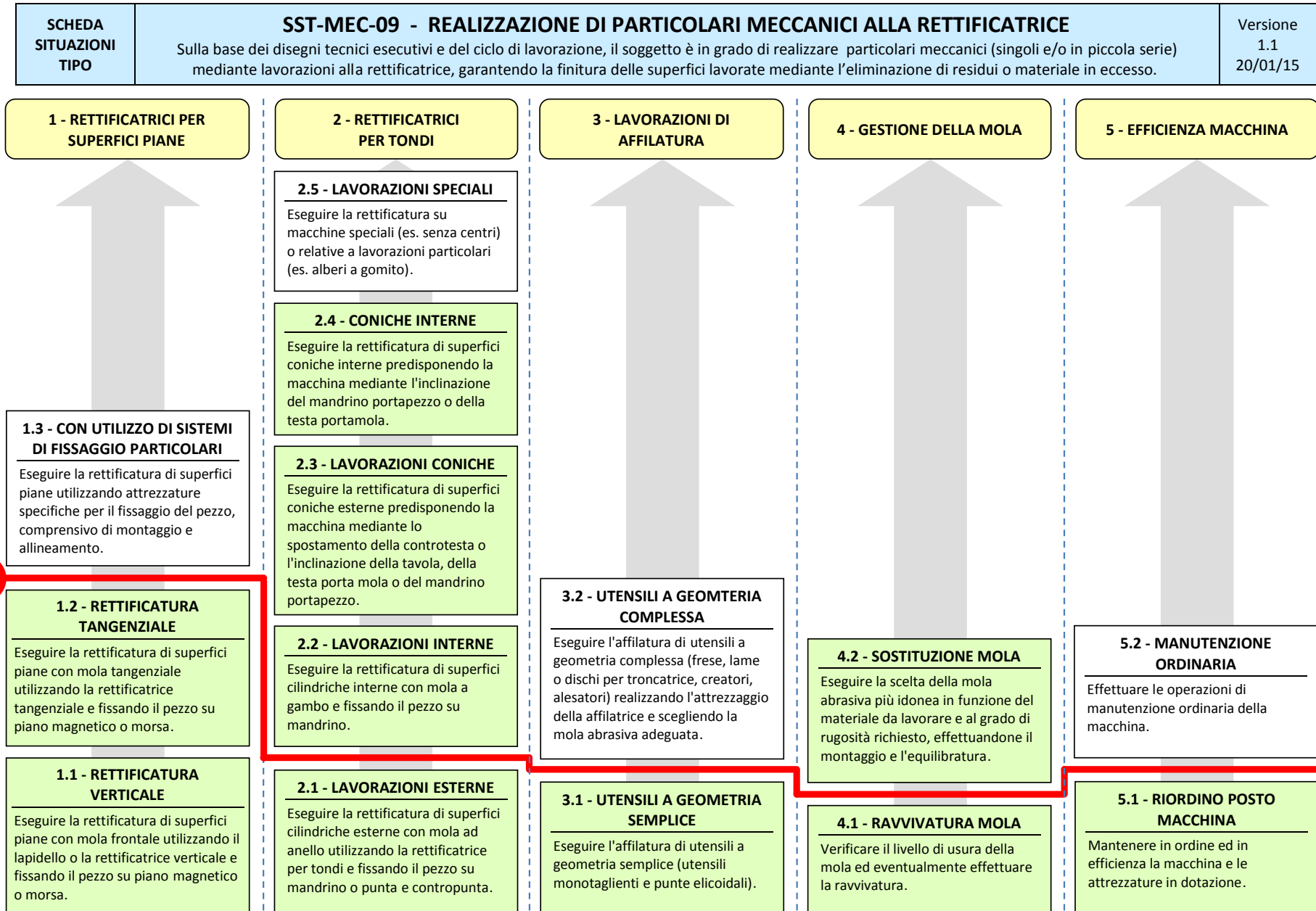
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

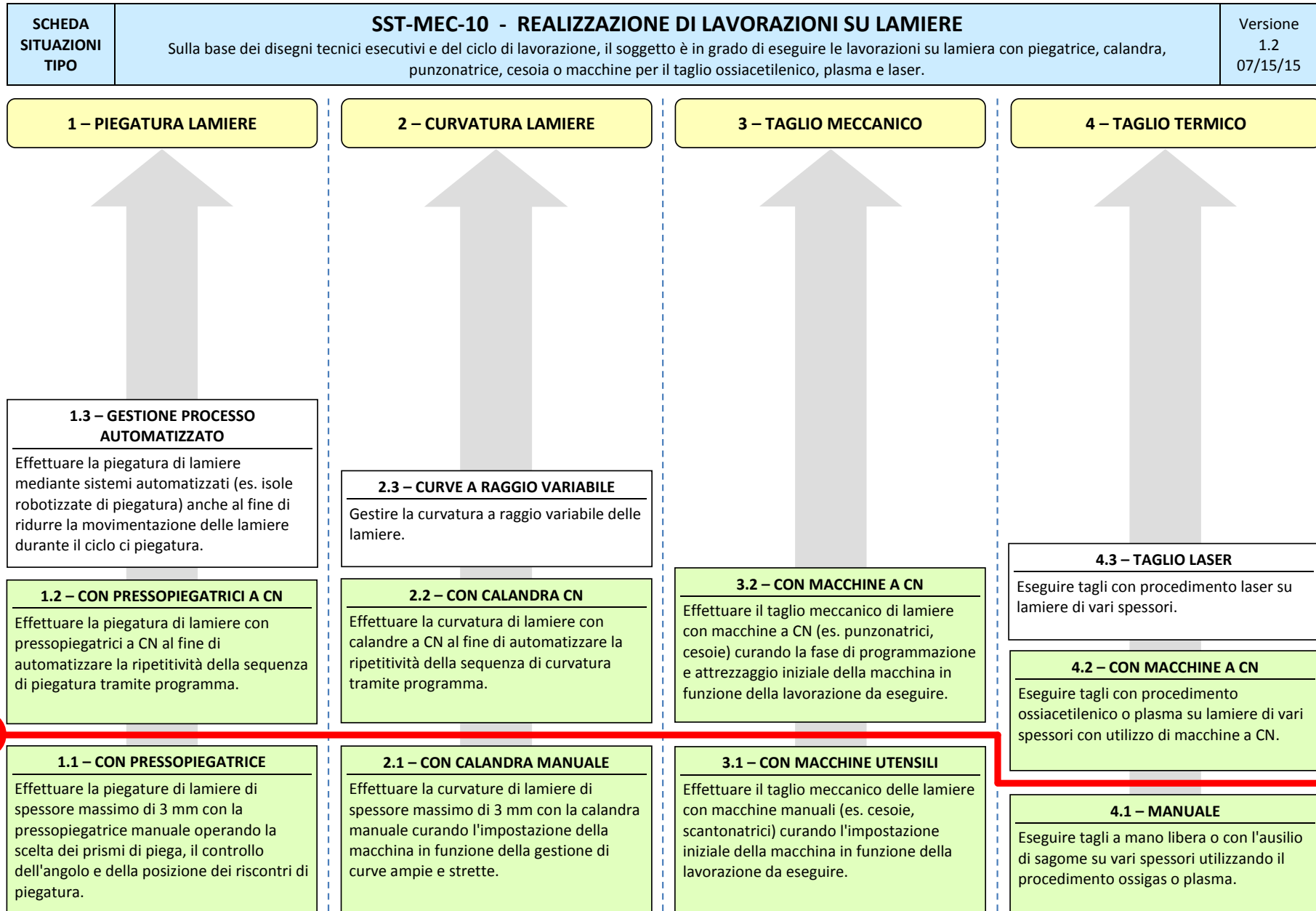




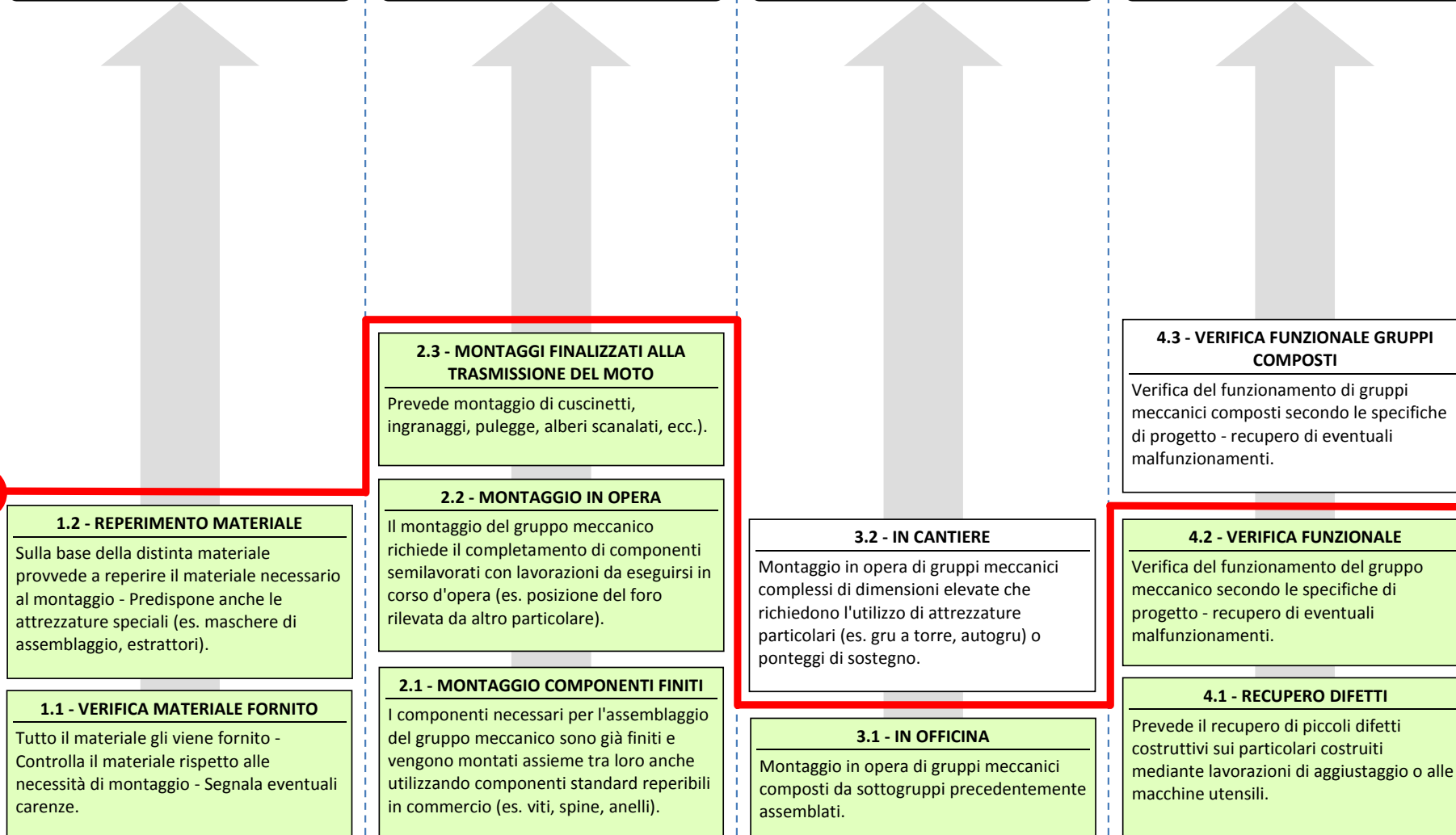


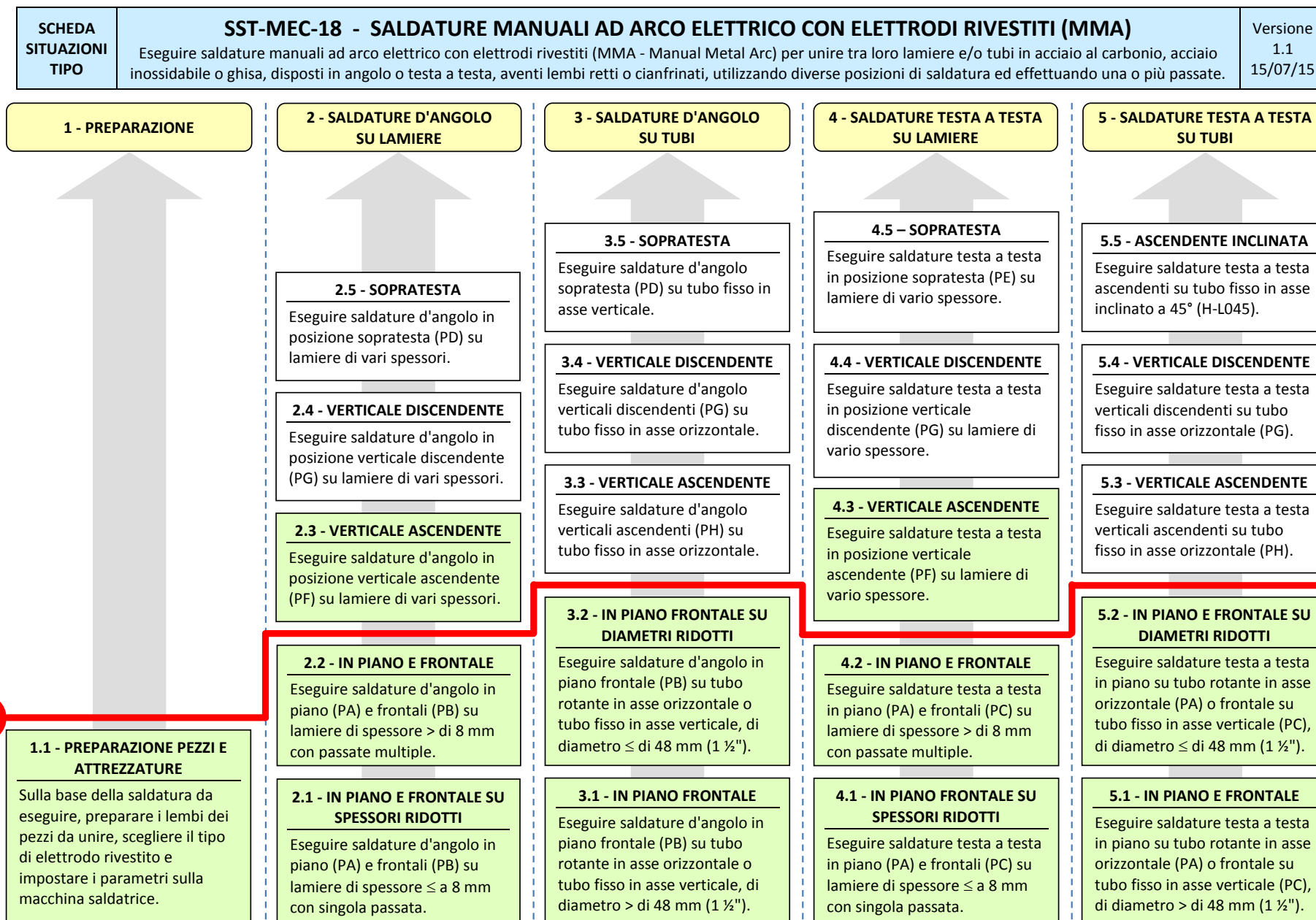


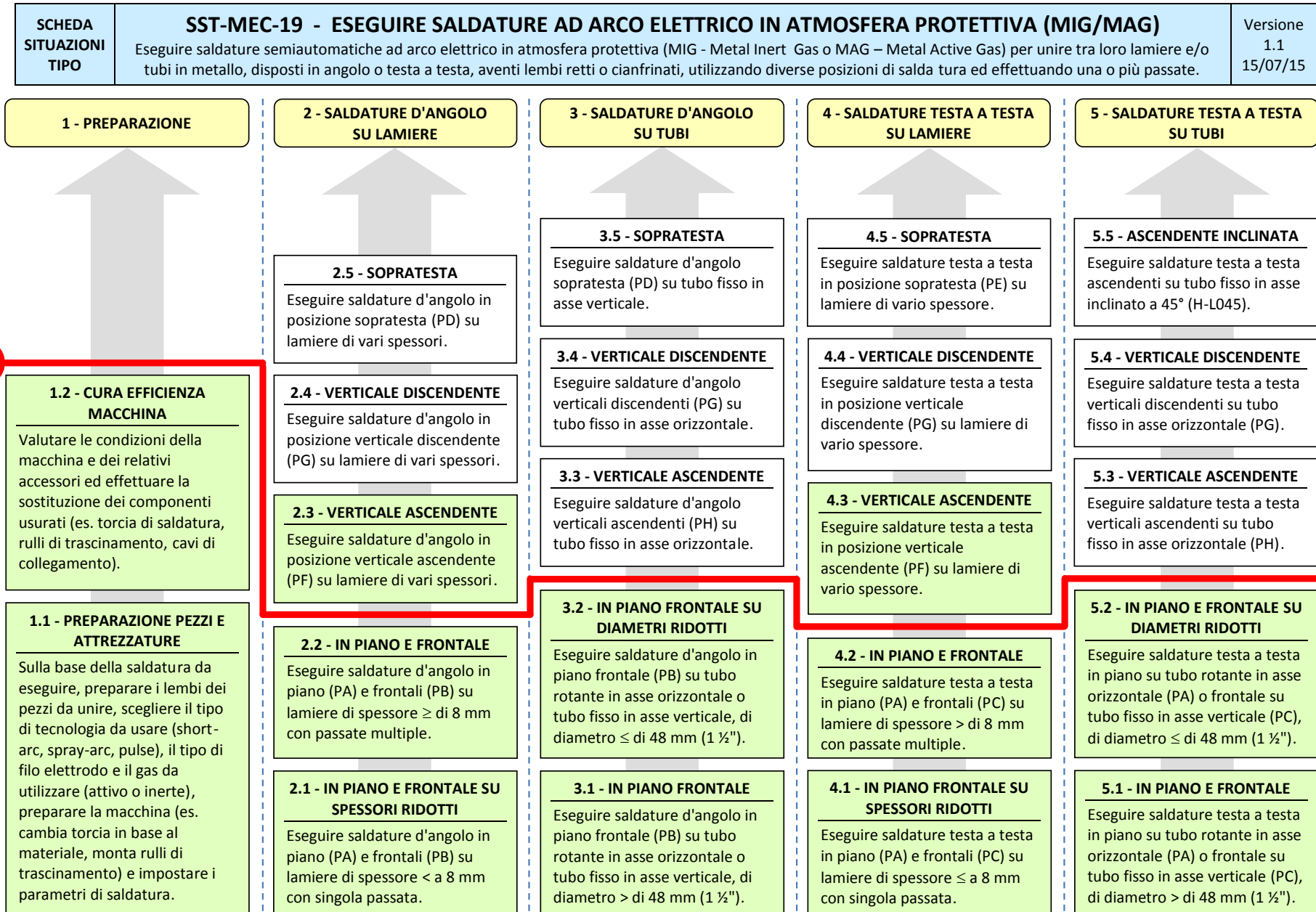


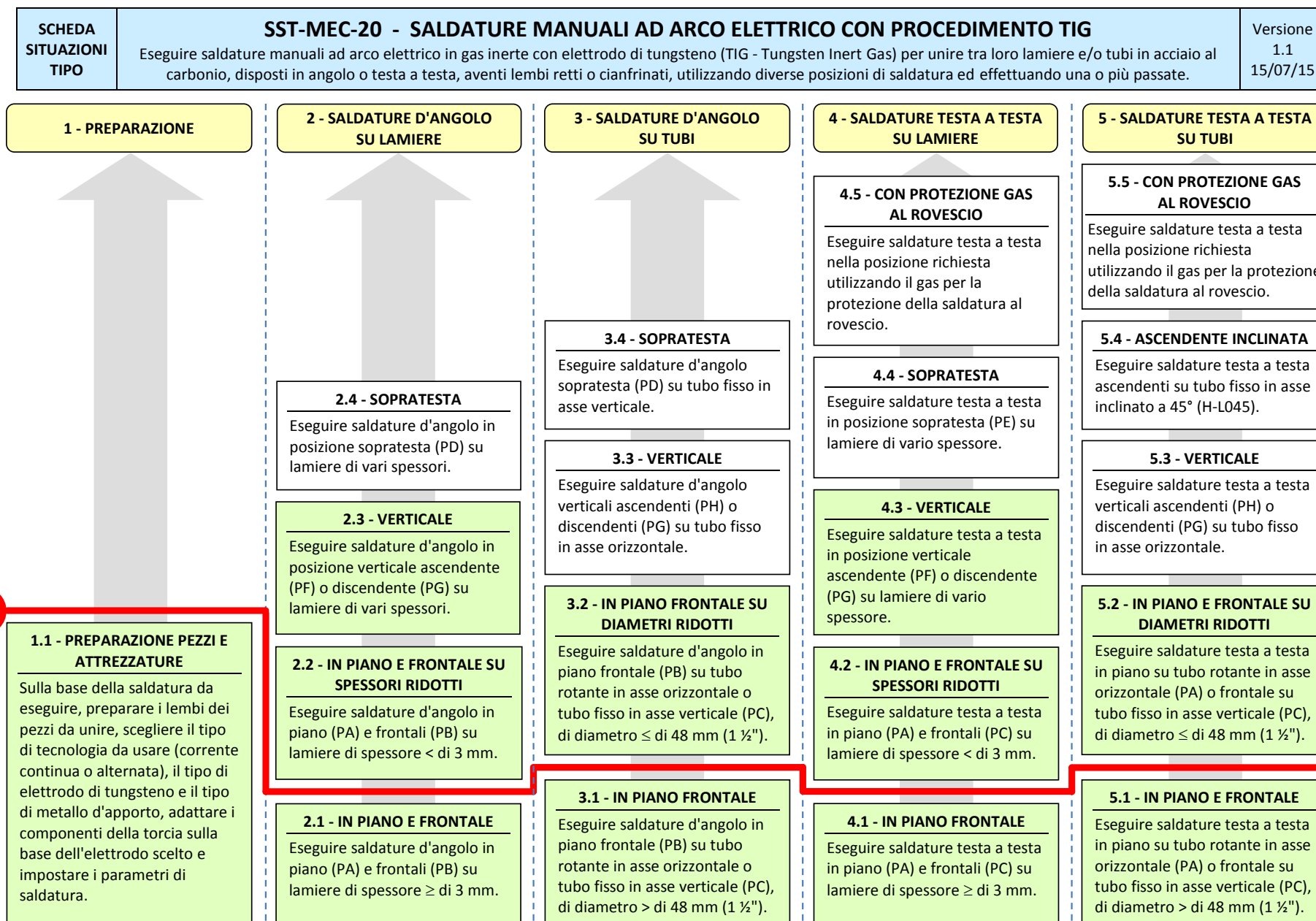


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-17 - ASSEMBLAGGIO DI GRUPPI MECCANICI Eeguire le operazioni di assemblaggio di gruppi meccanici nel rispetto delle specifiche progettuali, utilizzando componenti standard reperibili in commercio, particolari finiti realizzati con lavorazioni alle macchine utensili e particolari semilavorati da completare in corso d'opera.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

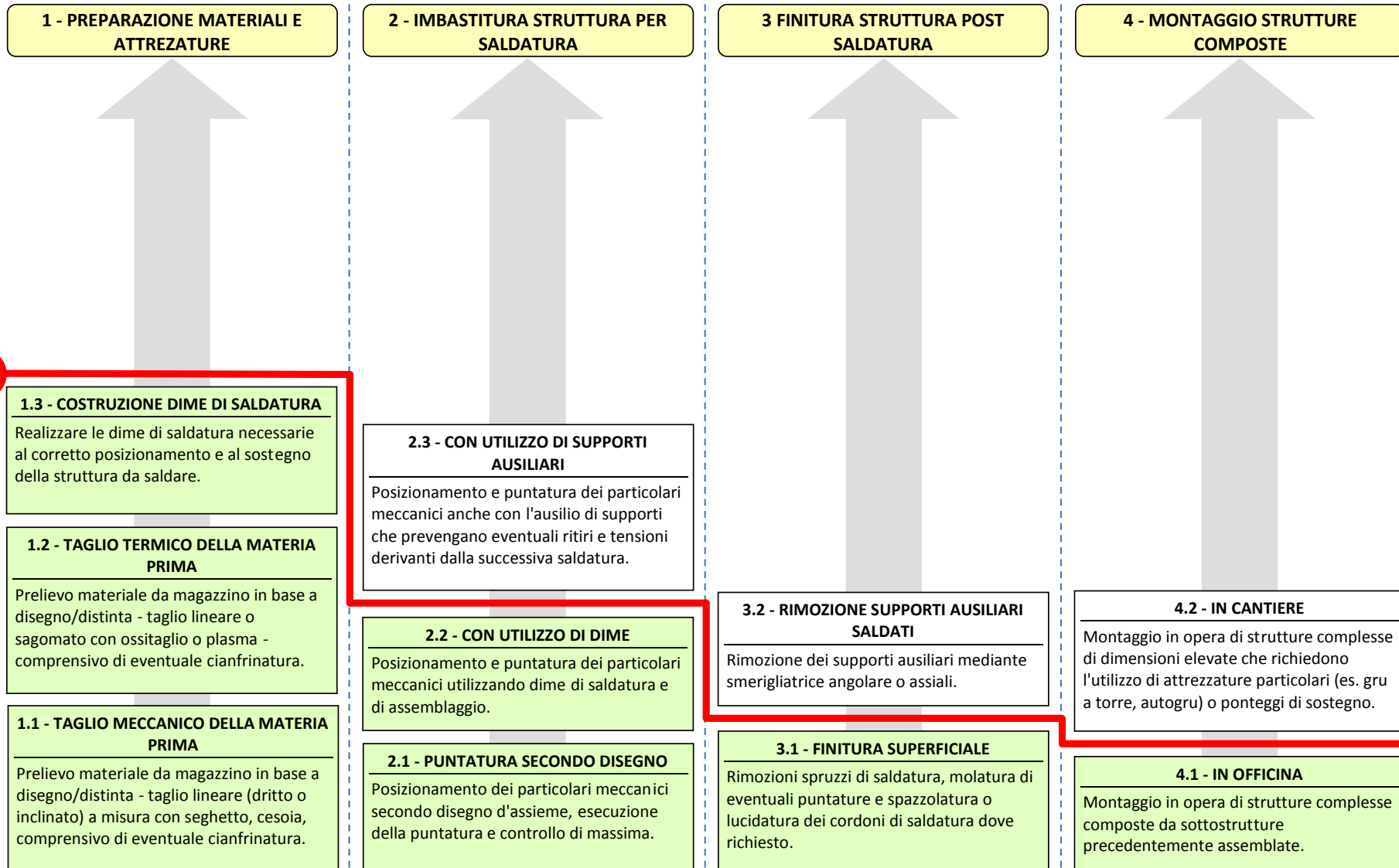


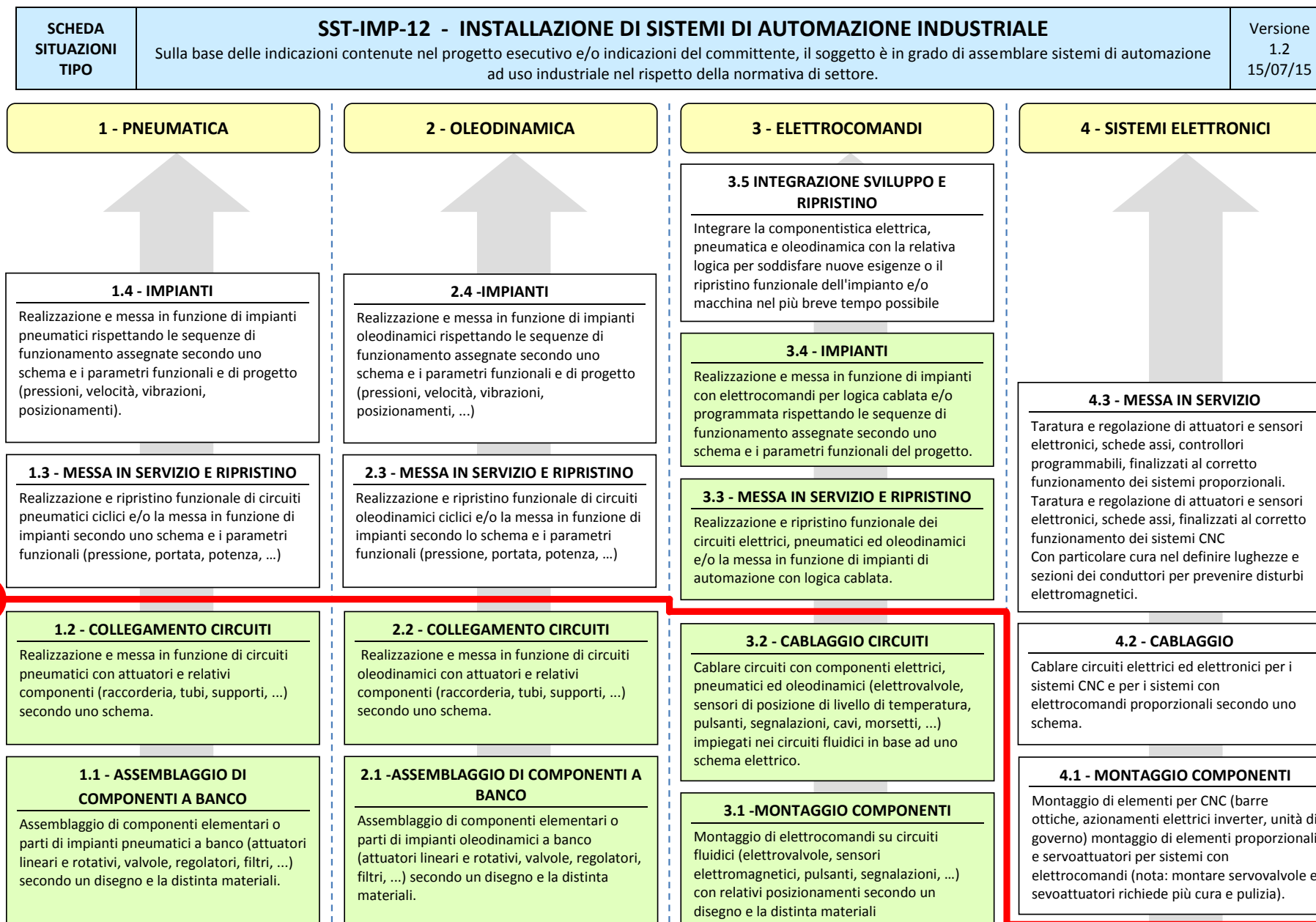






SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-22 - ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.	Versione 1.1 20/01/15
---------------------------------------	---	-----------------------------





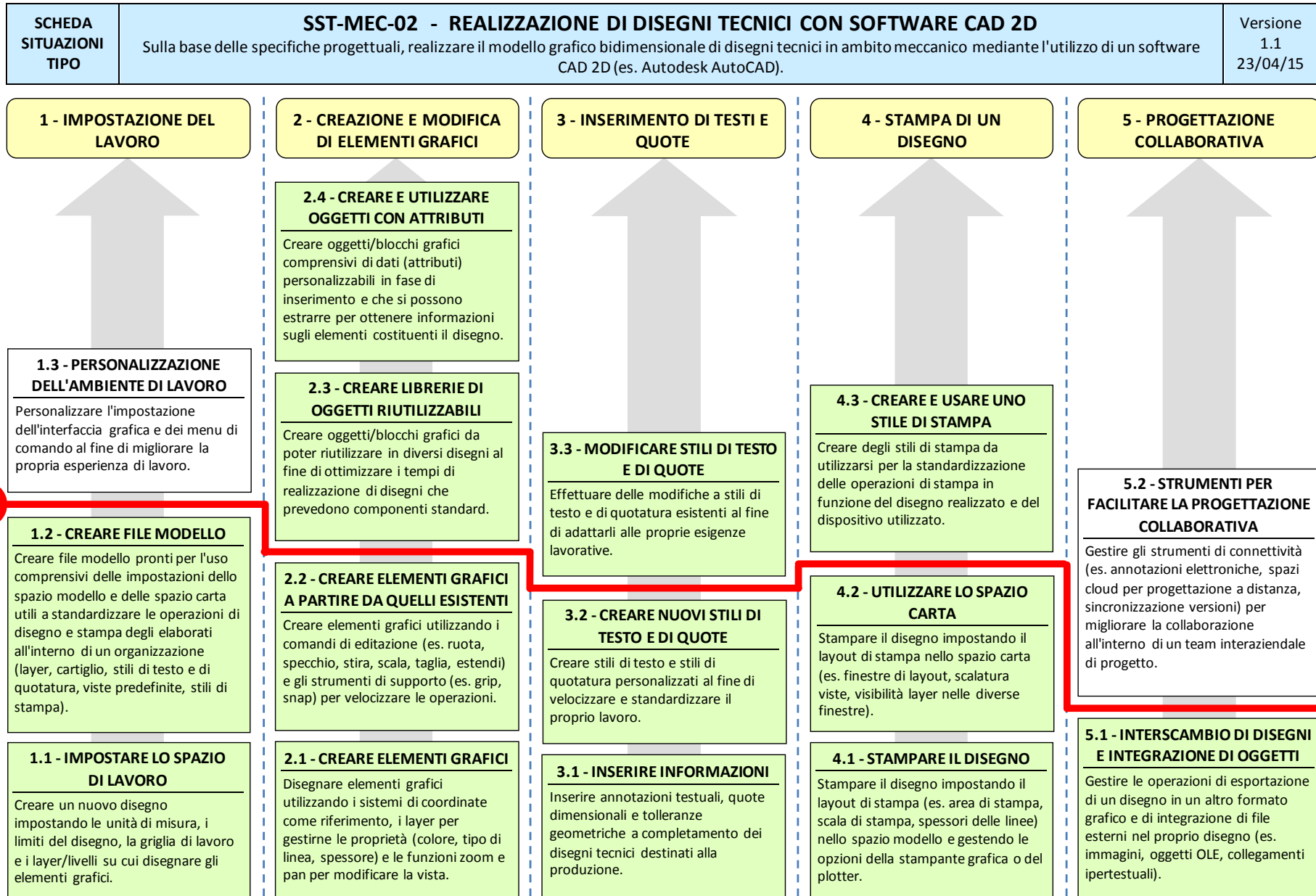
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

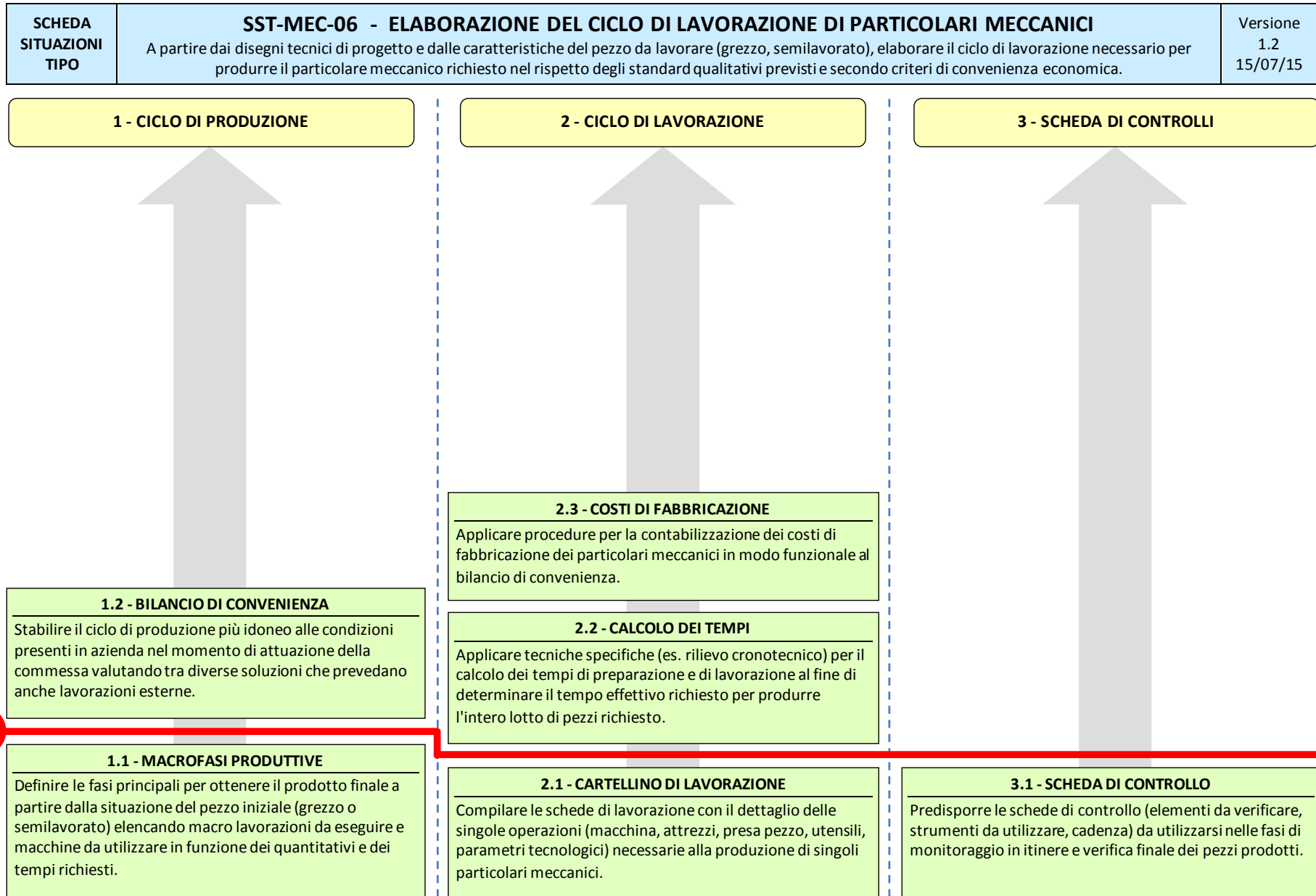
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

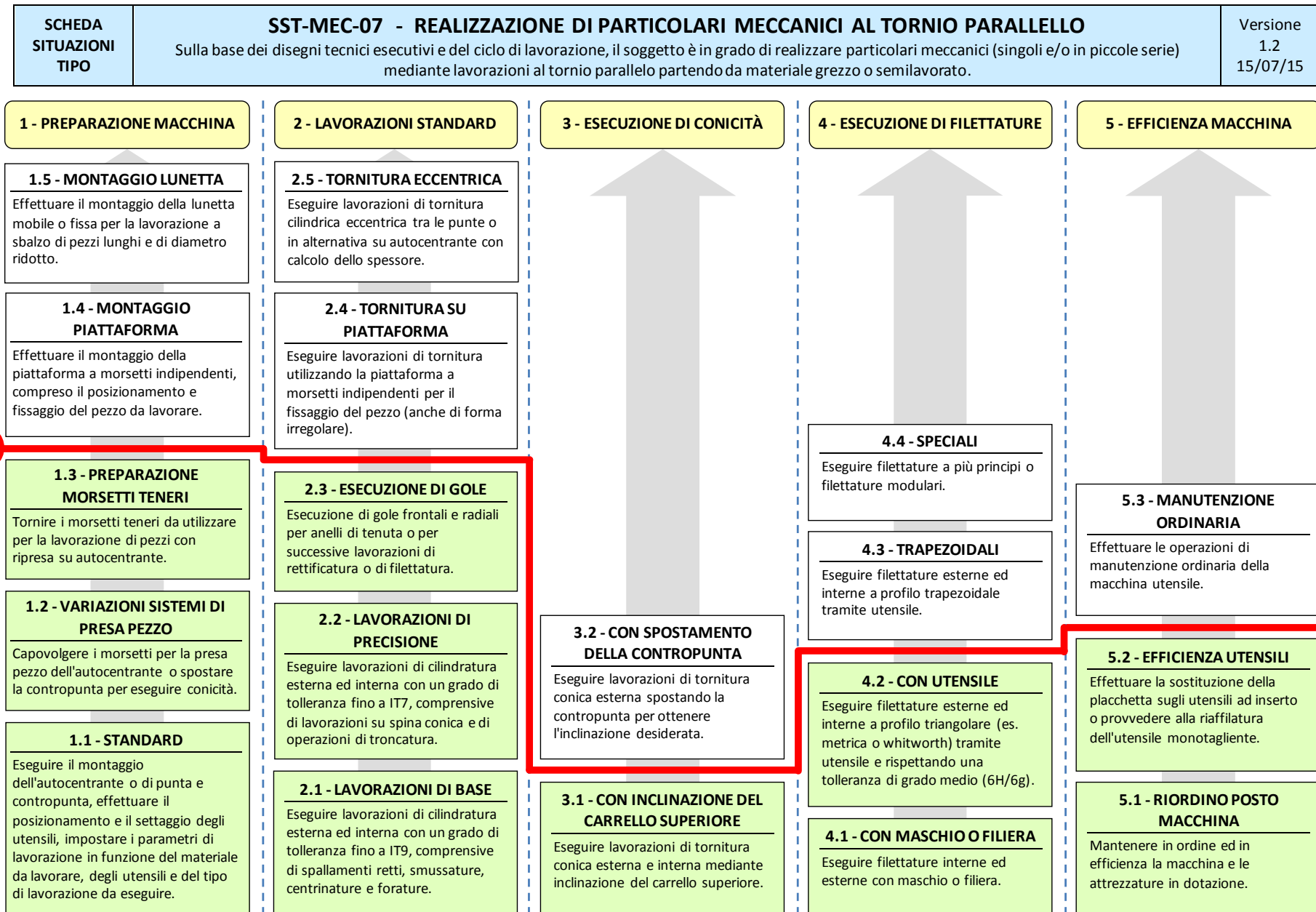
MONTATORE/MANUTENTORE DI SISTEMI ELETTROMECCANICI

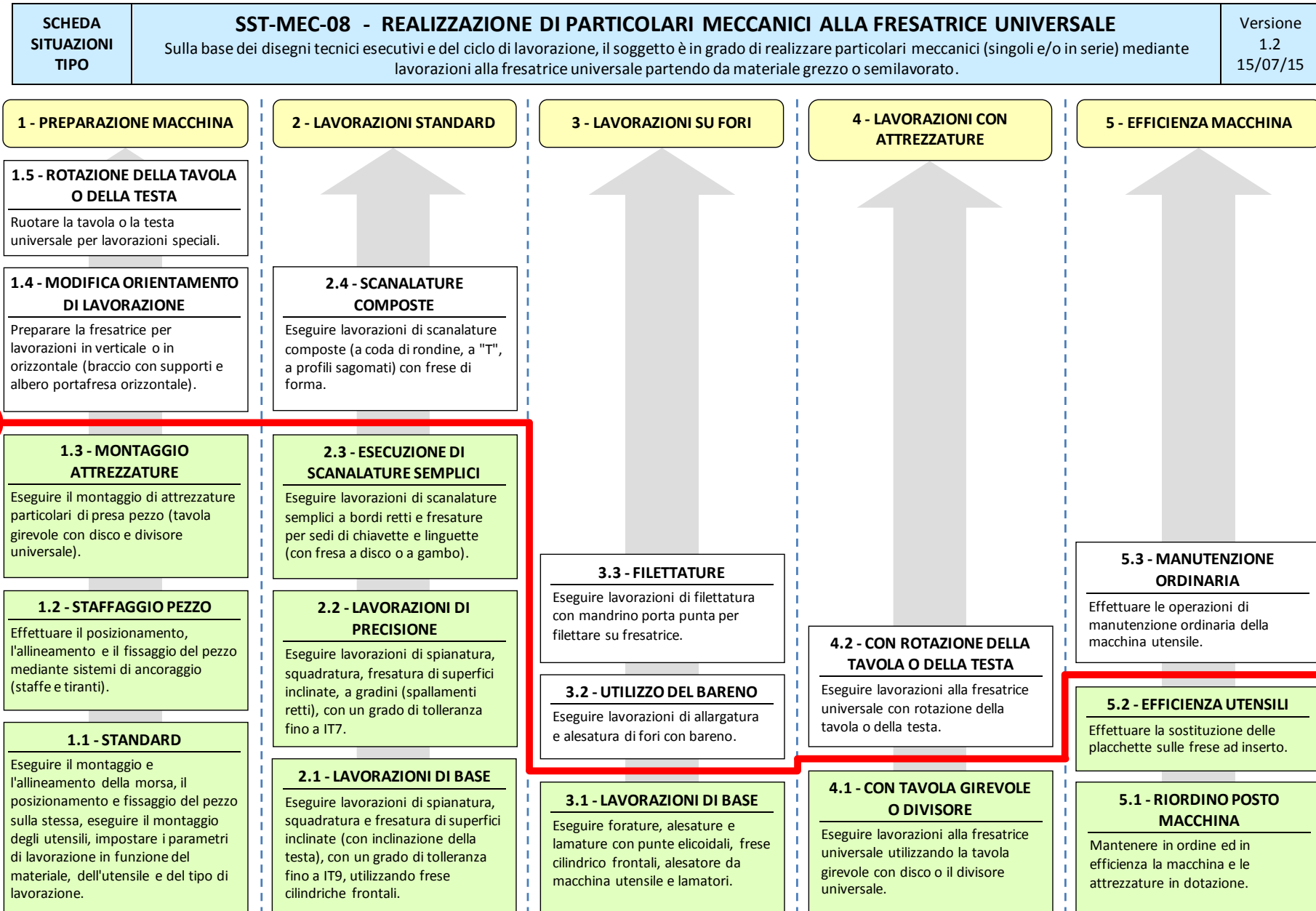
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Completo	
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Parziale	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario	3	Esteso	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Esteso	

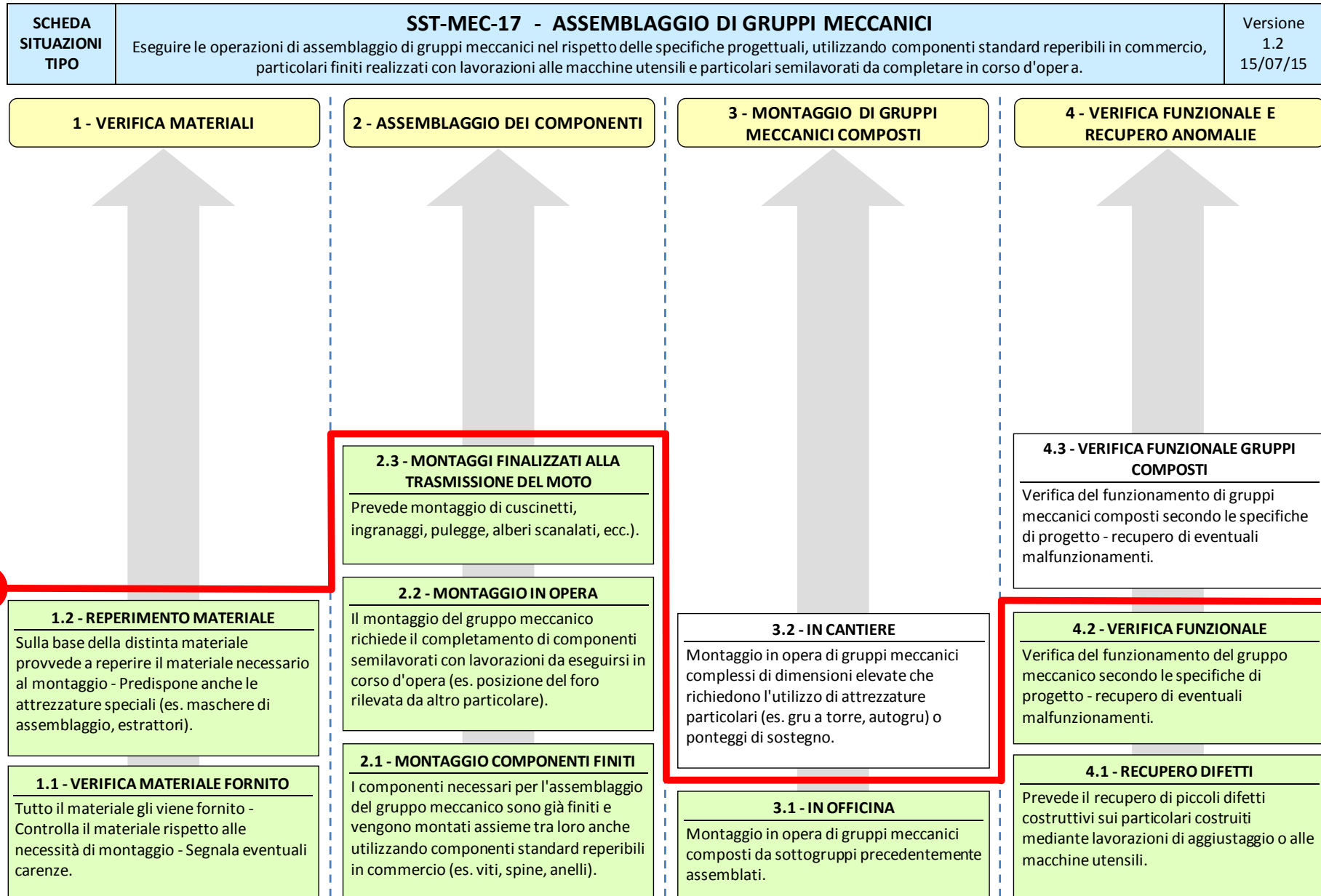
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

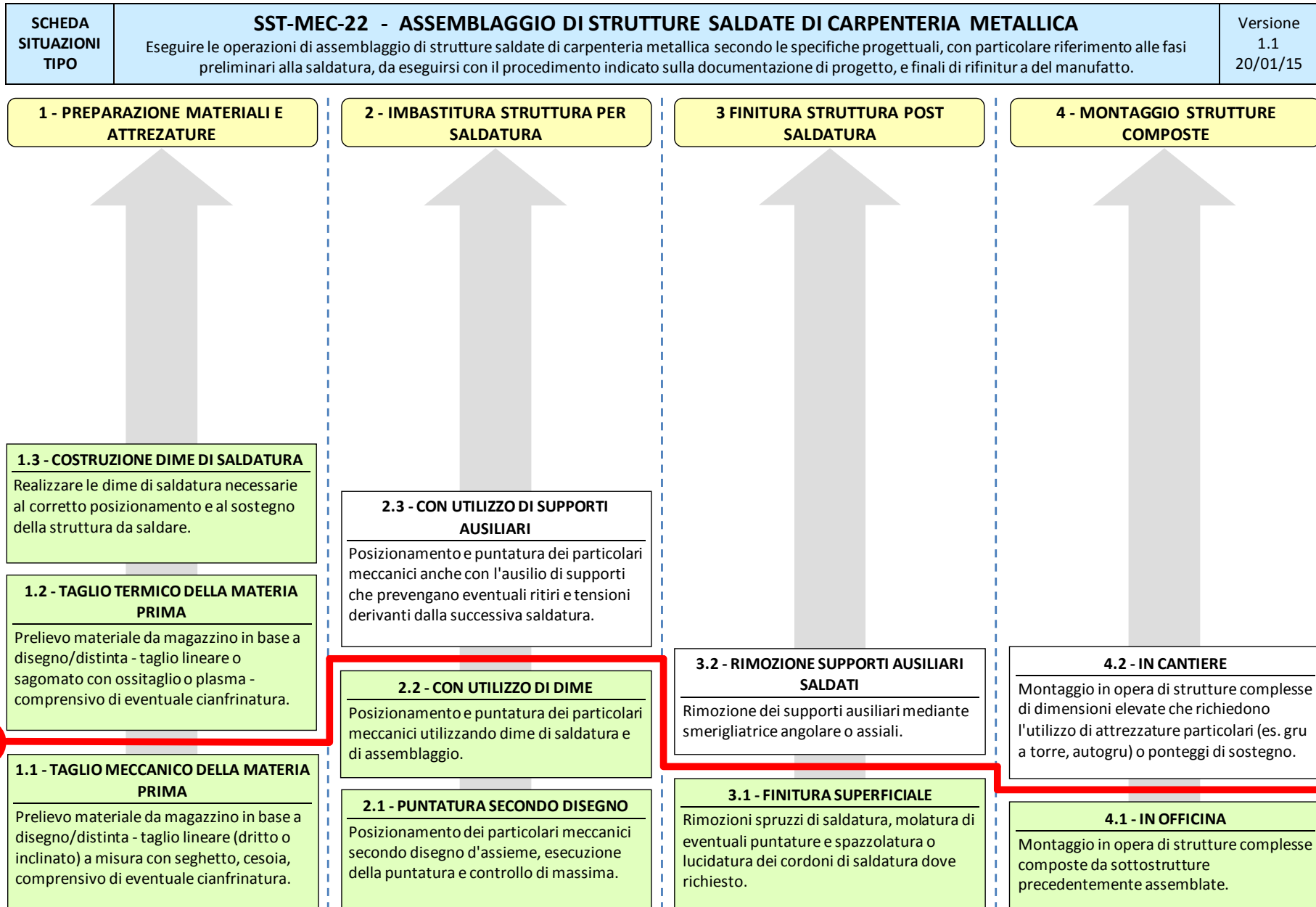


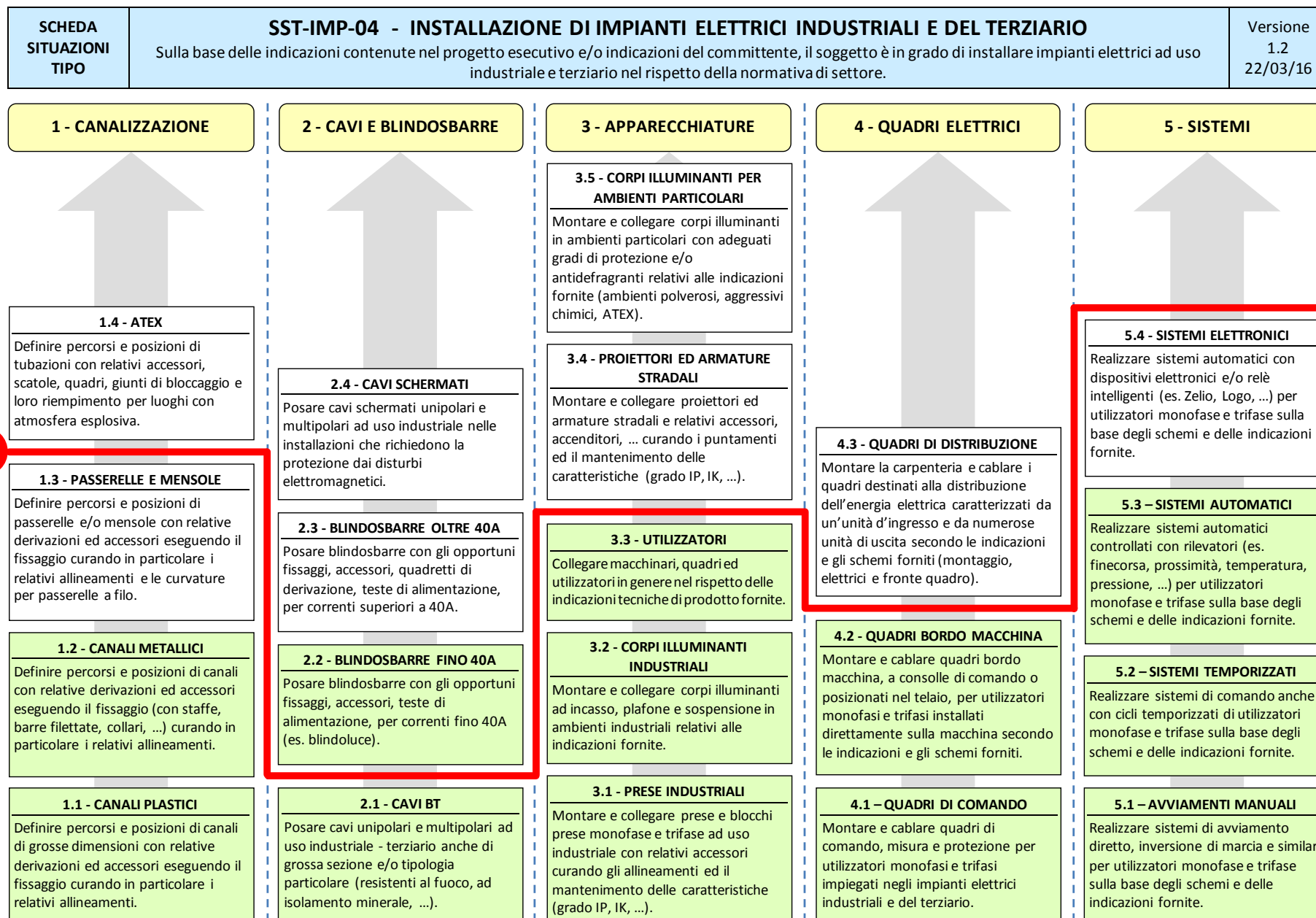






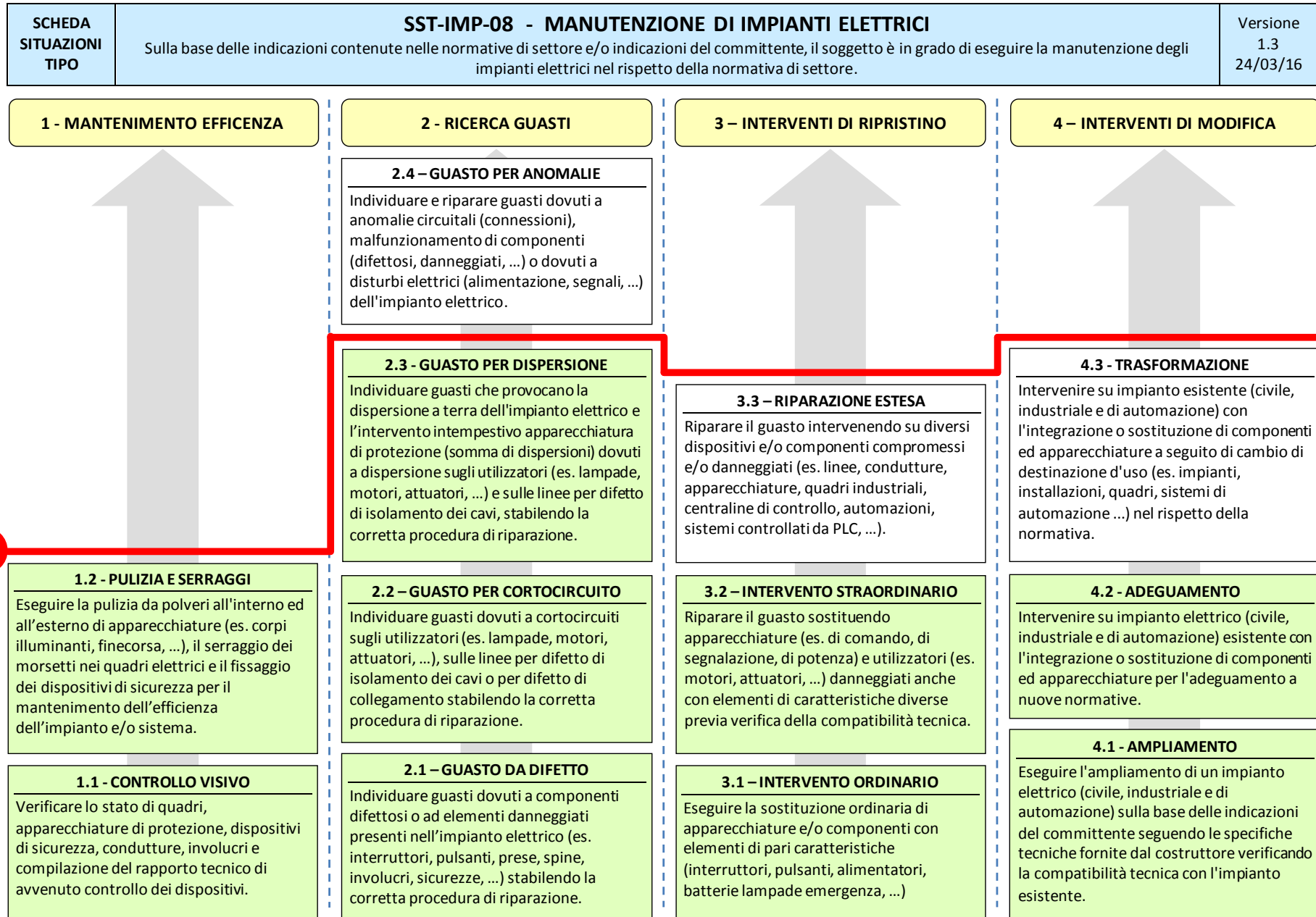






Q

Q



Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE,
 IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

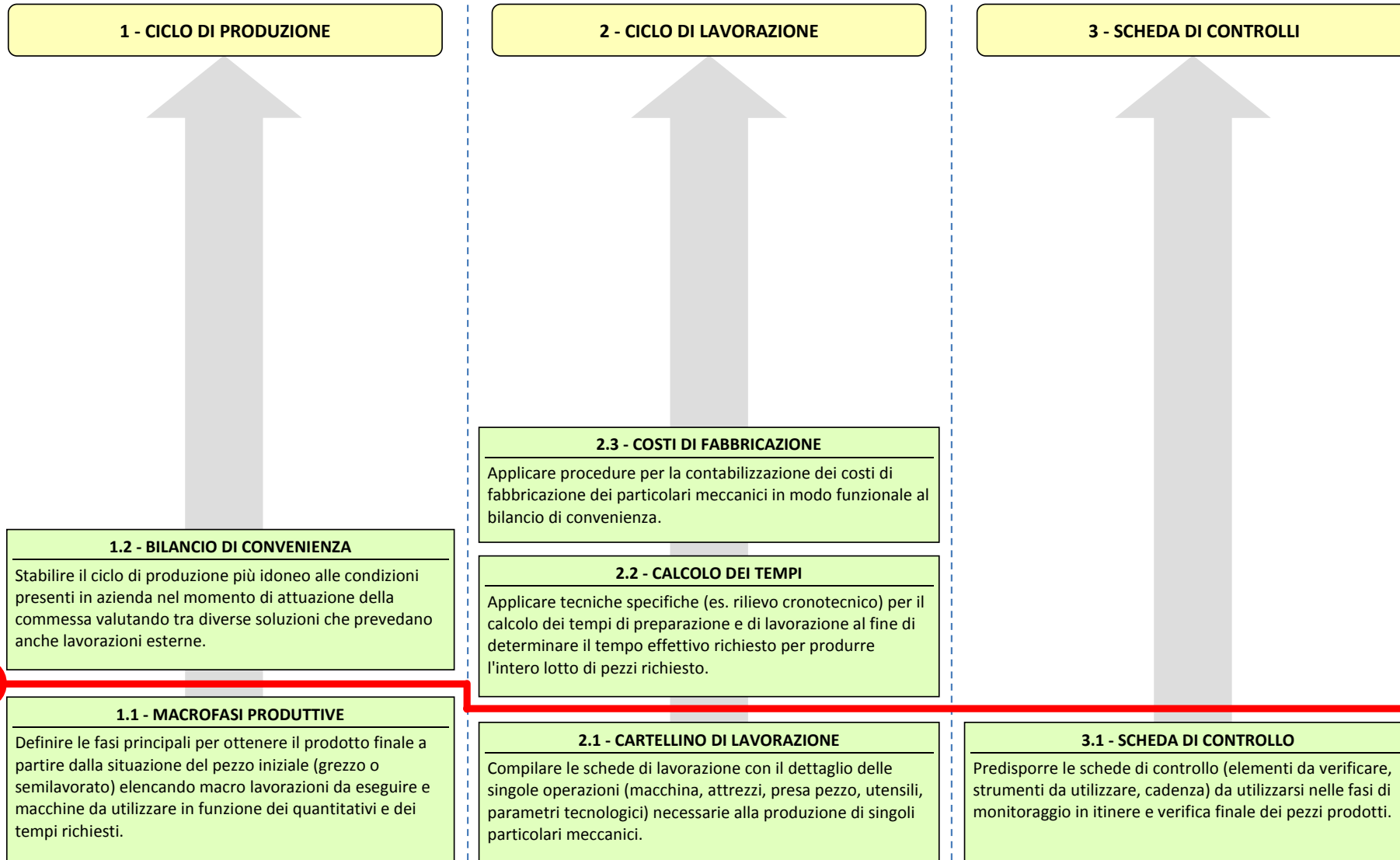
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

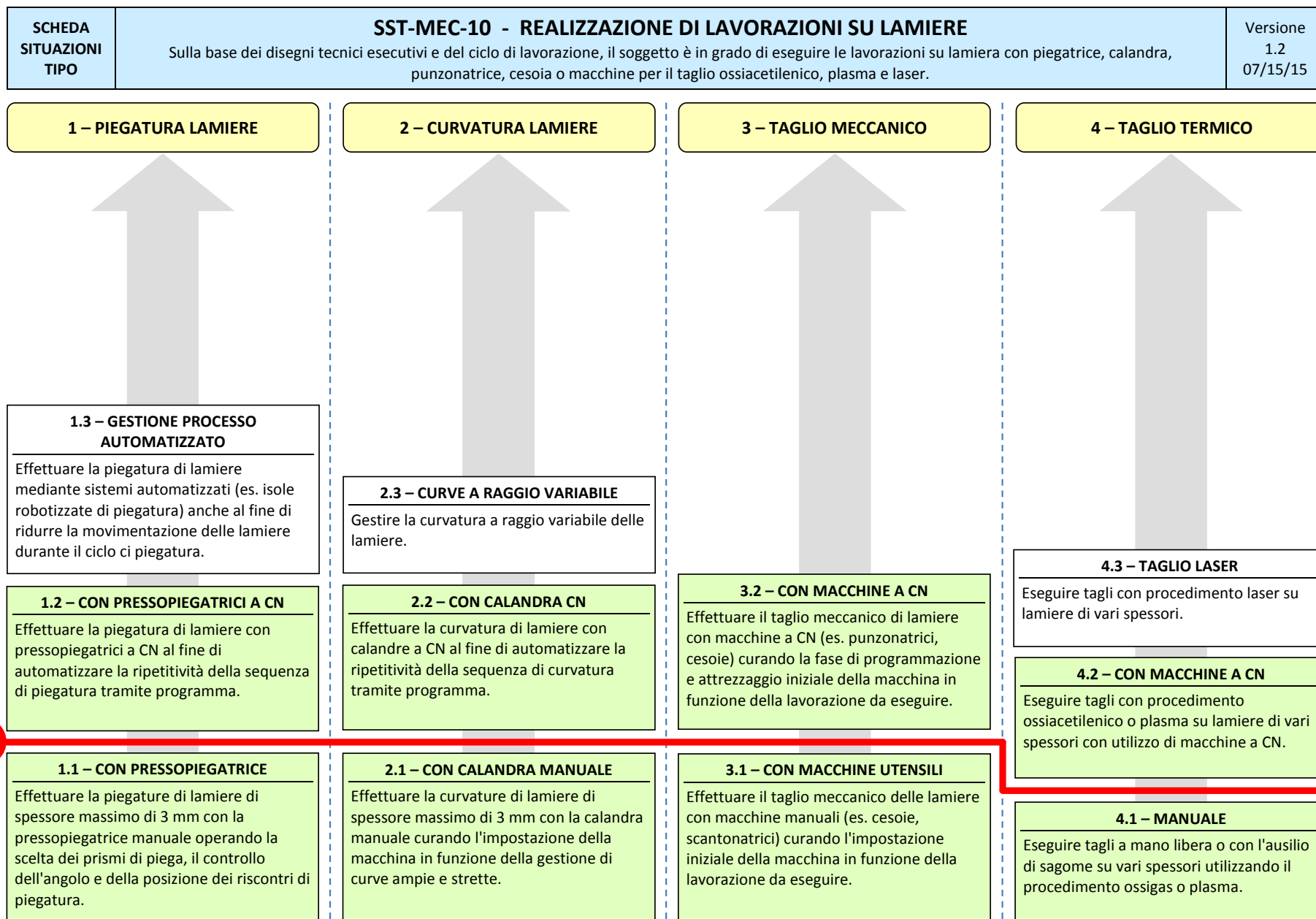
SALDOCARPENTIERE

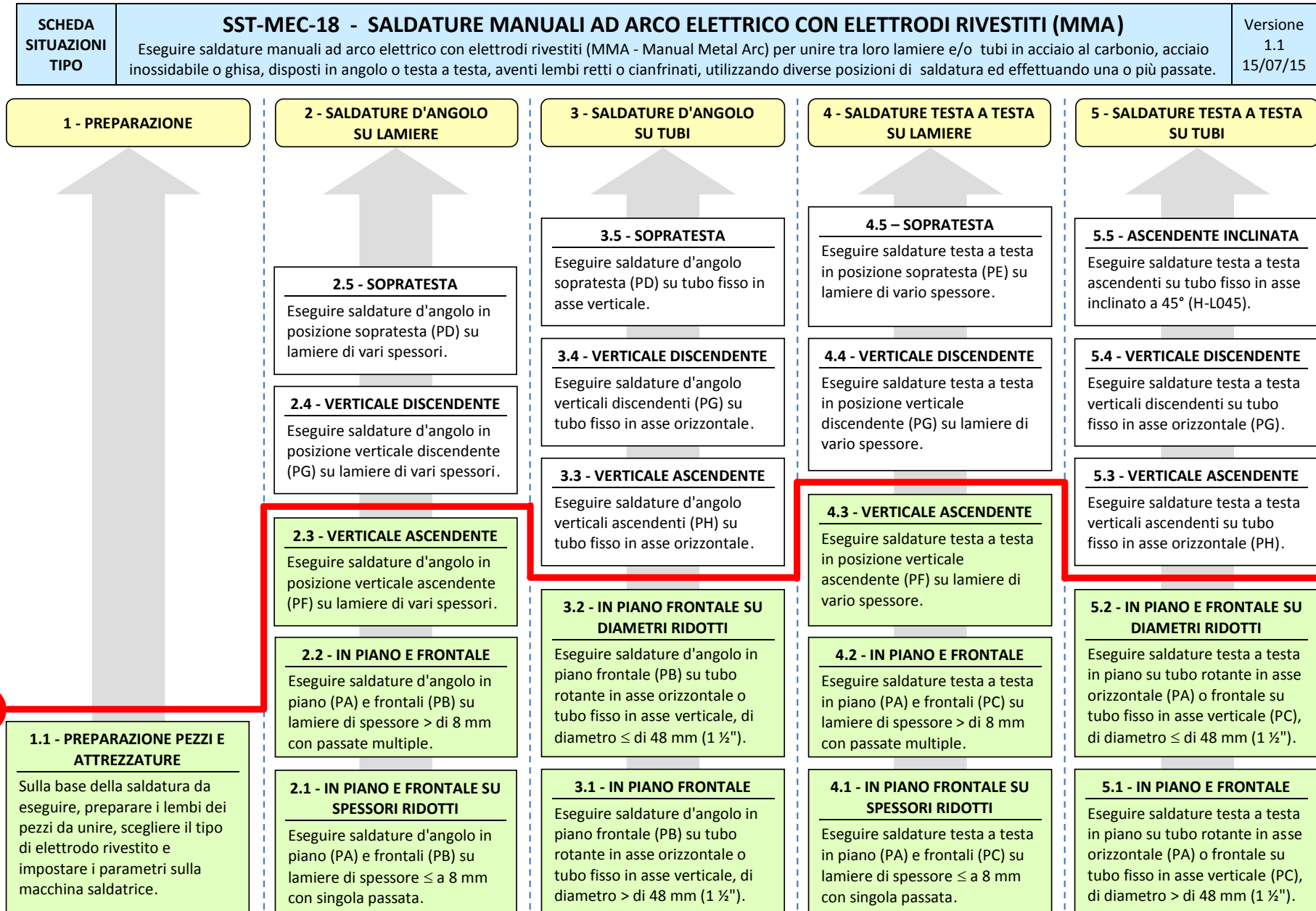
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-10	Realizzazione di lavorazioni su lamiere	3	Parziale	
QPR-MEC-18	Saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA)	3	Completo	
QPR-MEC-19	Saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)	3	Completo	
QPR-MEC-20	Saldature manuali ad arco elettrico con procedimento TIG	3	Completo	
QPR-MEC-21	Saldatura dei materiali metallici con procedimenti a fiamma	3	Parziale	
QPR-MEC-22	Assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica	3	Completo	

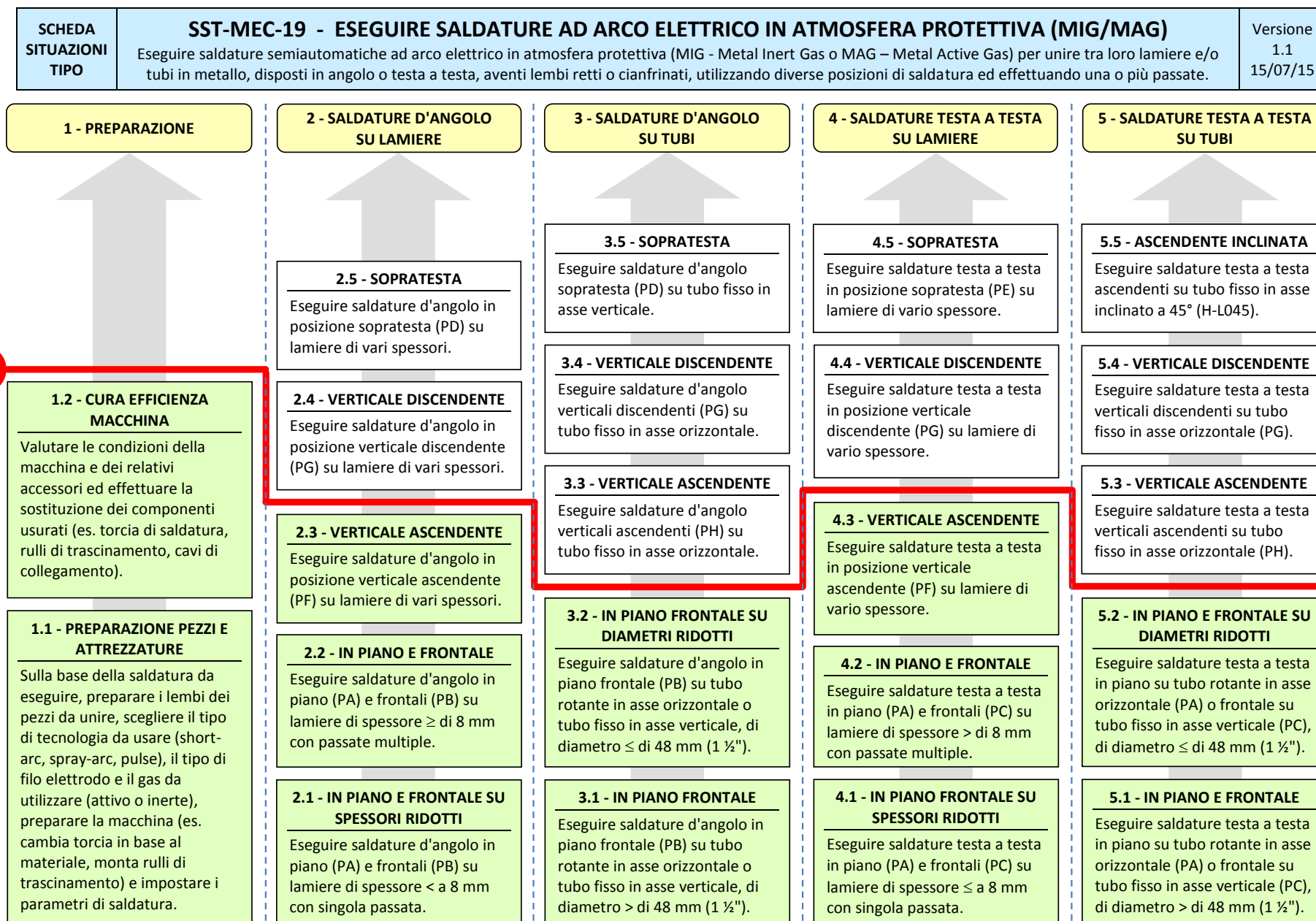
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

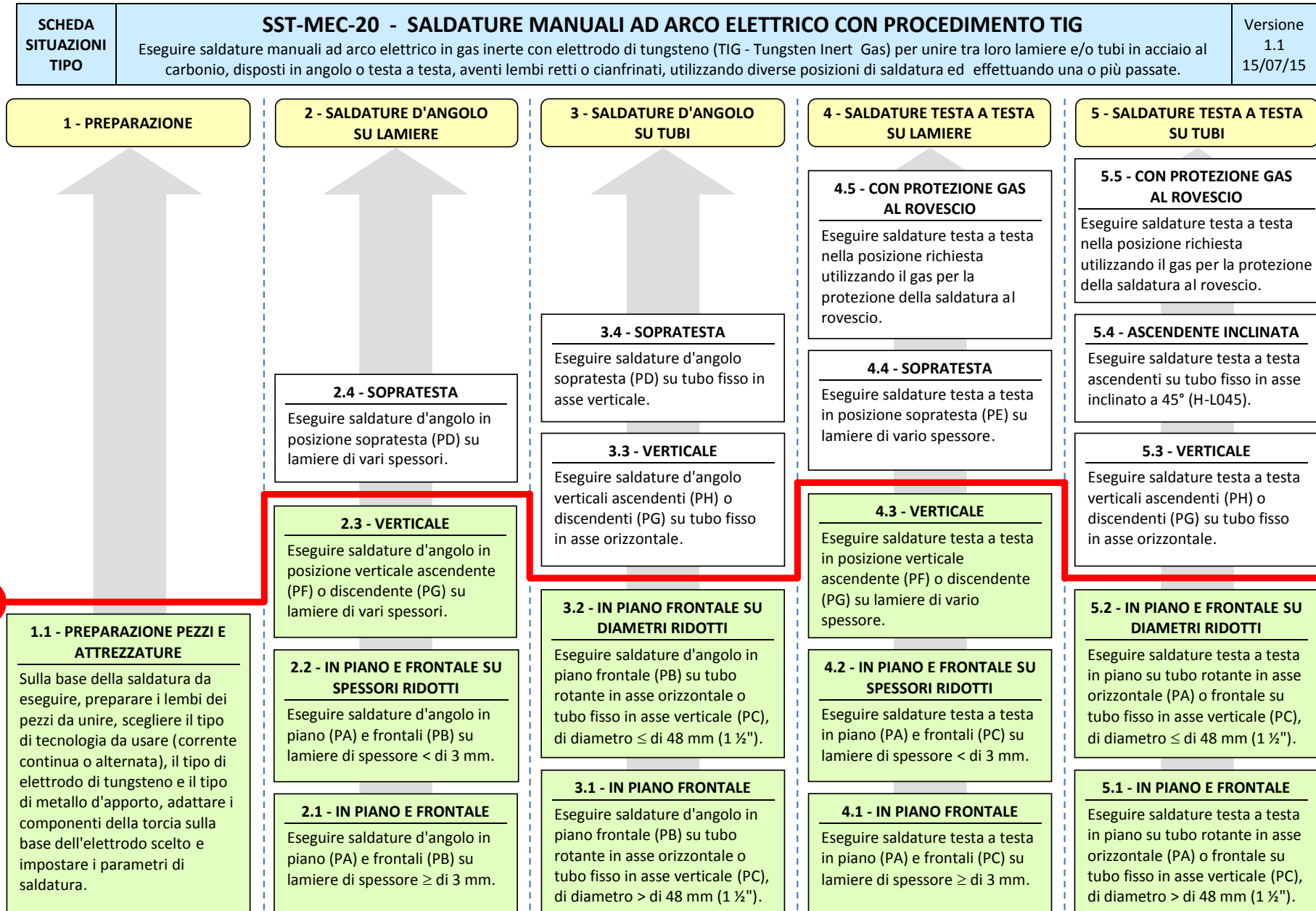
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

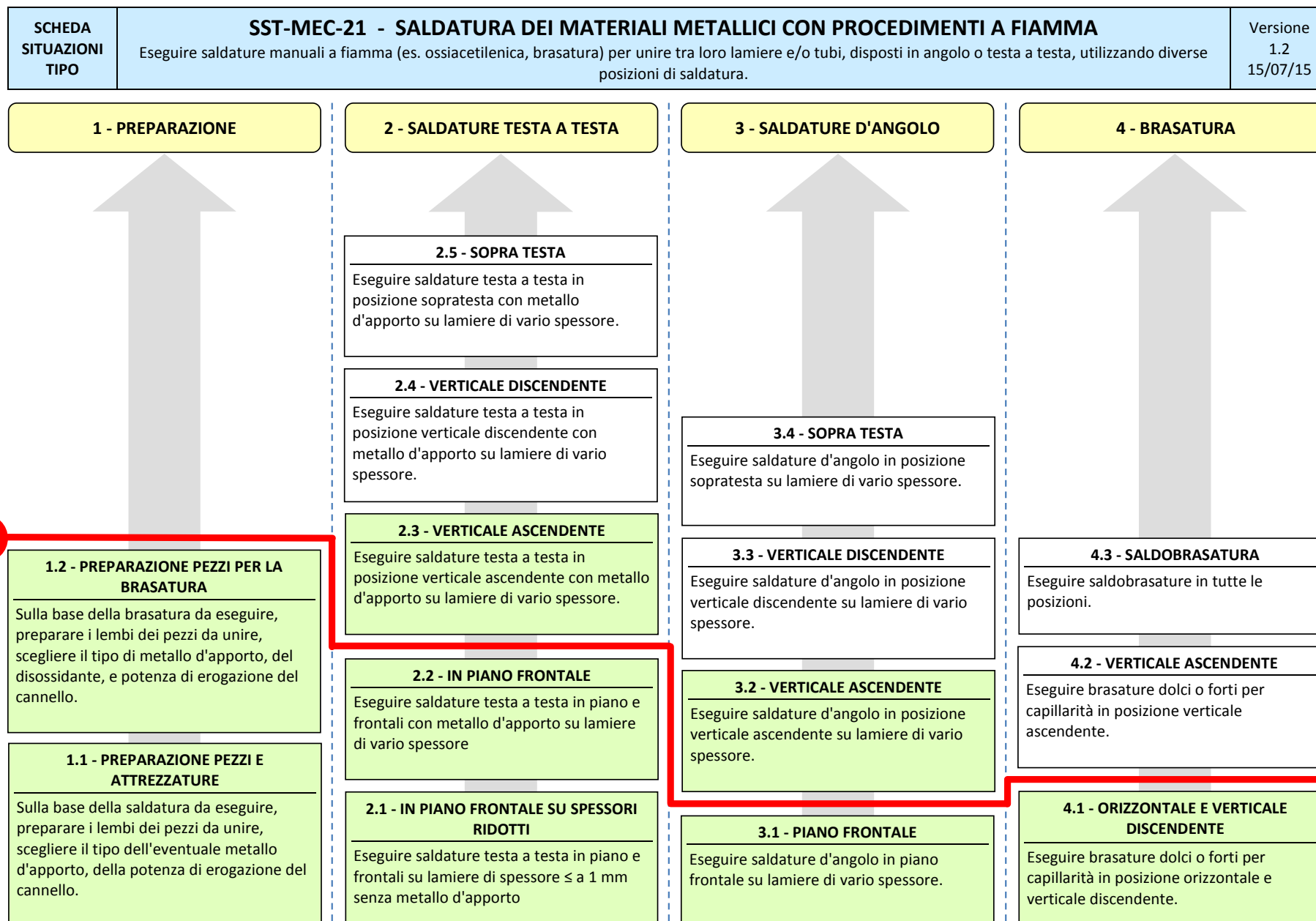




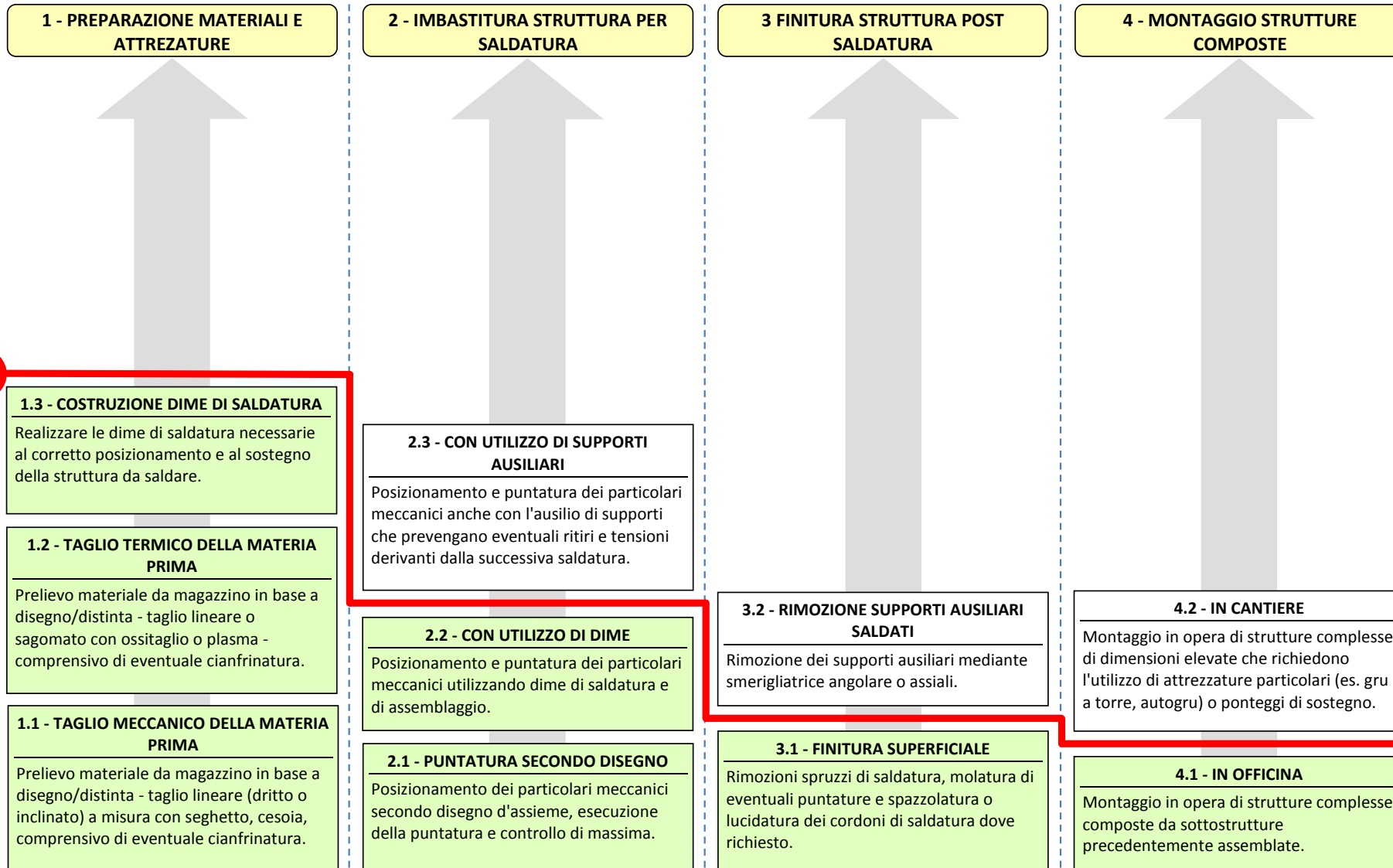








SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-22 - ASSEMBLAGGIO DI STRUTTURE SALDATE DI CARPENTERIA METALLICA Eseguire le operazioni di assemblaggio di strutture saldate di carpenteria metallica secondo le specifiche progettuali, con particolare riferimento alle fasi preliminari alla saldatura, da eseguirsi con il procedimento indicato sulla documentazione di progetto, e finali di rifinitura del manufatto.	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	---	-----------------------------



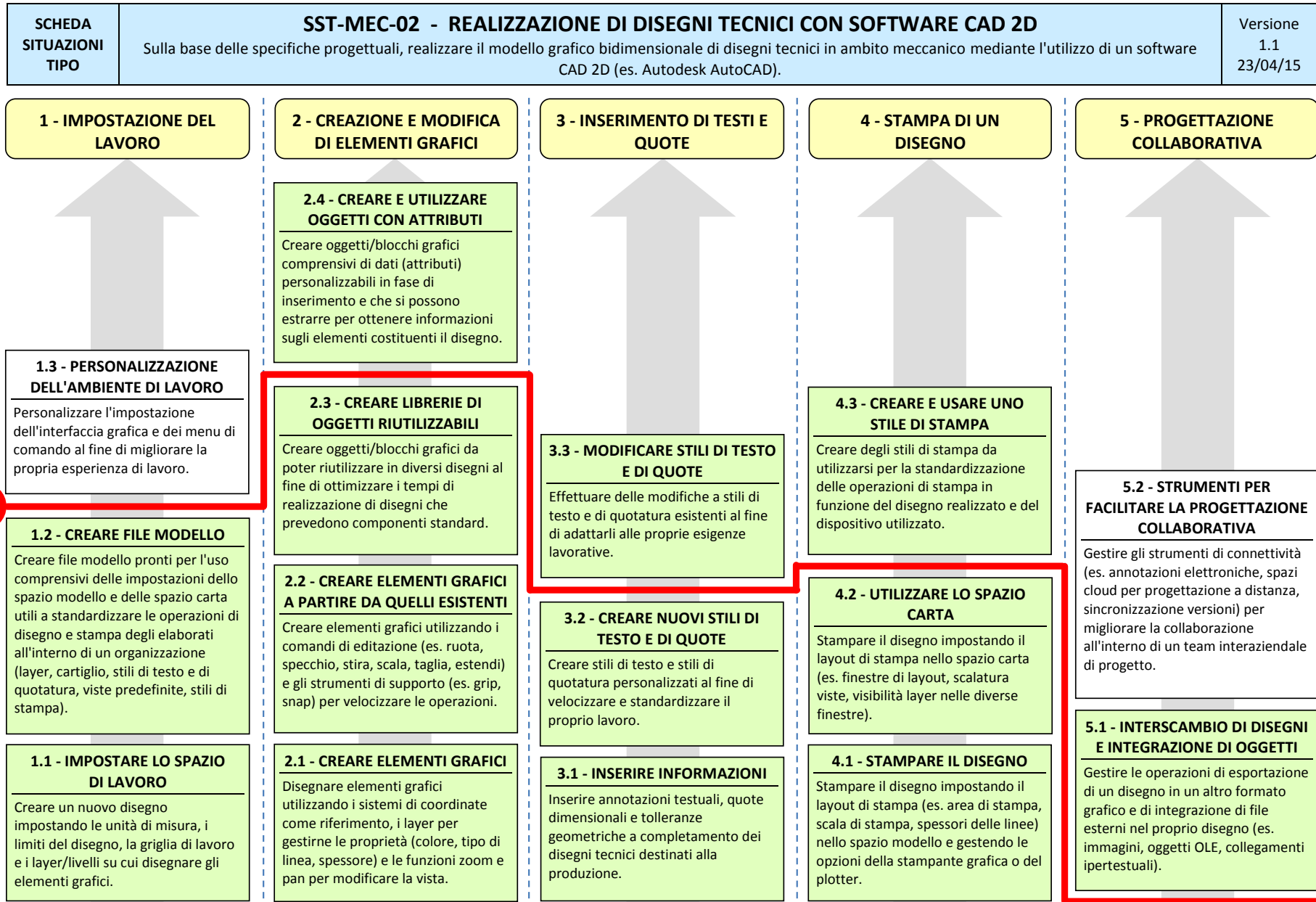
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

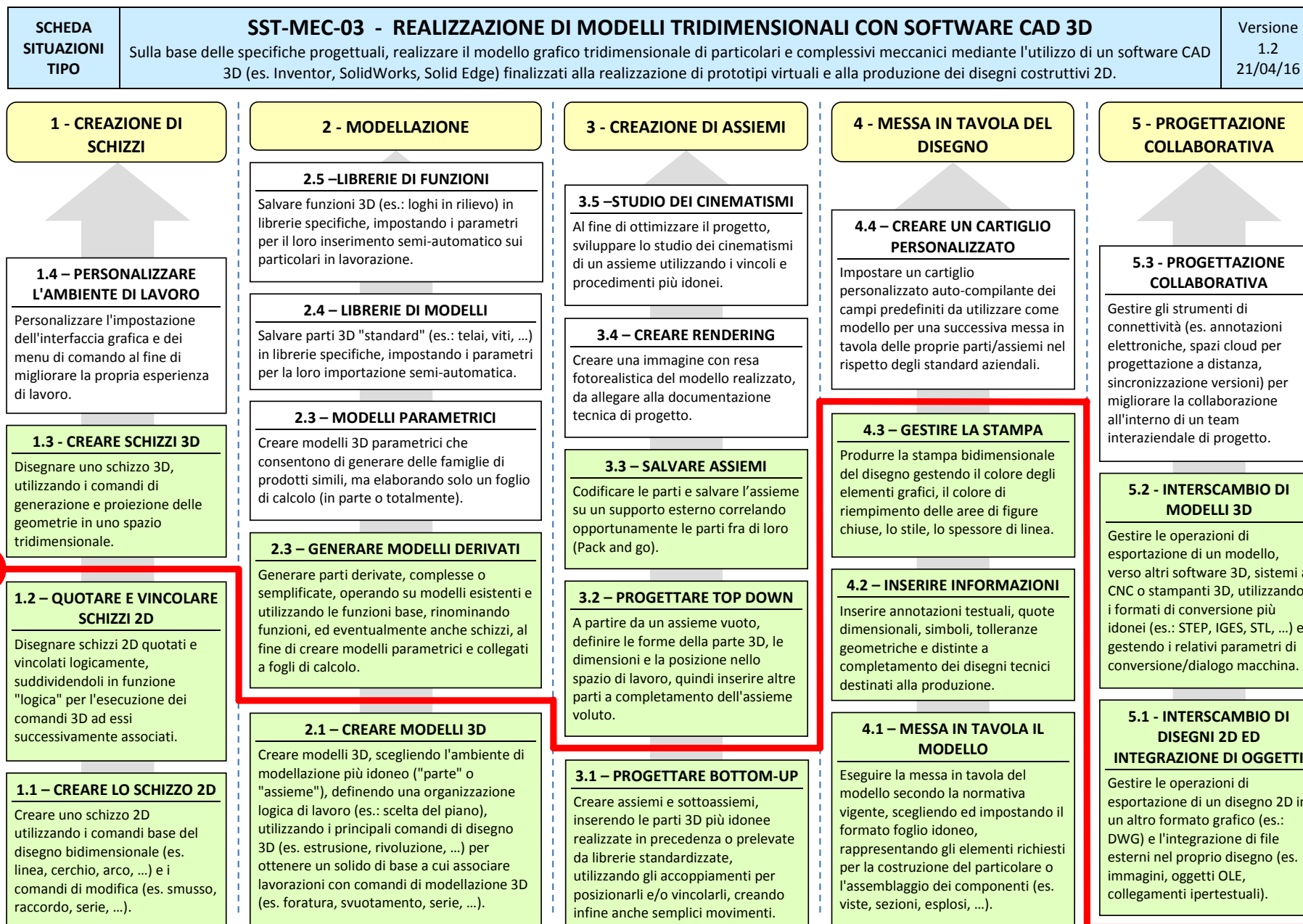
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

MECCANICO ATTREZZISTA PROCEDURE CAD-CAM

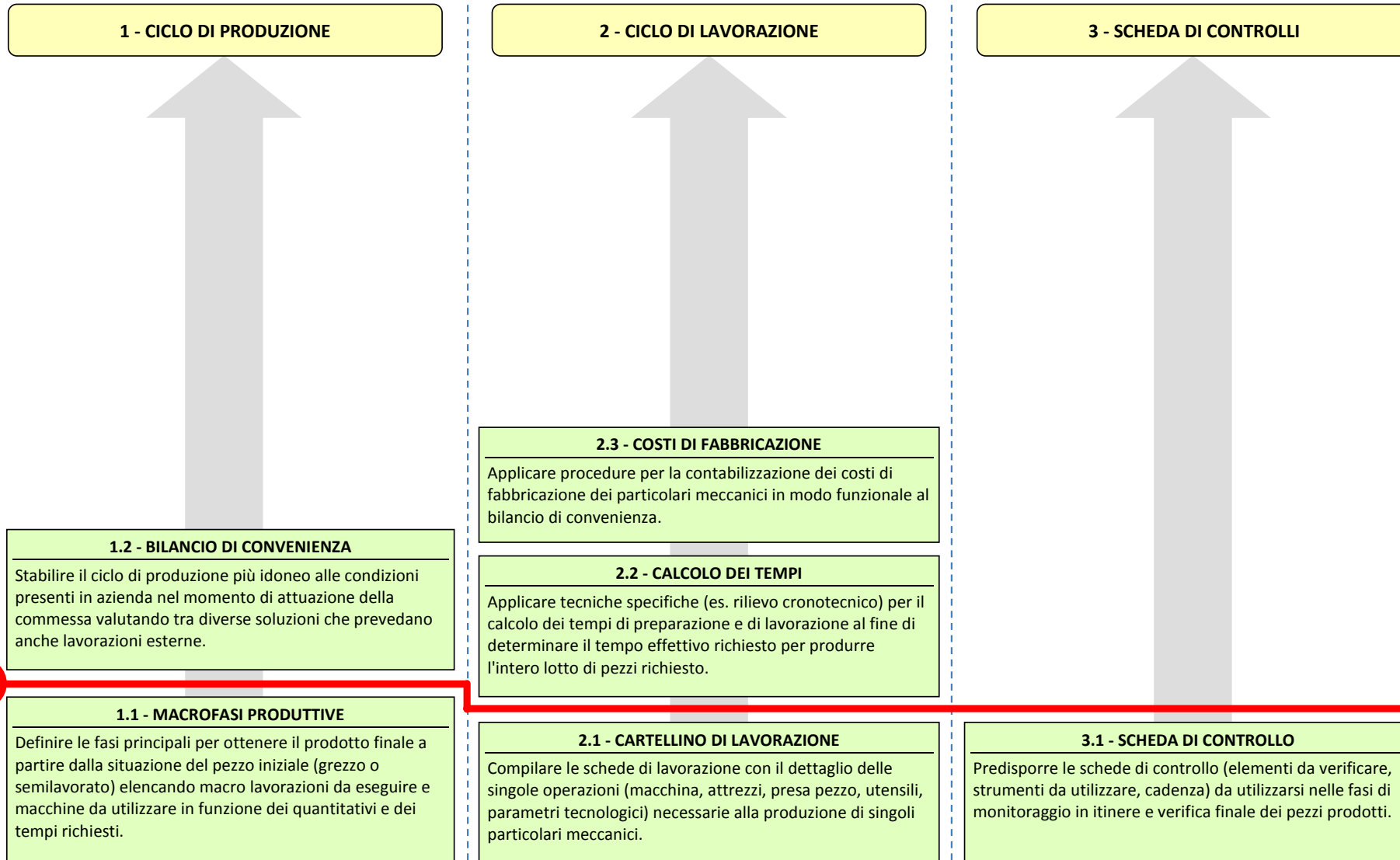
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-02	Realizzazione di disegni tecnici con software CAD 2D	4	Completo	
QPR-MEC-03	Realizzazione di modelli tridimensionali con software CAD 3D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Parziale	
QPR-MEC-07	Realizzazione di particolari meccanici al tornio parallelo	3	Completo	
QPR-MEC-08	Realizzazione di particolari meccanici alla fresatrice universale	3	Completo	
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-13	Programmazione di macchine CN con sistemi CAD/CAM	4	Parziale	
QPR-MEC-14	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo	
QPR-MEC-15	Attrezzaggio di macchine utensili CN a 3 assi	3	Completo	
QPR-MEC-16	Produzione di particolari meccanici su macchine utensili CN	3	Completo	
QPR-MEC-17	Assemblaggio di gruppi meccanici	3	Parziale	

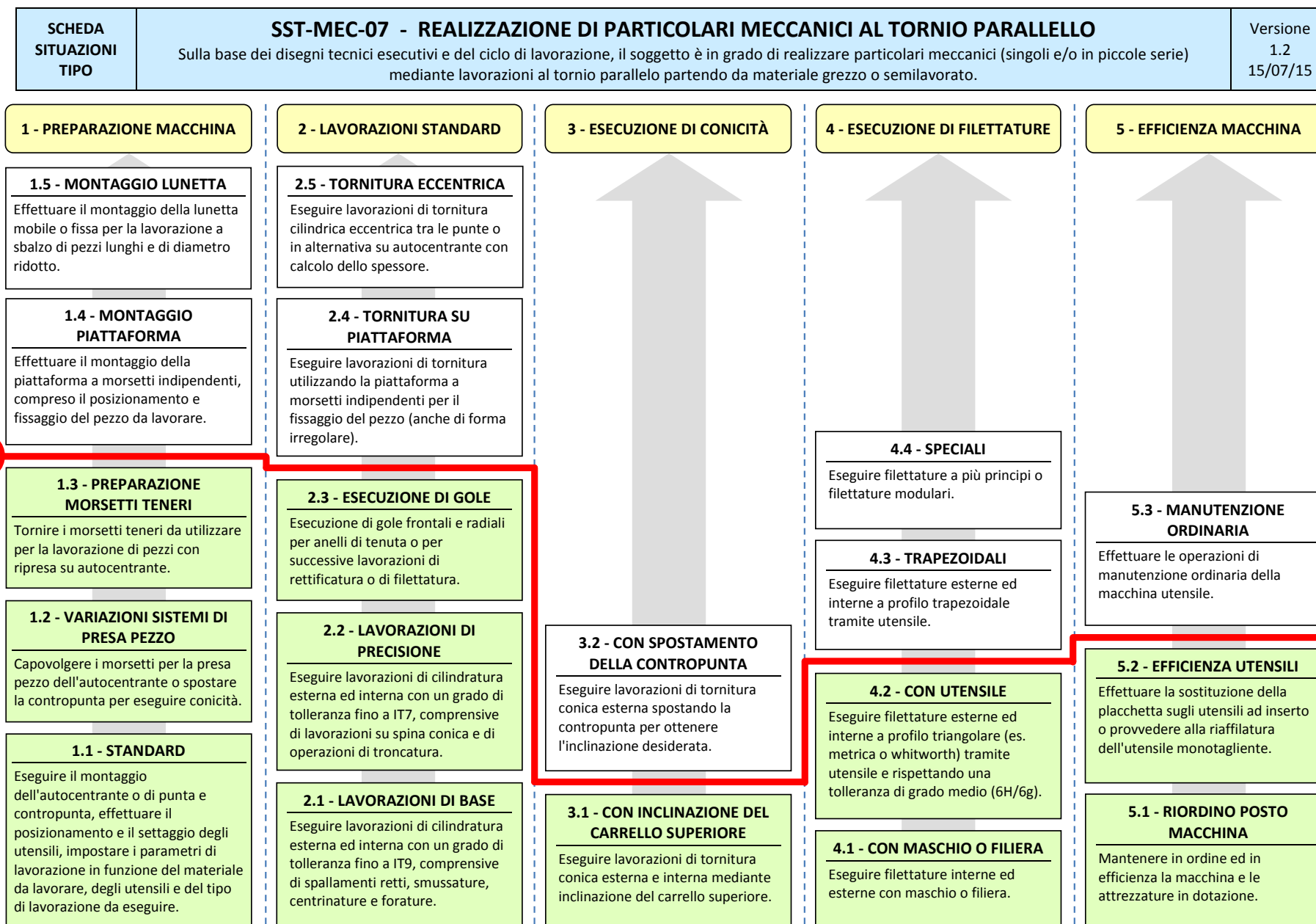
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

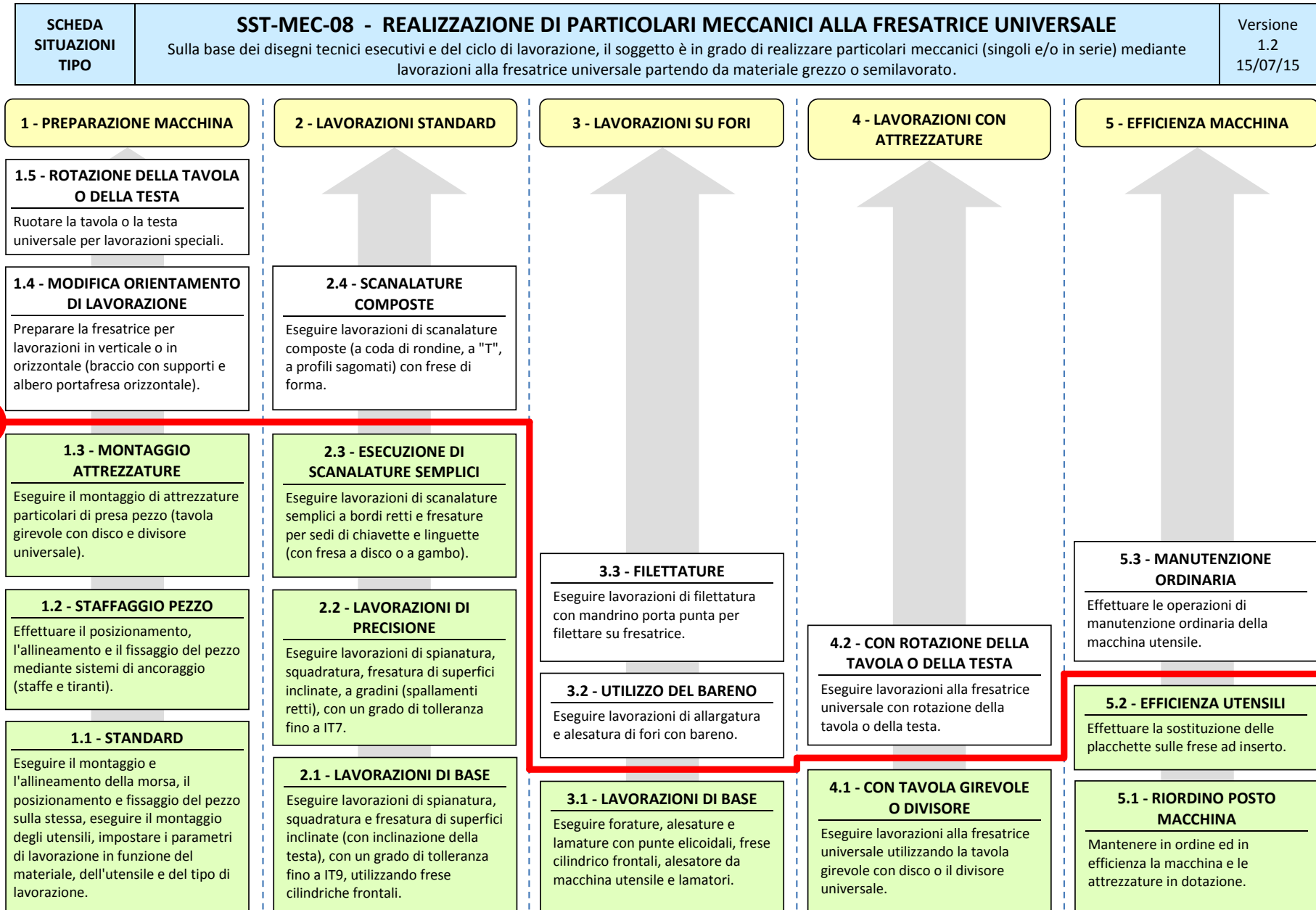


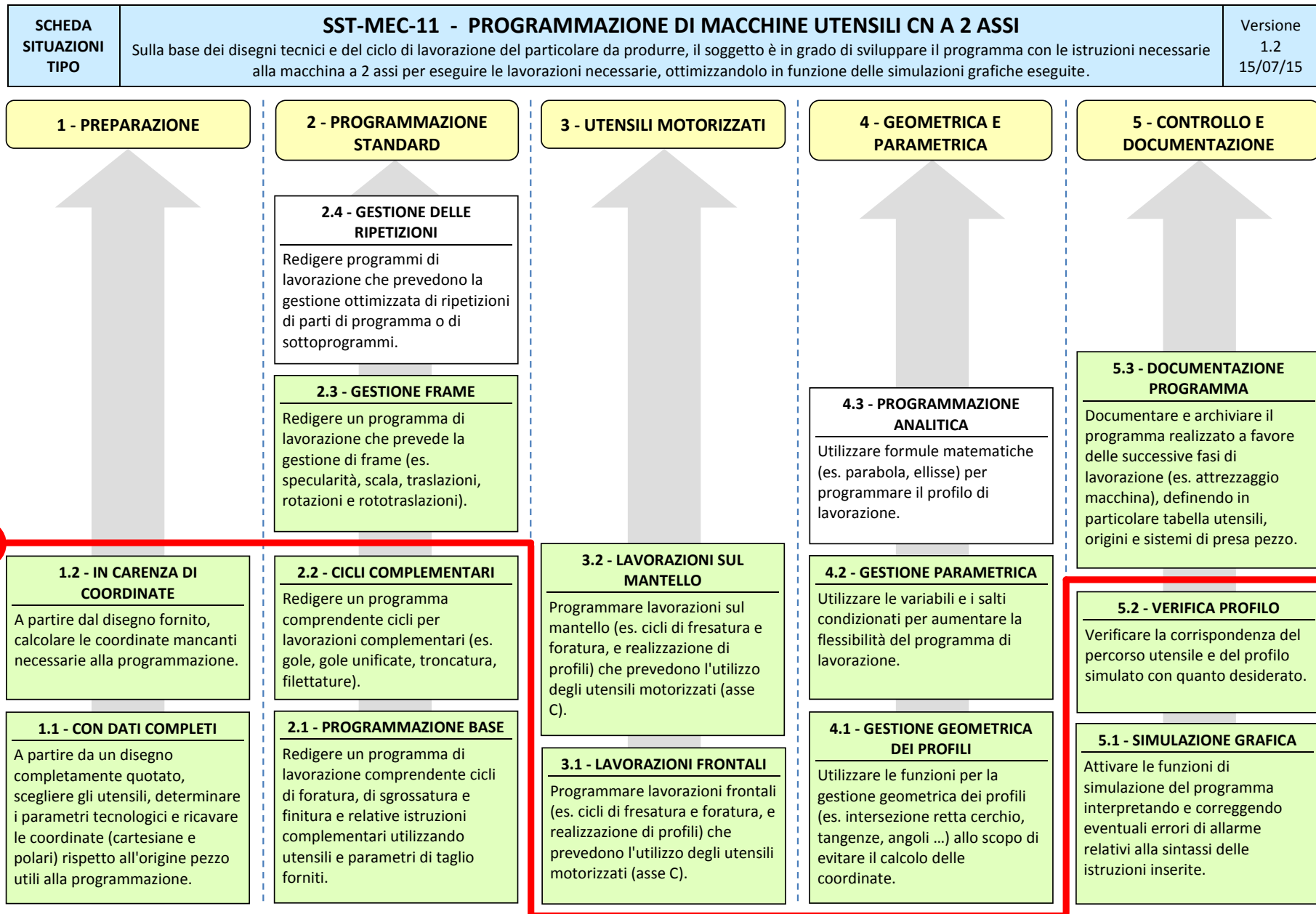


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	---	-----------------------------

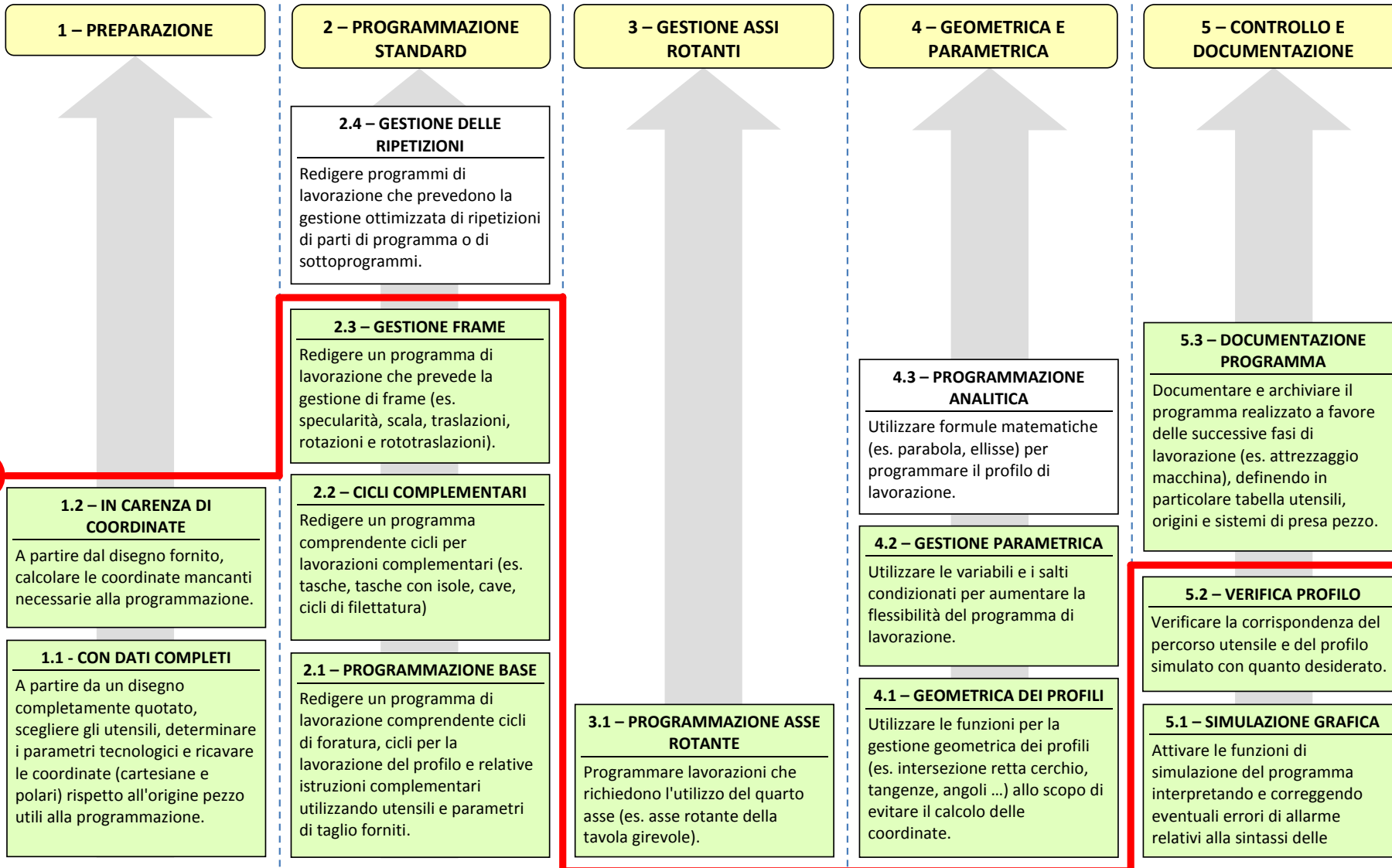


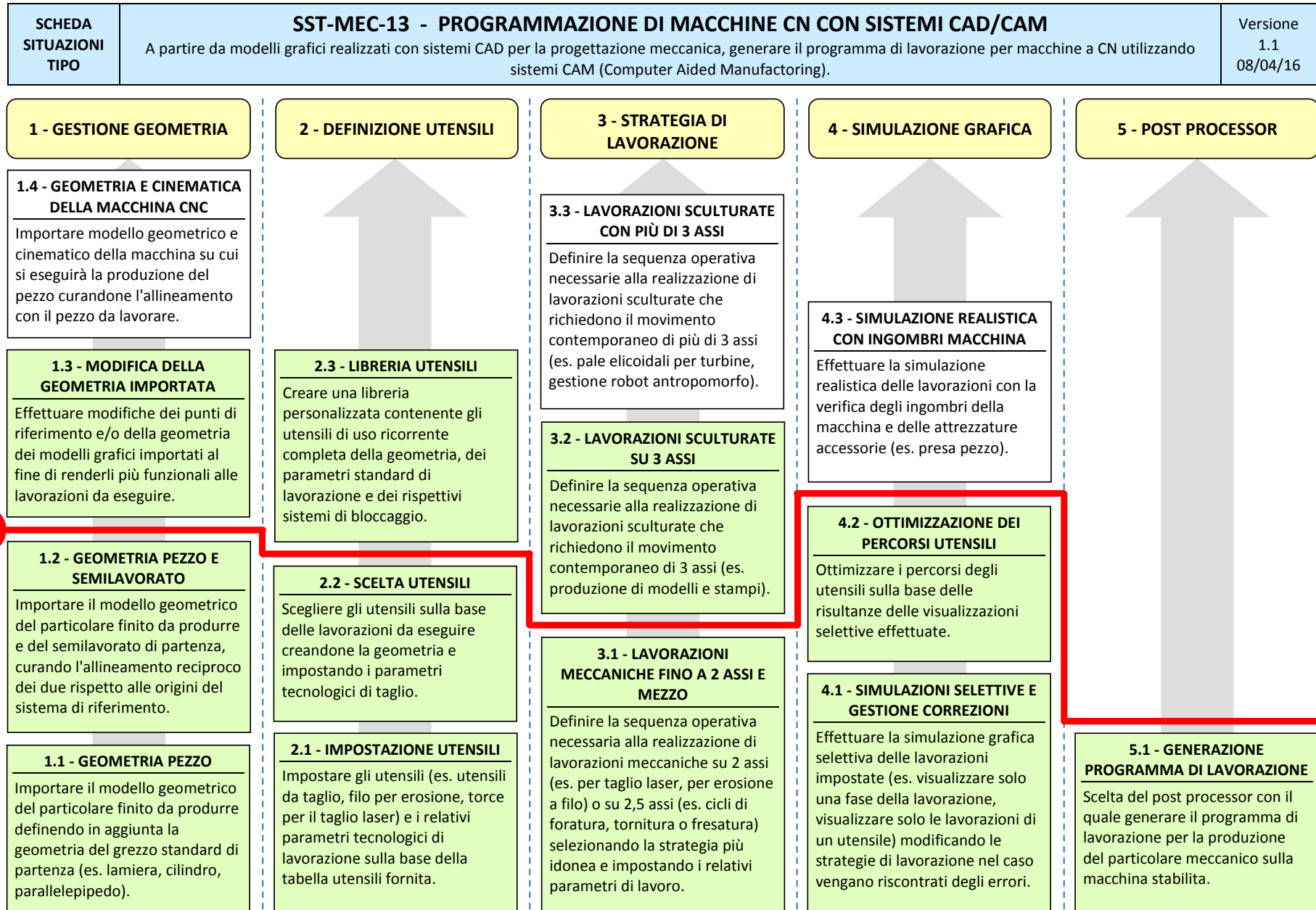


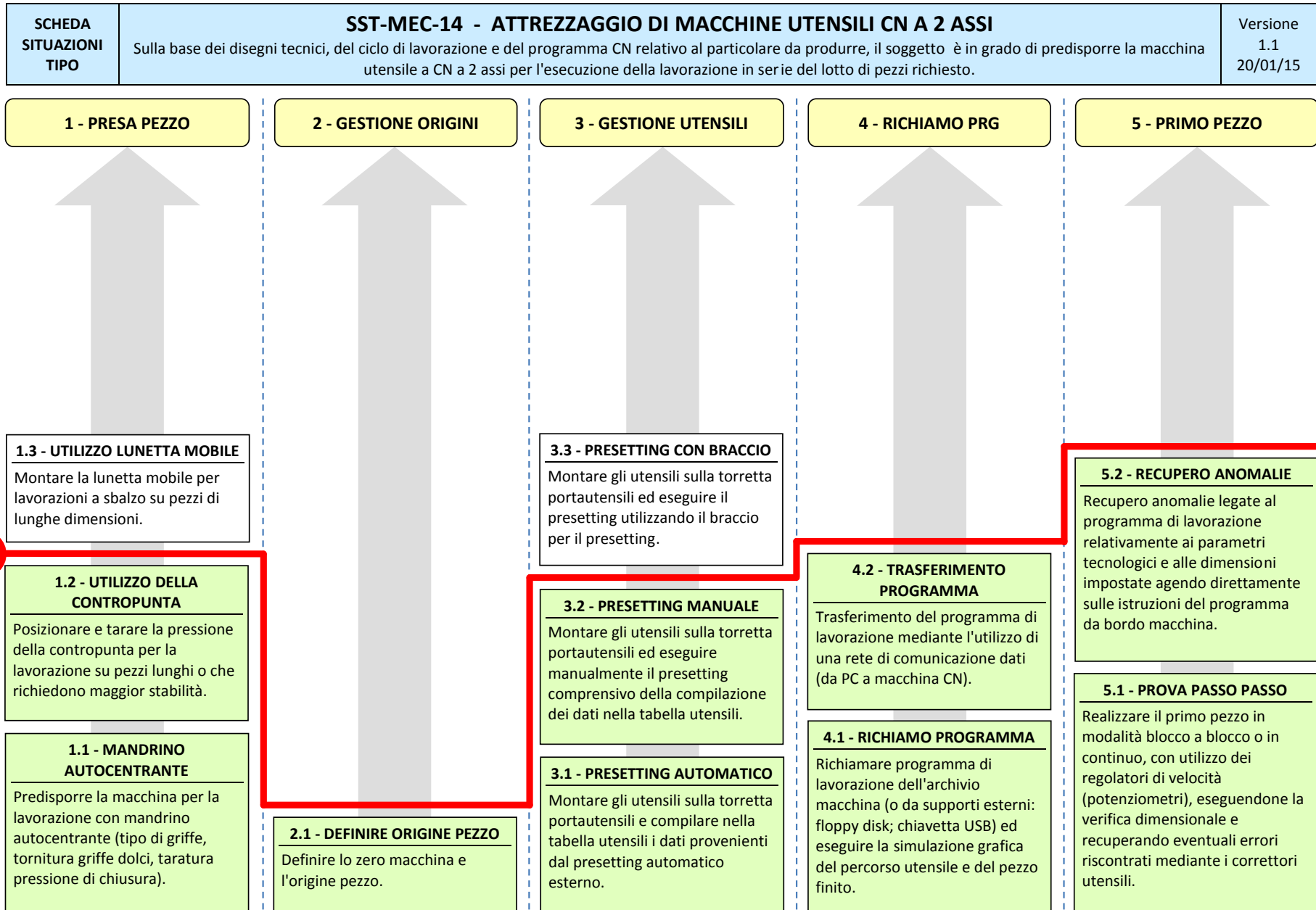


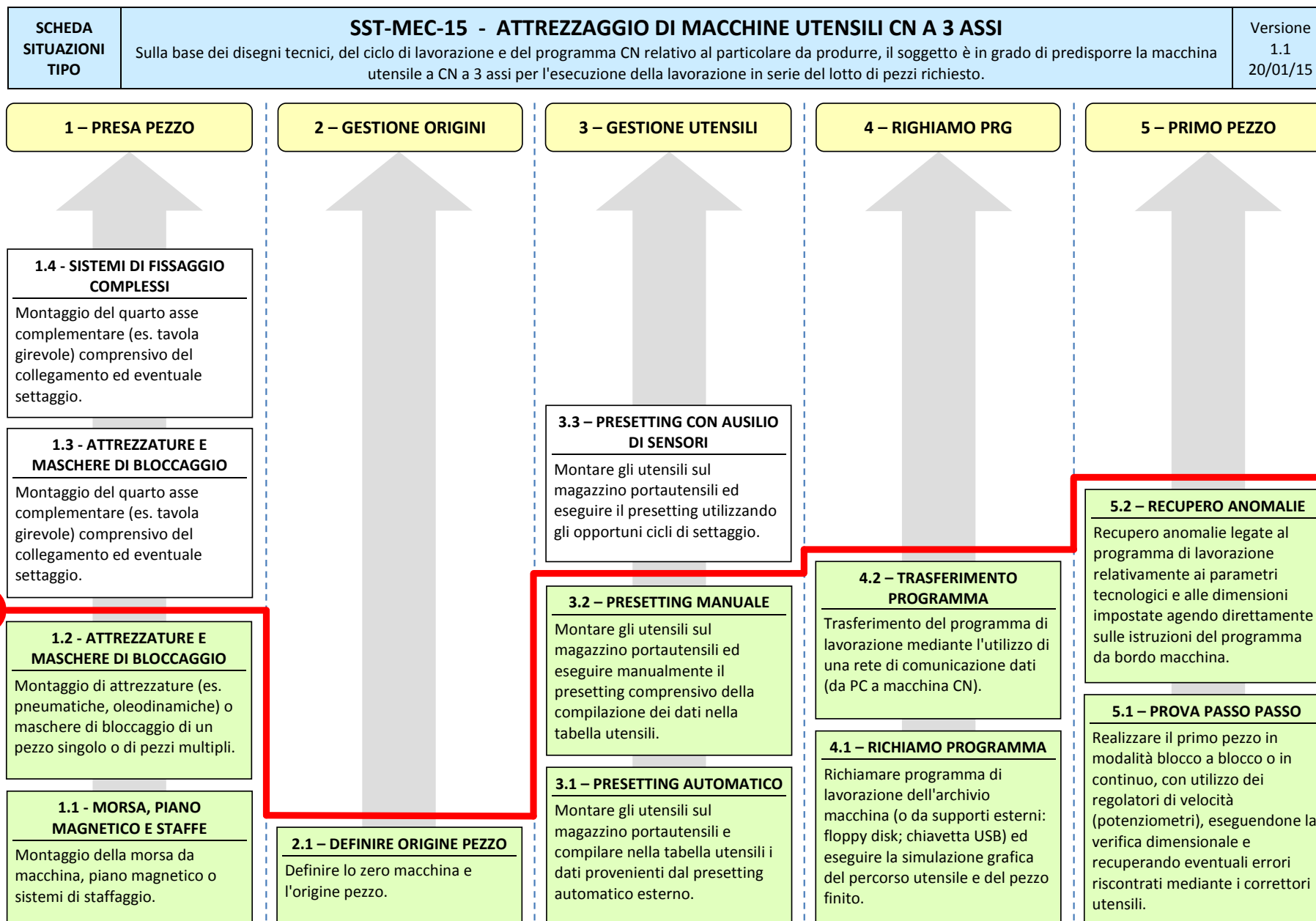


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-12 - PROGRAMMAZIONE DI MACCHINE UTENSILI CN A 3 ASSI Sulla base dei disegni tecnici e del ciclo di lavorazione del particolare da produrre, il soggetto è in grado di sviluppare il programma con le istruzioni necessarie alla macchina a 3 assi per eseguire le lavorazioni necessarie, ottimizzandolo in funzione delle simulazioni grafiche eseguite.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

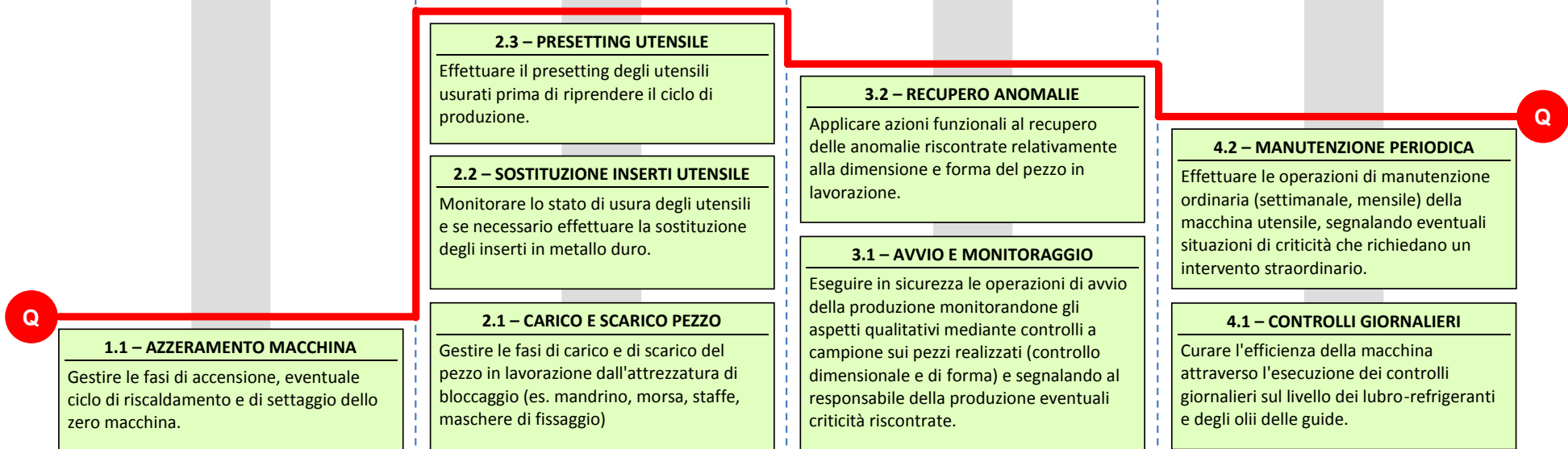


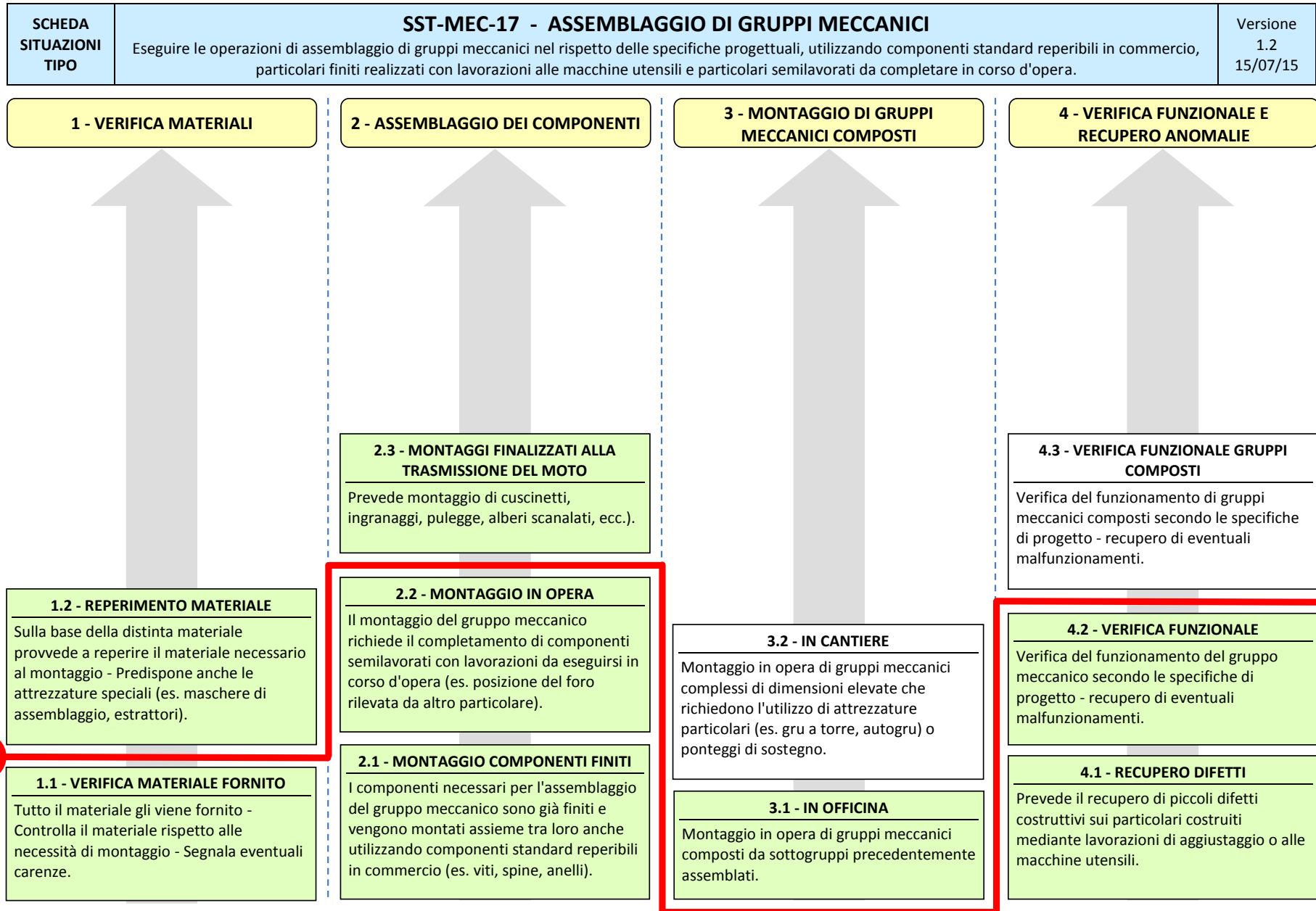






SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-16 - PRODUZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI SU MACCHINE CN A partire dalla macchina a CN a 2 o 3 assi già attrezzata e dalla documentazione tecnica di riferimento, il soggetto è in grado di gestire la produzione del lotto di pezzi richiesto nel rispetto dei tempi e dei parametri qualitativi previsti.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------





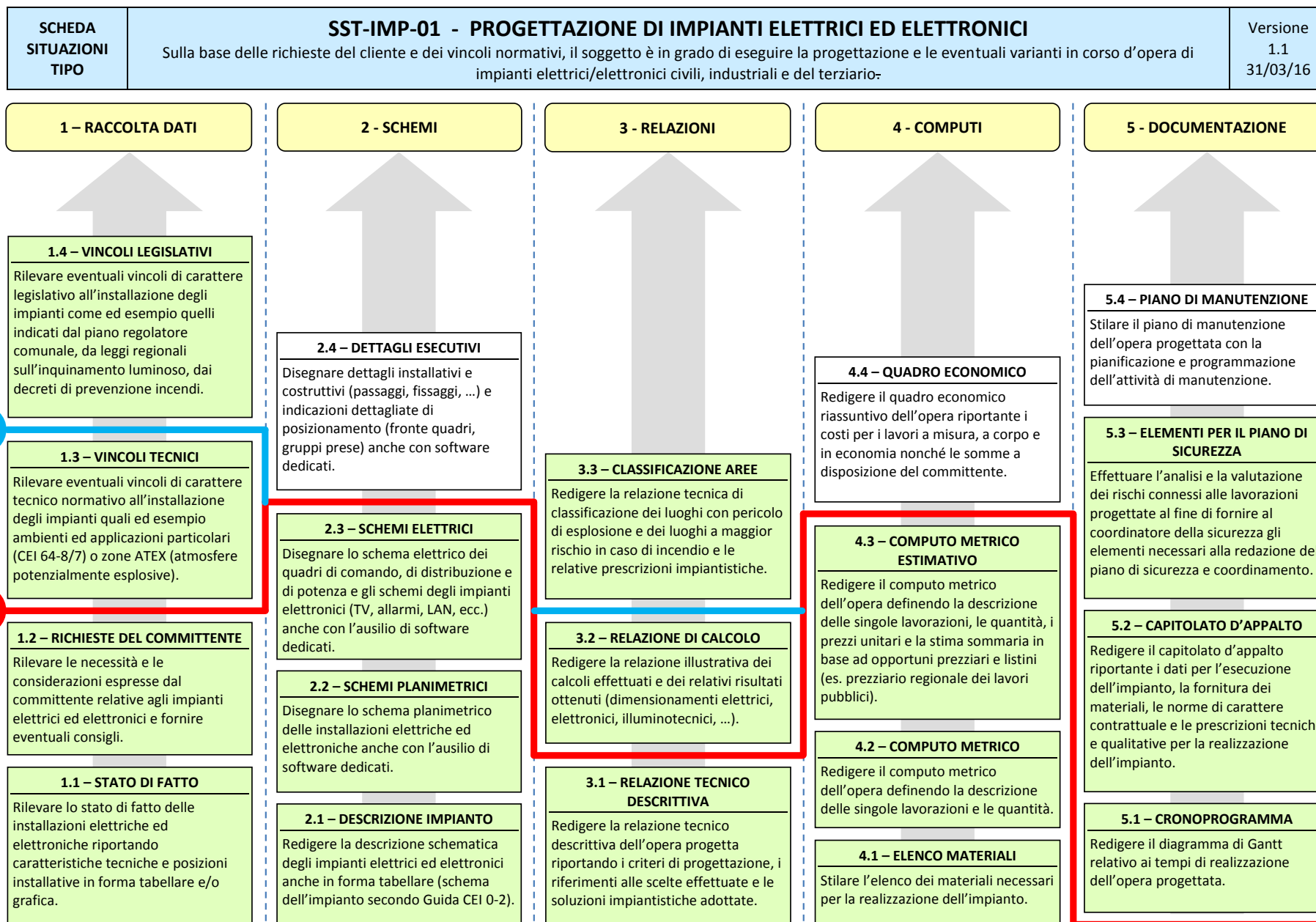
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO ELETTRICO

<i>Codice</i>	<i>Titolo del QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Il QPR è incluso nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-01	Progettazione di impianti elettrici ed elettronici		Parziale	
QPR-IMP-03	Installazione di impianti elettrici civili		Esteso	
QPR-IMP-04	Installazione di impianti elettrici industriali e del terziario		Esteso	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile		Esteso	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici		Esteso	
QPR-IMP-09	Verifica degli impianti elettrici ed elettronici		Completo	

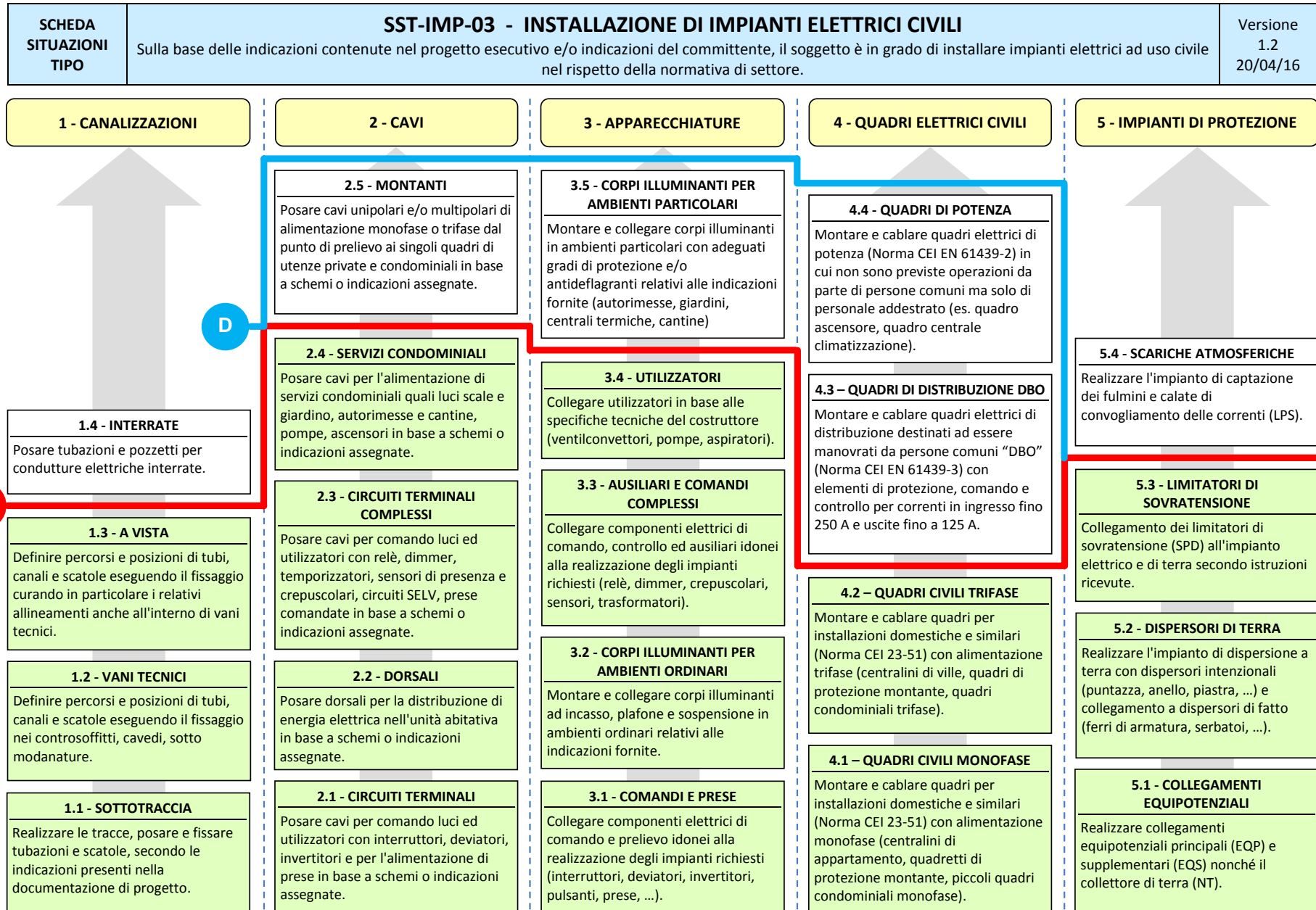
Per ciascuno dei QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

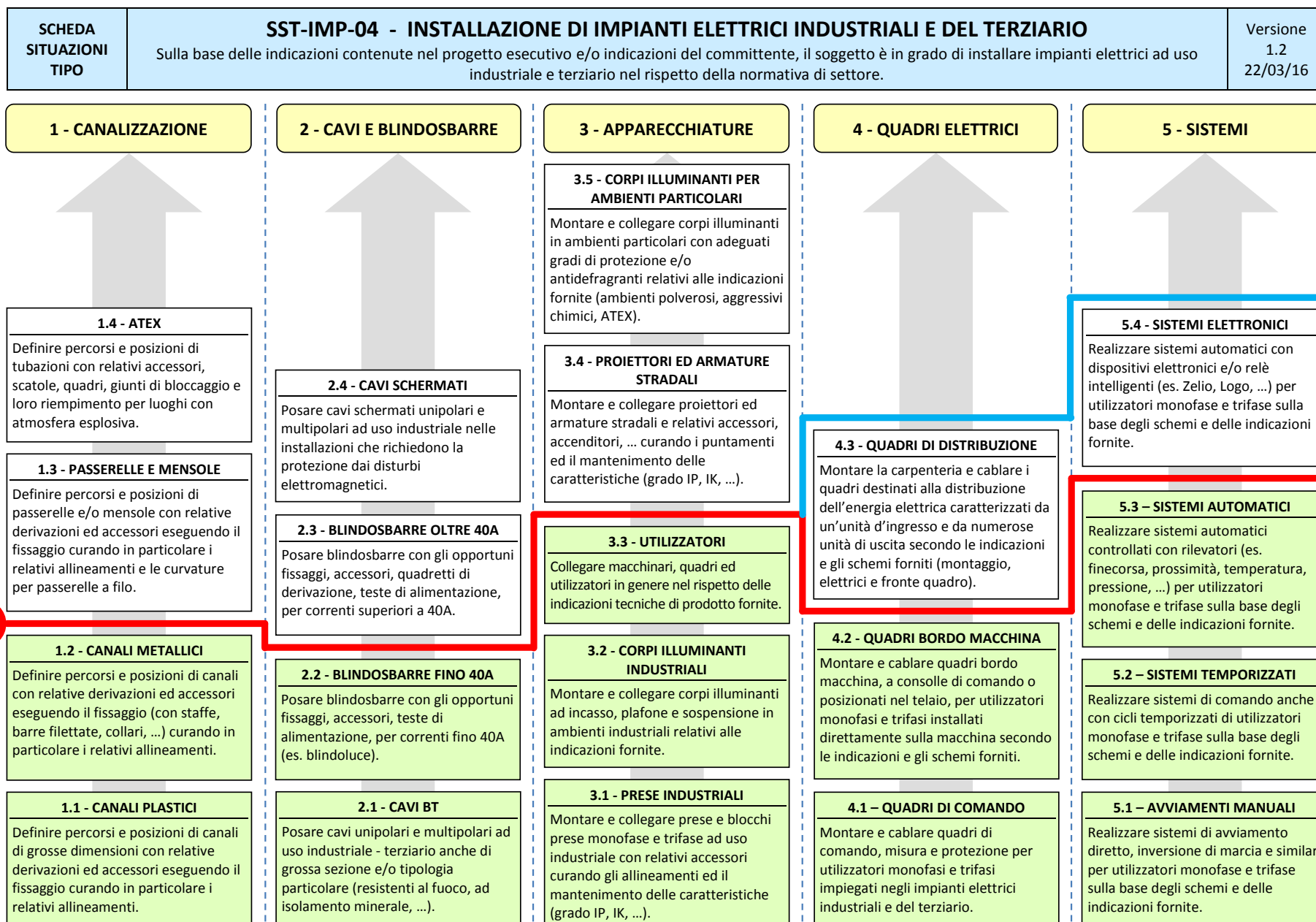


D

Q

Q





SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

1 – CABLAGGIO DOMOTICO

2 - CONFIGURAZIONE DOMOTICA

3 - AUTOMAZIONE

1.4 - TELECONTROLLI
Installare e collegare dispositivi per la telegestione e telecontrollo da pc locale e via web e/o cellulare (es. webservice, ...).

1.3 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Installare e collegare centraline per la gestione e regolazione di applicazioni domotiche (es. centralina scenari, termoregolazione, ...) rispettando le indicazioni fornite.

1.2 - COMANDI, SENSORI E SEGNALAZIONI
Installare e collegare dispositivi di comando, attuazione, rilevazione e segnalazione anche di tipo touch-screen rispettando le indicazioni fornite sul collegamento e posizionamento.

1.1 - CAVI
Posare cavi bus a una o due coppie individuando la corretta tipologia di posa in base alle caratteristiche tecniche fornite e compatibilmente agli altri impianti coesistenti.

2.3 - TELECONTROLLI
Configurare dispositivi di telegestione e telecontrollo impostando i parametri per il collegamento dall'esterno e l'interfaccia grafica del sistema con particolare riferimento alla sicurezza dell'accesso.

2.2 - CENTRALINE DI REGOLAZIONE
Configurare centraline di controllo e regolazione impostando i parametri richiesti anche con l'acquisizione di segnali da sonde esterne.

2.1 - IMPIANTI BASE
Configurare comandi, attuatori ed apparecchiature per semplici impianti domotici sia con configuratori fisici (es. scs) sia programmabili (es. knx, by-me, ...).

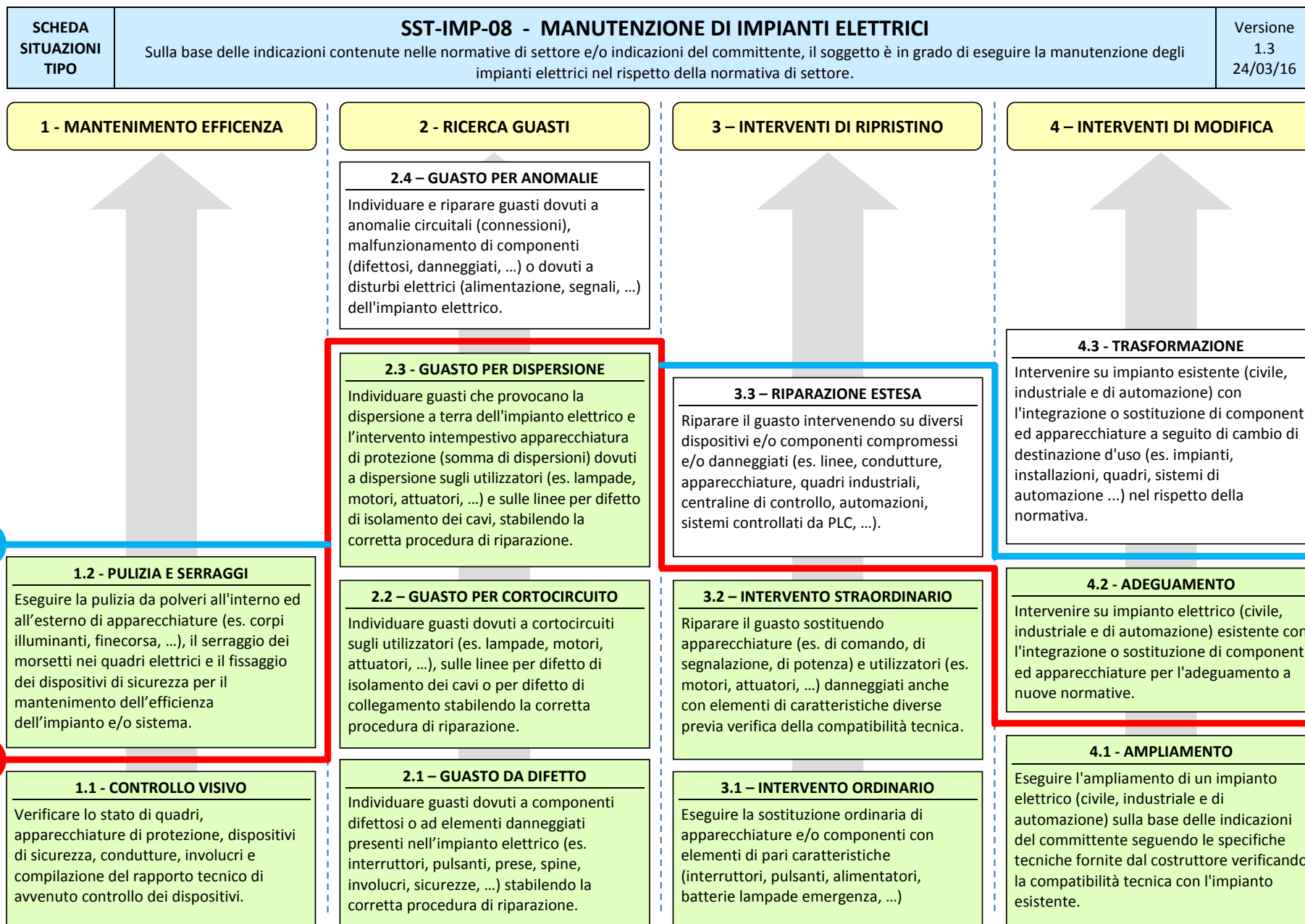
3.4 - TARATURE
Verifica e taratura dei dispositivi e dei sistemi automatici per l'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e direttiva macchine con particolare riferimento alla sicurezza delle persone.

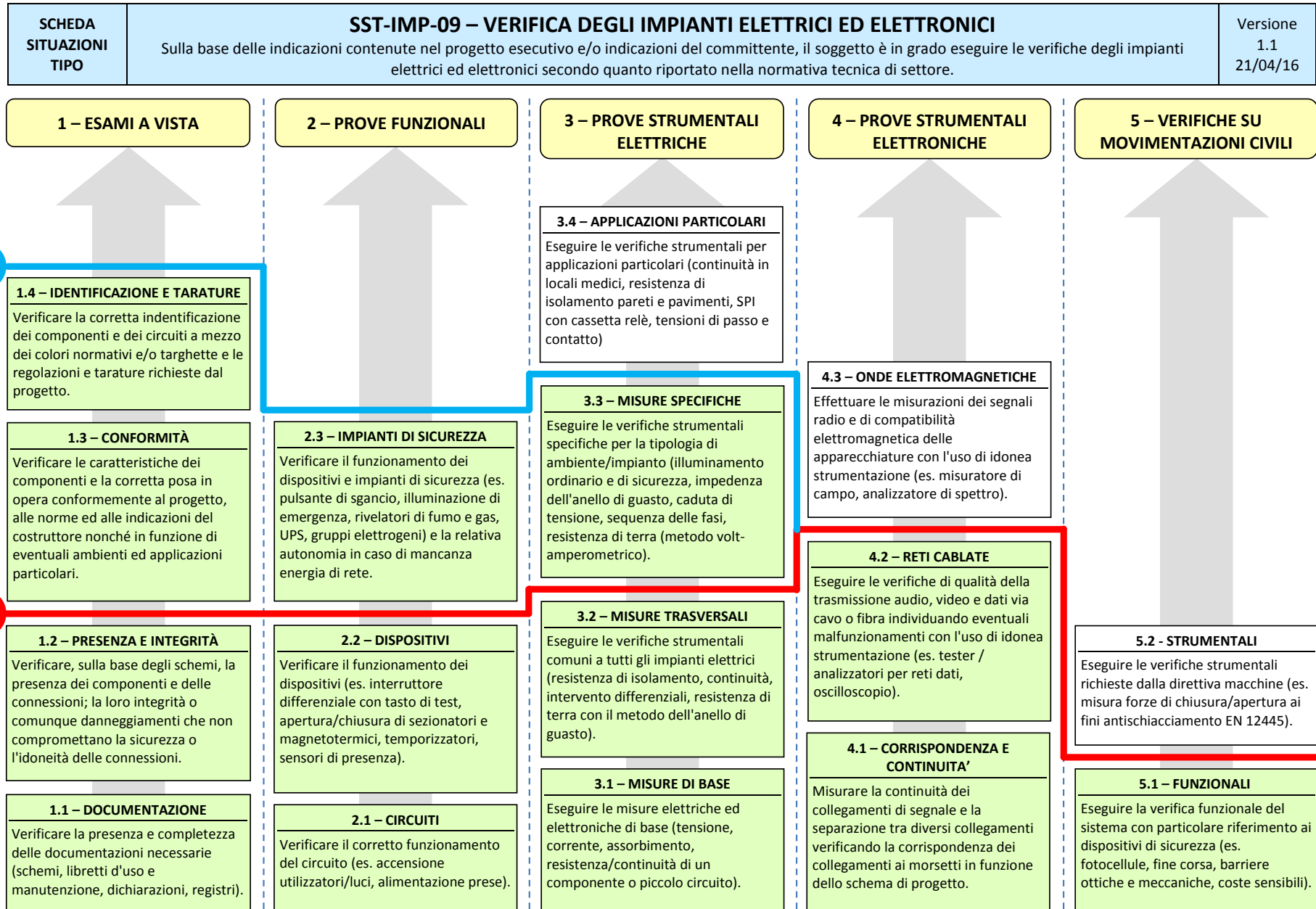
3.3 - CANCELLI E PORTE
Posizionare e cablare dispositivi per l'automazione dell'apertura/chiusura di porte, sbarre e cancelli nel rispetto della normativa elettrica e delle indicazioni del costruttore.

3.2 - OLTRE 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano più di 2 sensori (es: irrigazione: tempo, temperatura, umidità; illuminazione giardino: presenza, tempo, luminosità) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.

3.1 - FINO A 2 PARAMETRI
Cablare dispositivi di comando, rilevazione e segnalazione per automazioni ad uso civile che utilizzano fino a 2 sensori di ingresso (es: illuminazione crepuscolare: luminosità e tempo; tende: vento e pioggia) eseguendo le eventuali tarature secondo le indicazioni fornite.







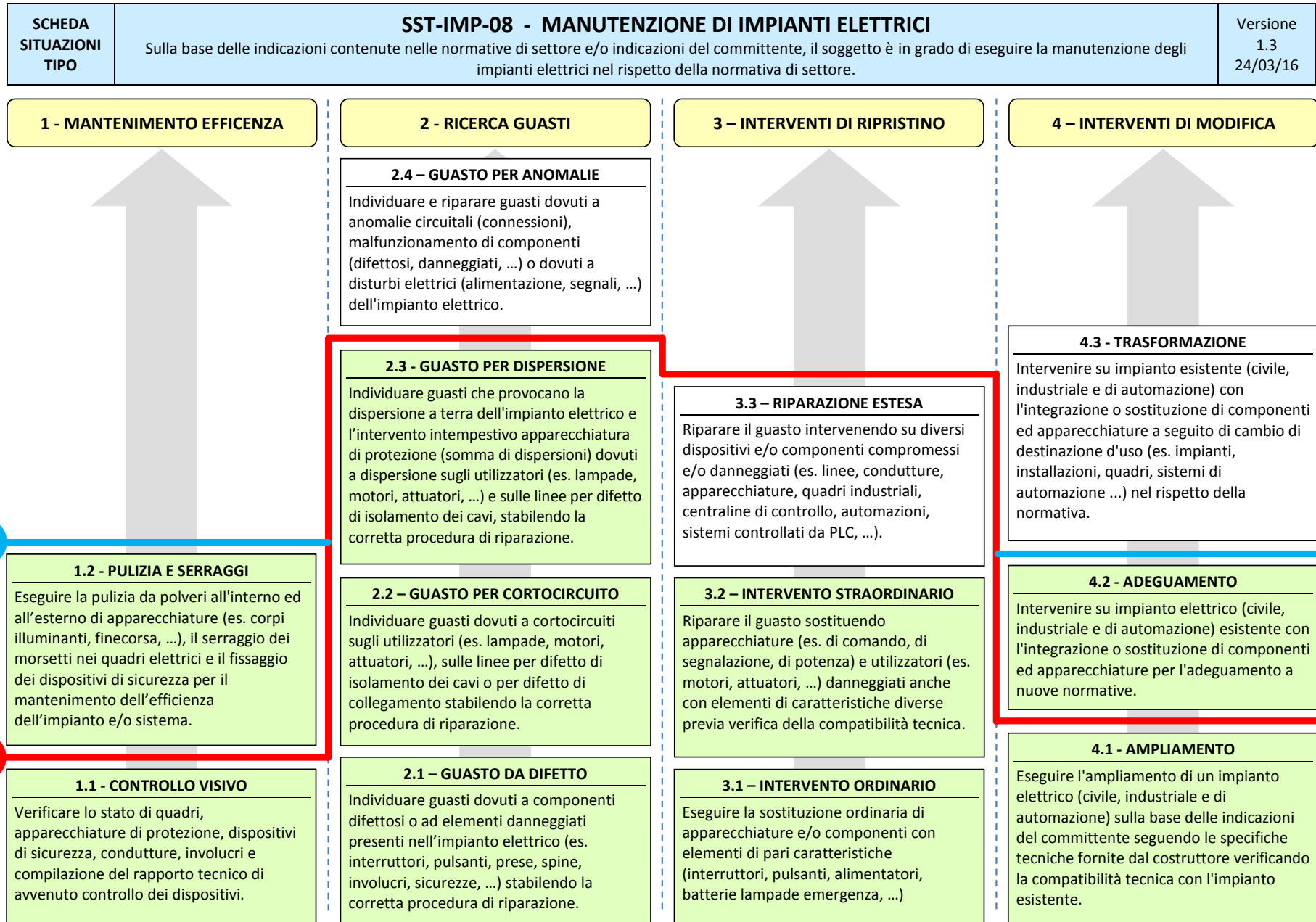
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRICO**

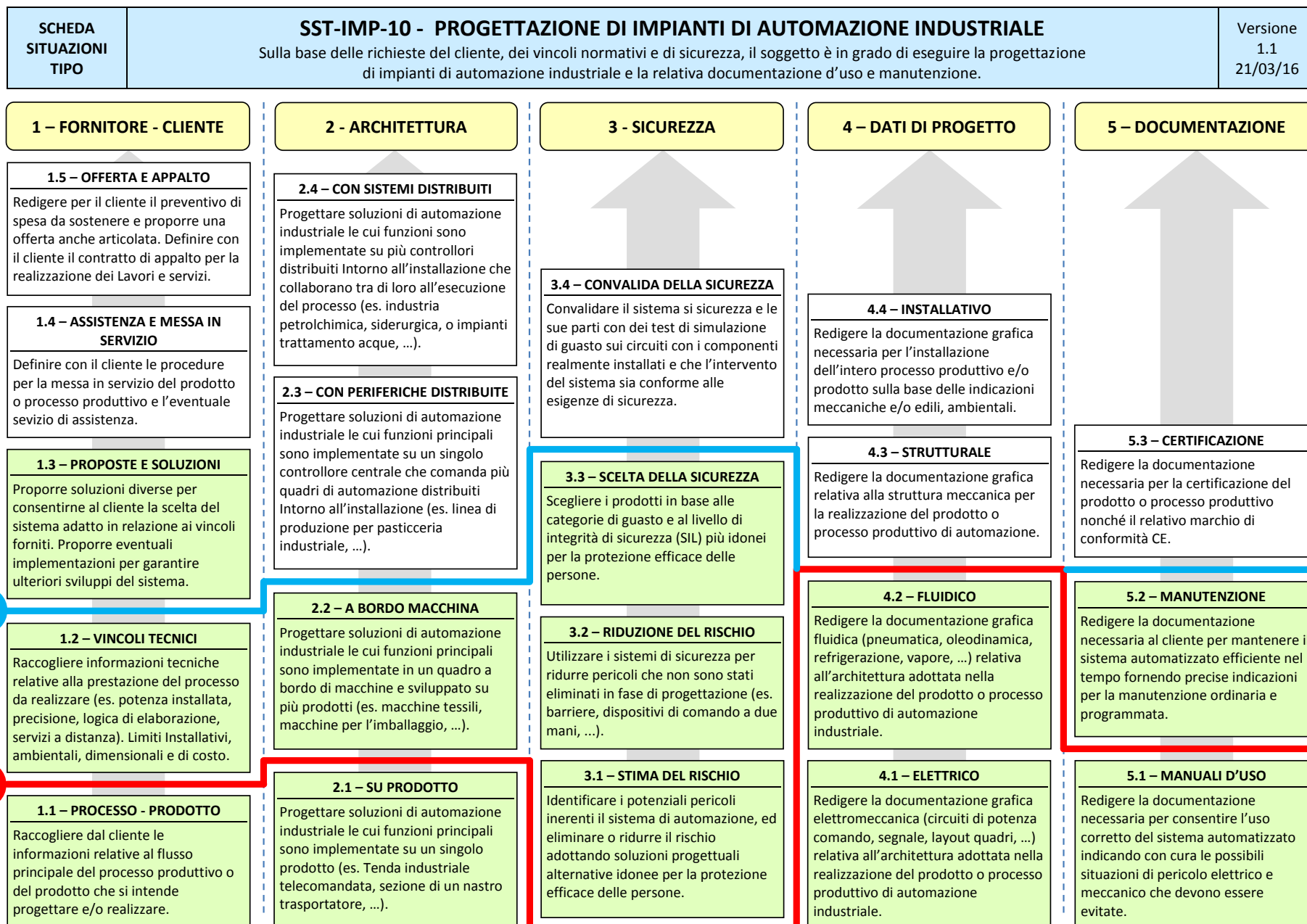
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

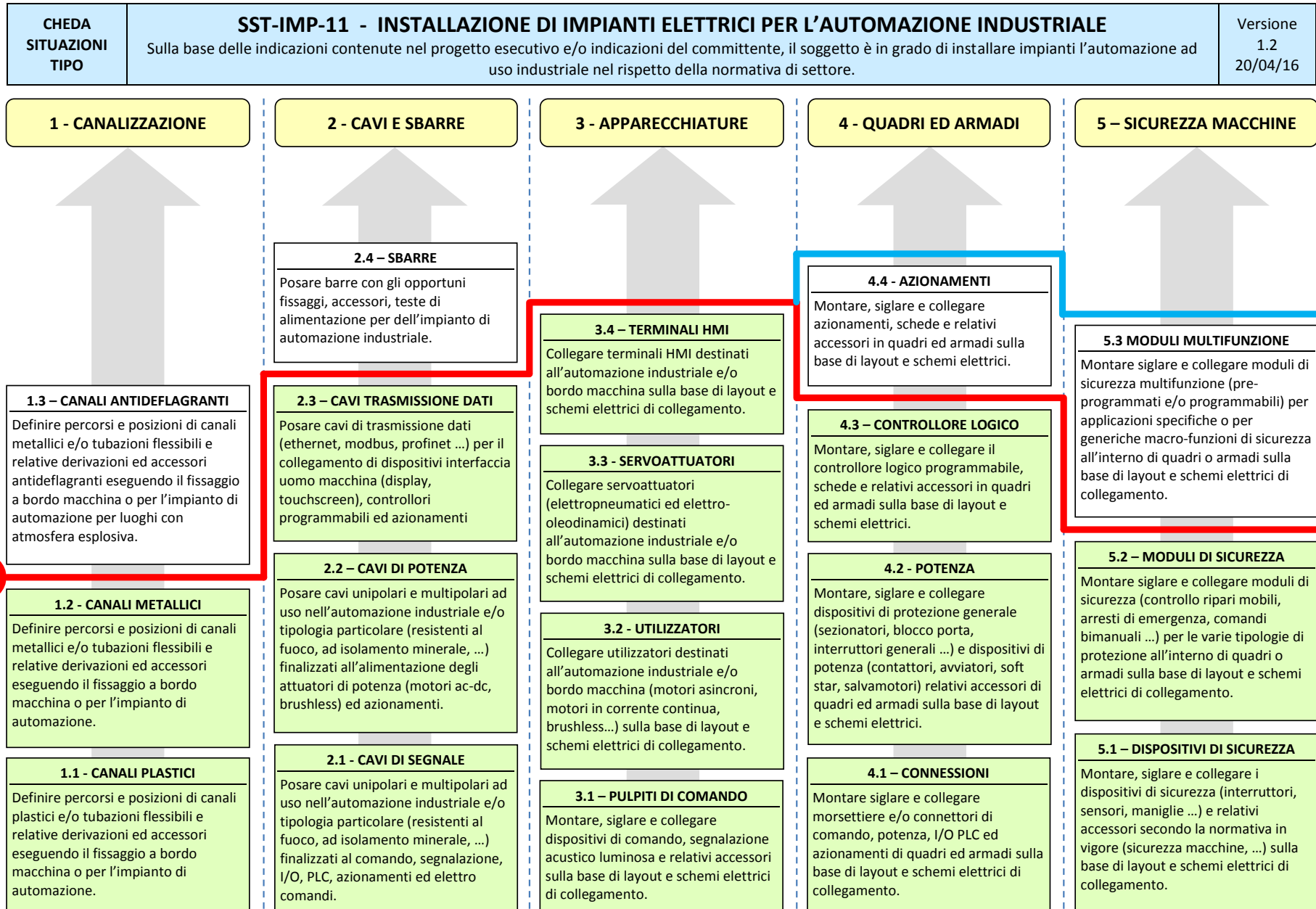
TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

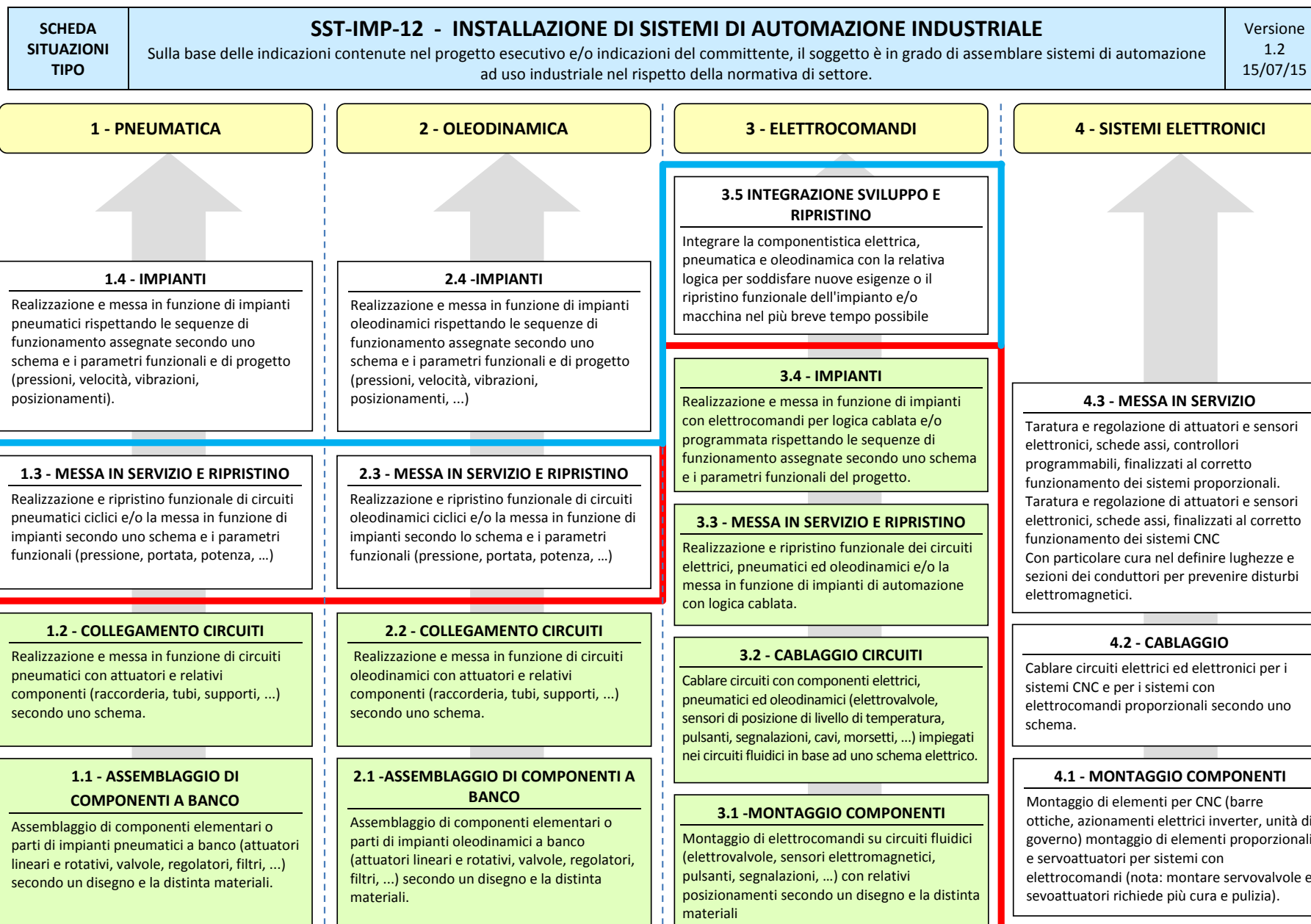
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>La QPR è inclusa nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-10	Progettazione di impianti di automazione industriale	5	Parziale	
QPR-IMP-23	Programmazione di impianti di automazione industriale	4	Completo	
QPR-IMP-11	Installazione di impianti elettrici per l'automazione industriale	3	Esteso	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Esteso	
QPR-IMP-13	Verifica degli impianti di automazione industriale	4	Esteso	
QPR-IMP-08	Manutenzione di impianti elettrici	3	Esteso	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.





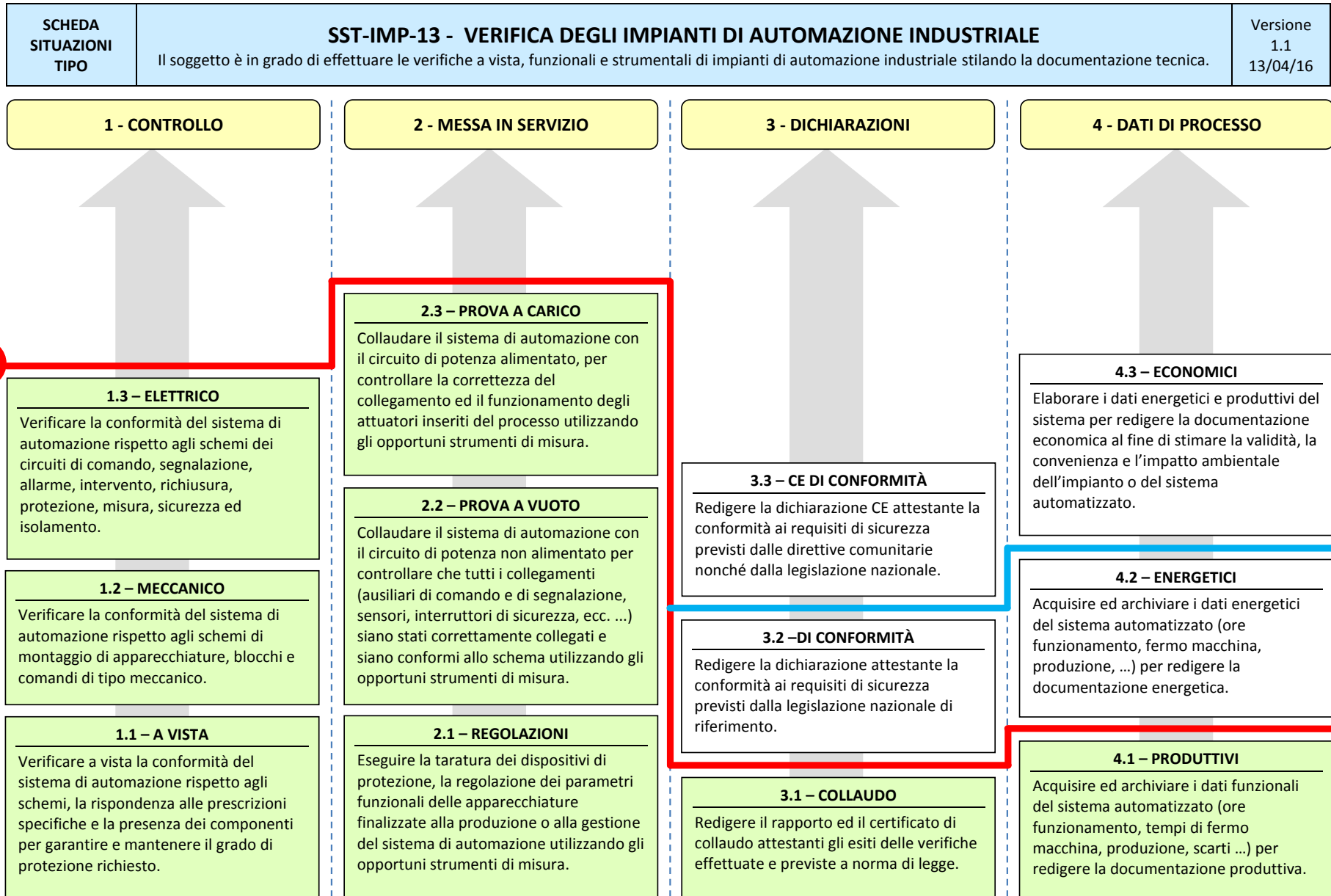


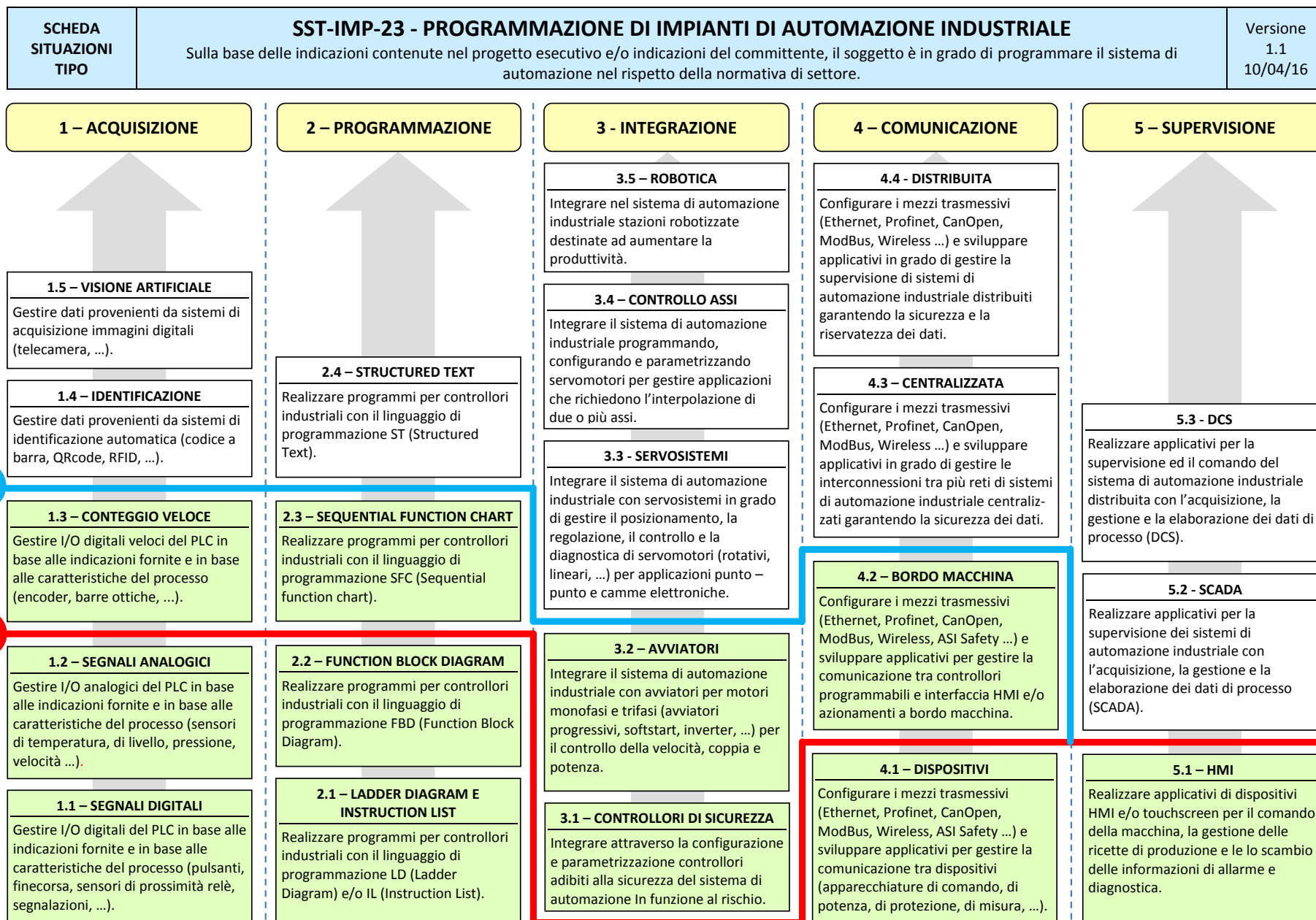


D

Q

Q





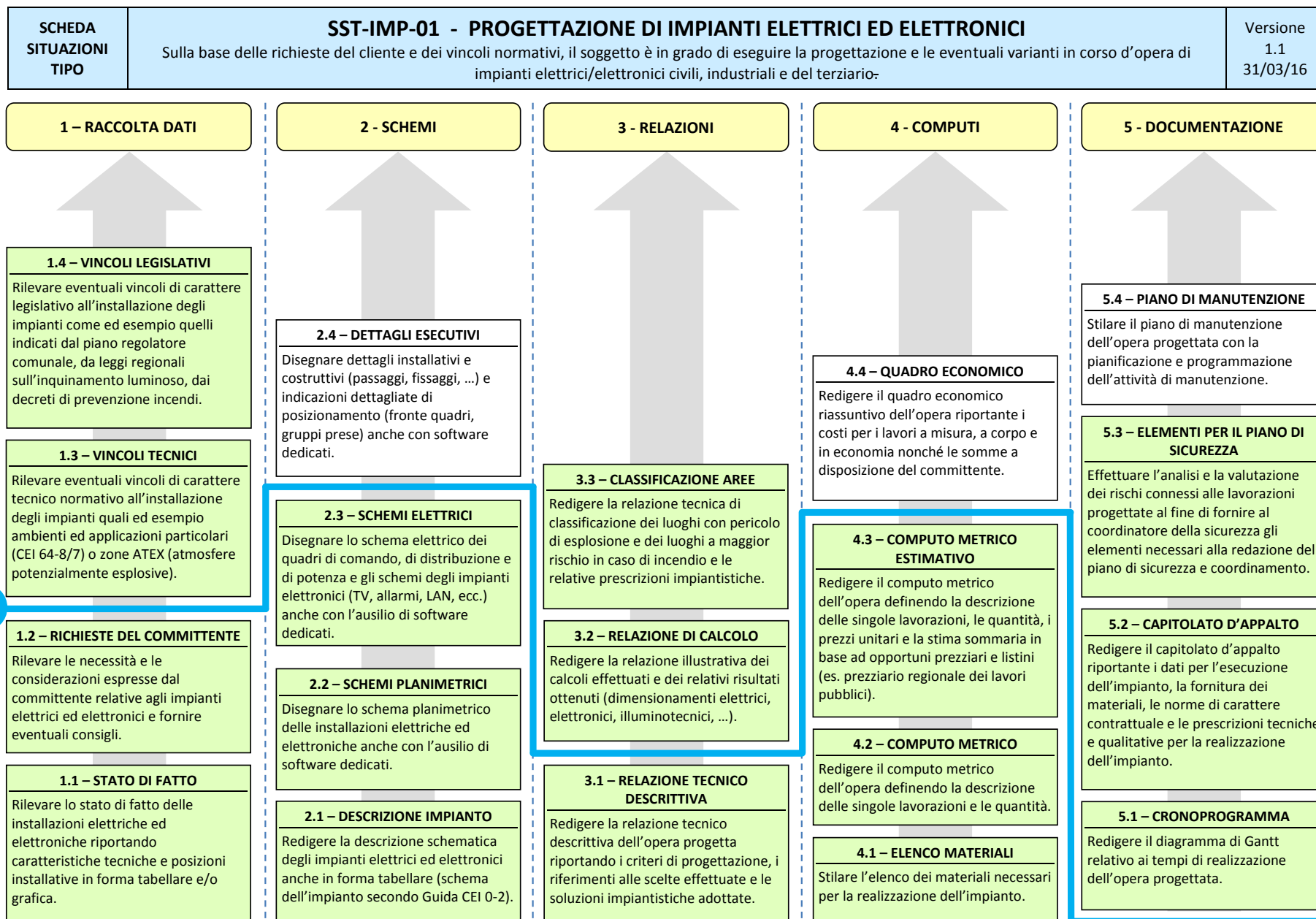
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE,
 IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ELETTRONICO**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO ELETTRONICO

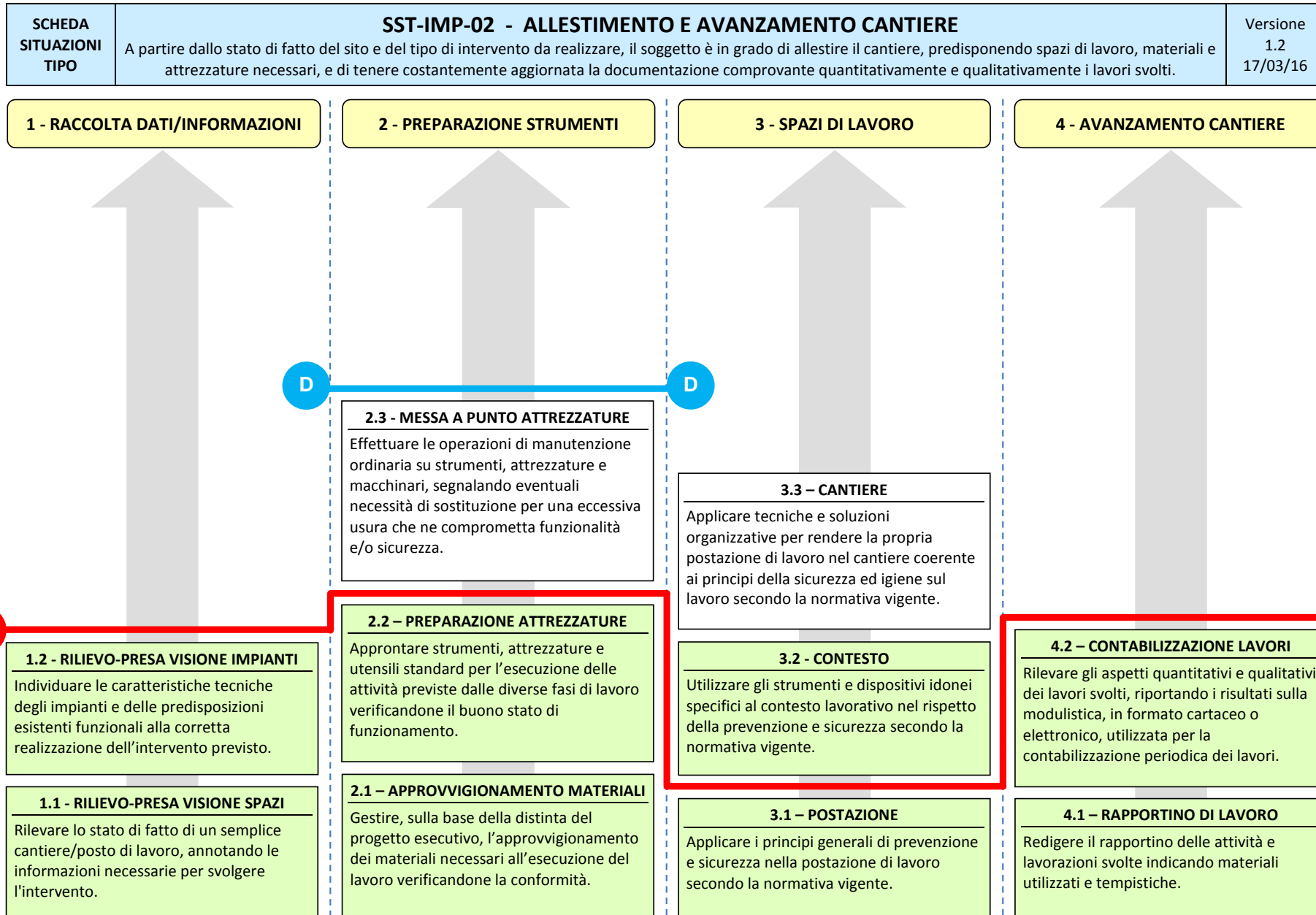
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-01	Progettazione di impianti elettrici ed elettronici	5	Parziale	
QPR-IMP-02	Allestimento e avanzamento cantiere	3	Esteso	
QPR-IMP-05	Installazione di impianti domotici ed automazione civile	3	Esteso	
QPR-IMP-09	Verifica degli impianti elettrici ed elettronici	4	Parziale	
QPR-IMP-22	Installazione di impianti di telecomunicazione	3	Esteso	
SST-ICT-05	Integrazione Componenti - [e-CF B.2a]	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

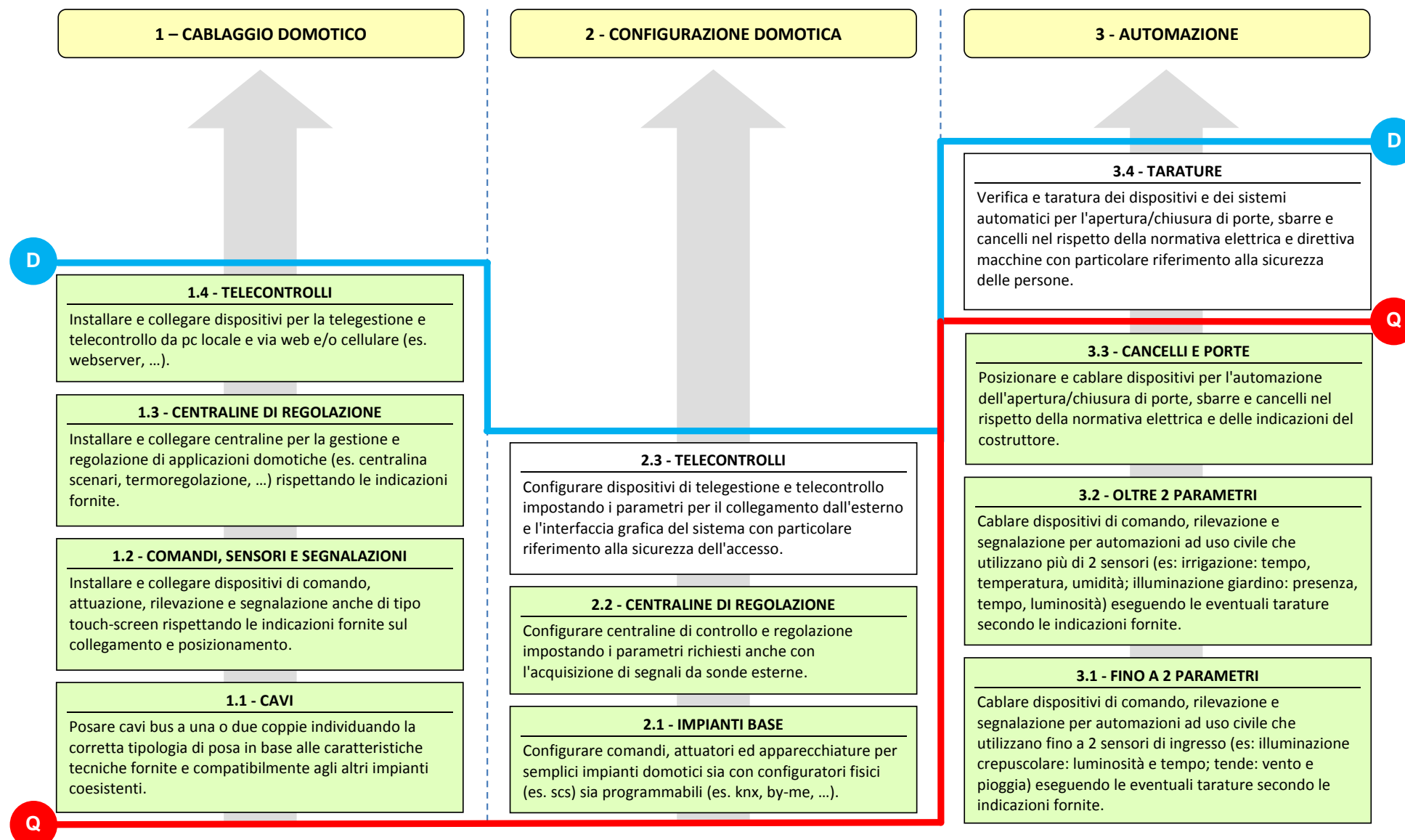


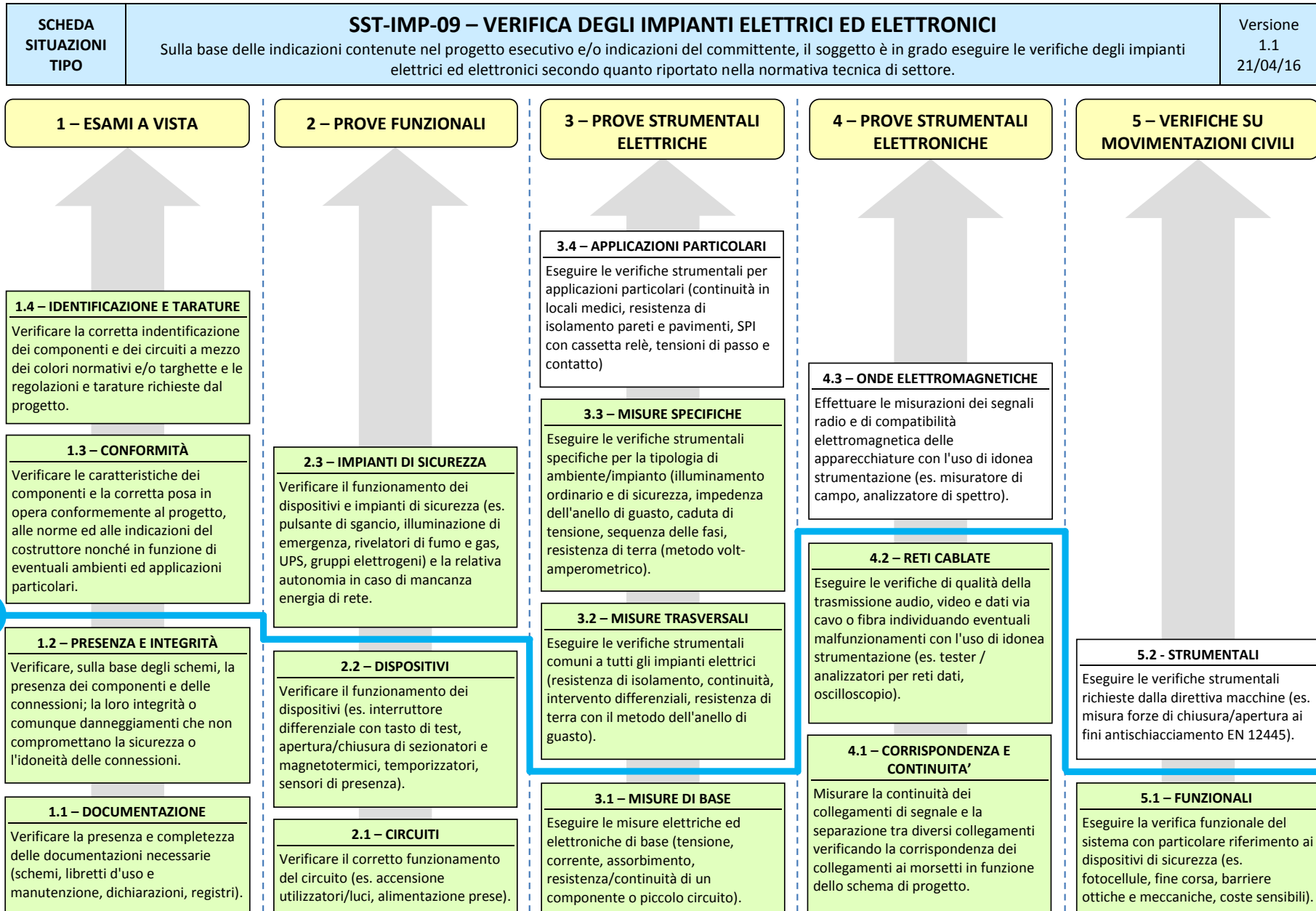
D

D



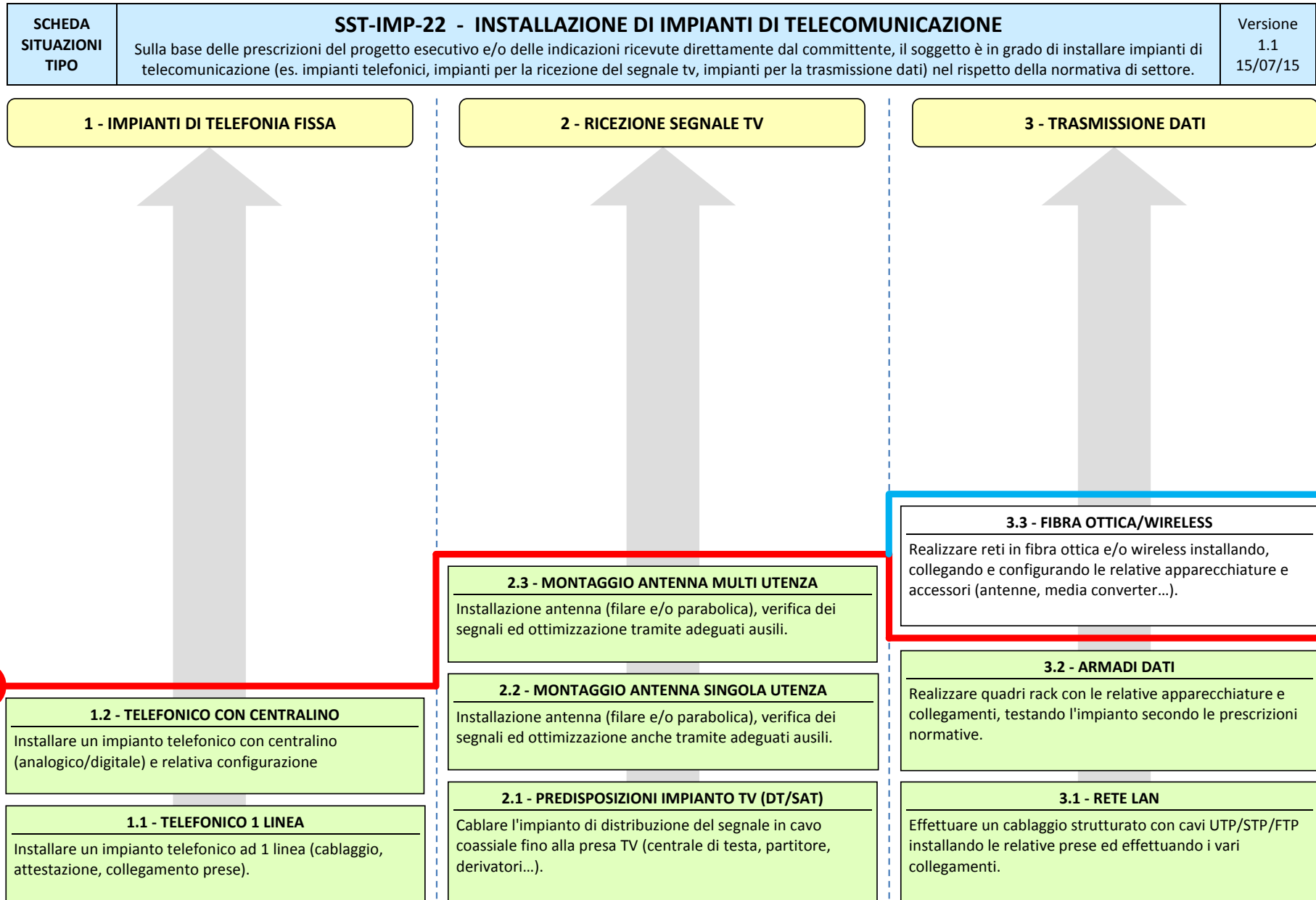
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-05 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DOMOTICI ED AUTOMAZIONE CIVILE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti elettrici di tipo domotico ed impianti per l'automazione ad uso di ambienti residenziali nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

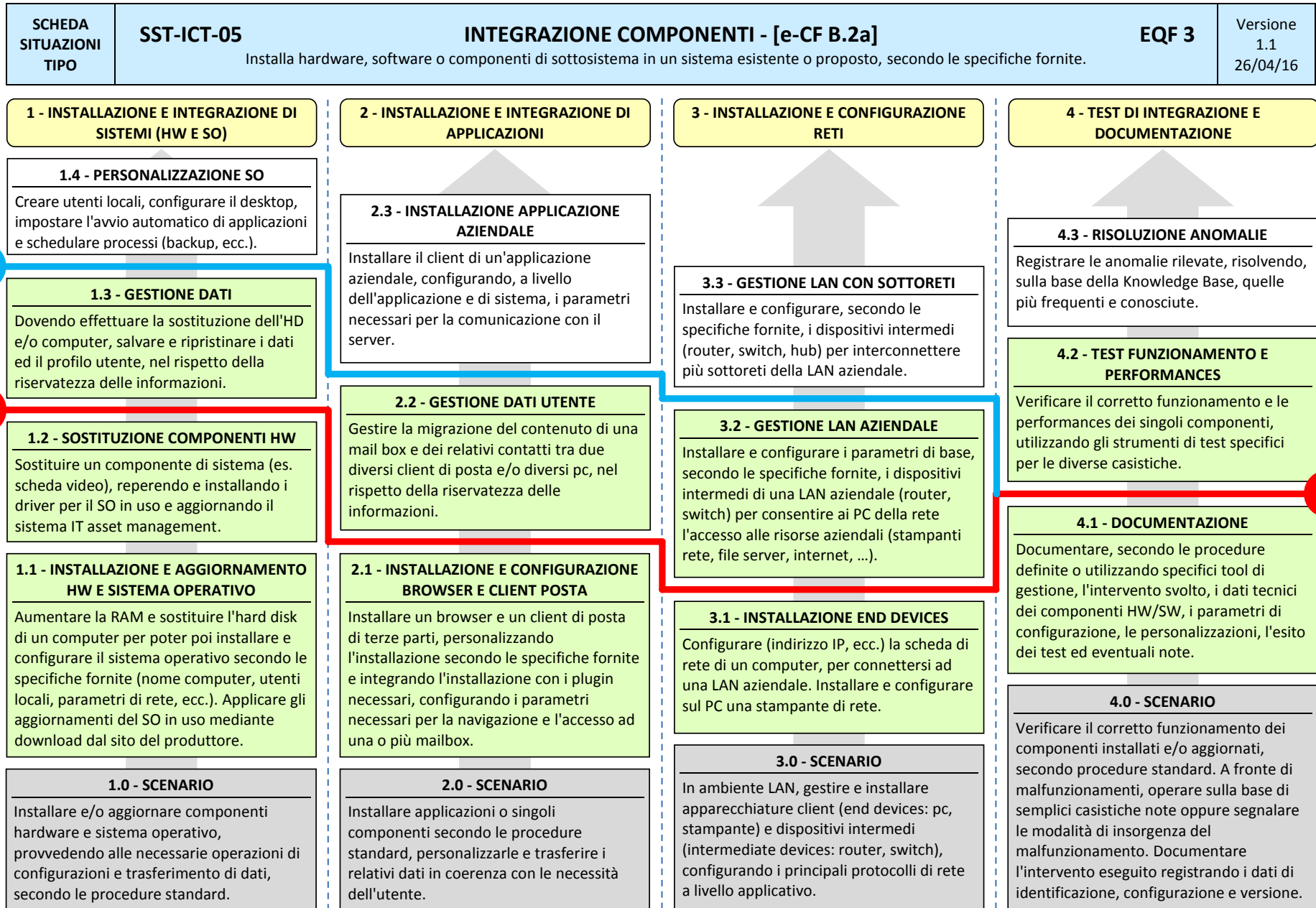




D

D





Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AUT-01	Accettazione, diagnosi e gestione del veicolo in officina	4	Completo	
QPR-AUT-03	Riparazione e manutenzione delle diverse componenti del veicolo	3	Esteso	
QPR-AUT-05	Diagnosi e configurazione dei sistemi a gestione elettronica dei veicoli	4	Completo	
QPR-AUT-06	Accettazione, analisi e gestione di motocicli e ciclomotori in officina	4	Completo	
QPR-AUT-07	Riparazione organi motore di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-08	Riparazione componenti della ciclistica di motocicli e ciclomotori	3	Completo	
QPR-AUT-10	Accettazione e gestione della vettura in carrozzeria	4	Completo	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

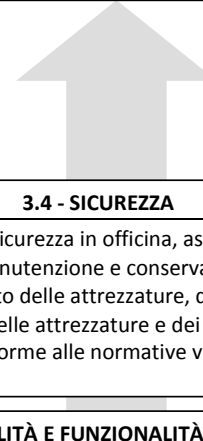
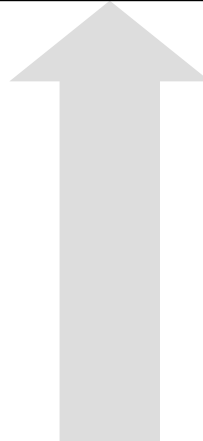
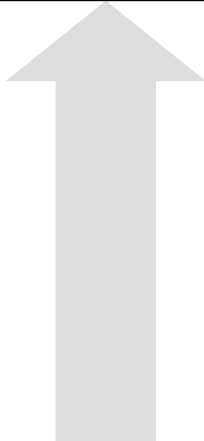
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-01 - ACCETTAZIONE, DIAGNOSI E GESTIONE DEL VEICOLO IN OFFICINA Ricevere il veicolo in officina ed effettuare un'analisi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano di lavoro.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

1 - ACCETTAZIONE E ANALISI VEICOLO

2 - PREVENTIVAZIONE PRATICA ASSICURATIVA

3 - ORGANIZZAZIONE, CONTROLLO, SICUREZZA RIPARAZIONI

4 - CONTROLLI TECNICI PERIODICI



D

1.2 - ANALISI VEICOLO

Eseguire un'analisi sul veicolo in base alle indicazioni del cliente e/o al tipo di intervento richiesto, utilizzando eventualmente anche strumenti di diagnosi, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti e definendo gli interventi da realizzare (scheda di lavoro).

1.1 - SCHEDA ACCETTAZIONE

Compilare scheda accettazione, rilevando i dati tecnici del veicolo (targa, marca, modello, allestimento, chilometraggio, data immatricolazione, cilindrata, potenza kw, allestimento) e riportando il tipo di intervento richiesto (diagnosi, manutenzione, revisione/collaudo, riparazione).

2.2 - PRATICA ASSICURATIVA

Predisporre la documentazione e relazione tecnica per la pratica assicurativa, contabilizzando le riparazioni effettuate.

2.1 - PREVENTIVO

Predisporre preventivo sulla base degli interventi da eseguire riportati nella scheda di lavoro, tenendo conto tempi di riparazione e costo dei ricambi.

3.4 - SICUREZZA

Gestire la sicurezza in officina, assicurando un uso, manutenzione e conservazione e smaltimento delle attrezzature, dei materiali delle attrezzature e dei rifiuti in modo conforme alle normative vigenti.

3.3 - QUALITÀ E FUNZIONALITÀ VEICOLO

Verificare qualità del lavoro svolto e funzionalità generale del veicolo in vista della sua riconsegna al cliente, tenendo conto degli interventi previsti nella scheda lavoro.

3.2 - PIANO DI LAVORO

Pianificare e organizzare tempi, sequenza del lavoro e risorse assegnate (manodopera e materiali) sulla base delle lavorazioni da effettuare, riportate nella scheda di lavoro.

3.1 - DOCUMENTAZIONE TECNICA

Raccogliere dati tecnici, specifiche e procedure relative agli interventi da effettuare, consultando la manualistica e le banche dati dedicate.

4.2 - REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)

Eseguire la revisione periodica in base alle disposizioni di legge, compilando e rilasciando la documentazione attestante l'avvenuta revisione.

4.1 - PREPARAZIONE VEICOLO PER LA REVISIONE PERIODICA (COLLAUDO)

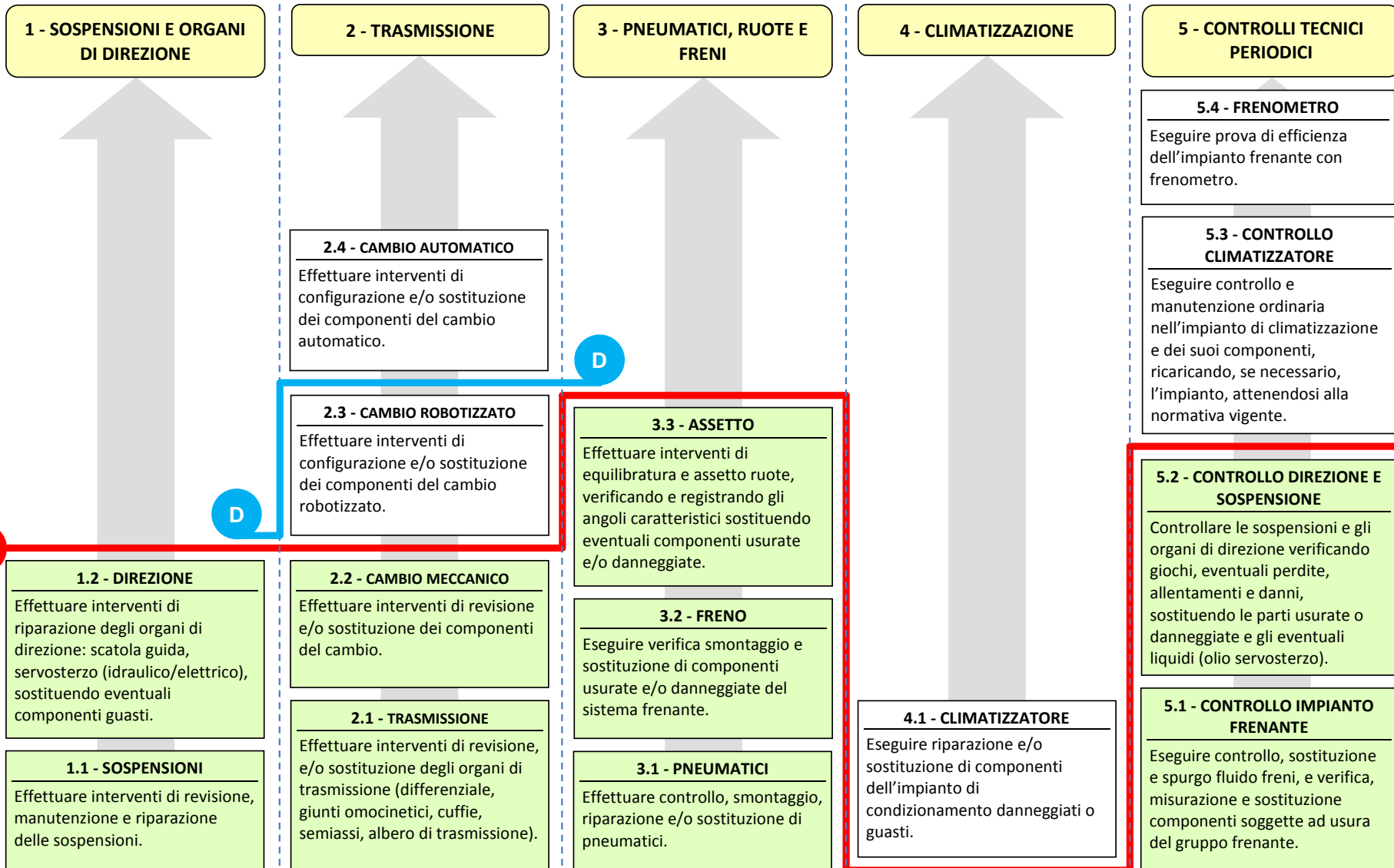
Predisporre un veicolo per la revisione periodica, verificando funzionalità ed efficienza di tutte le parti soggette a revisione (organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, emissioni gas di scarico e impianto di illuminazione).

D

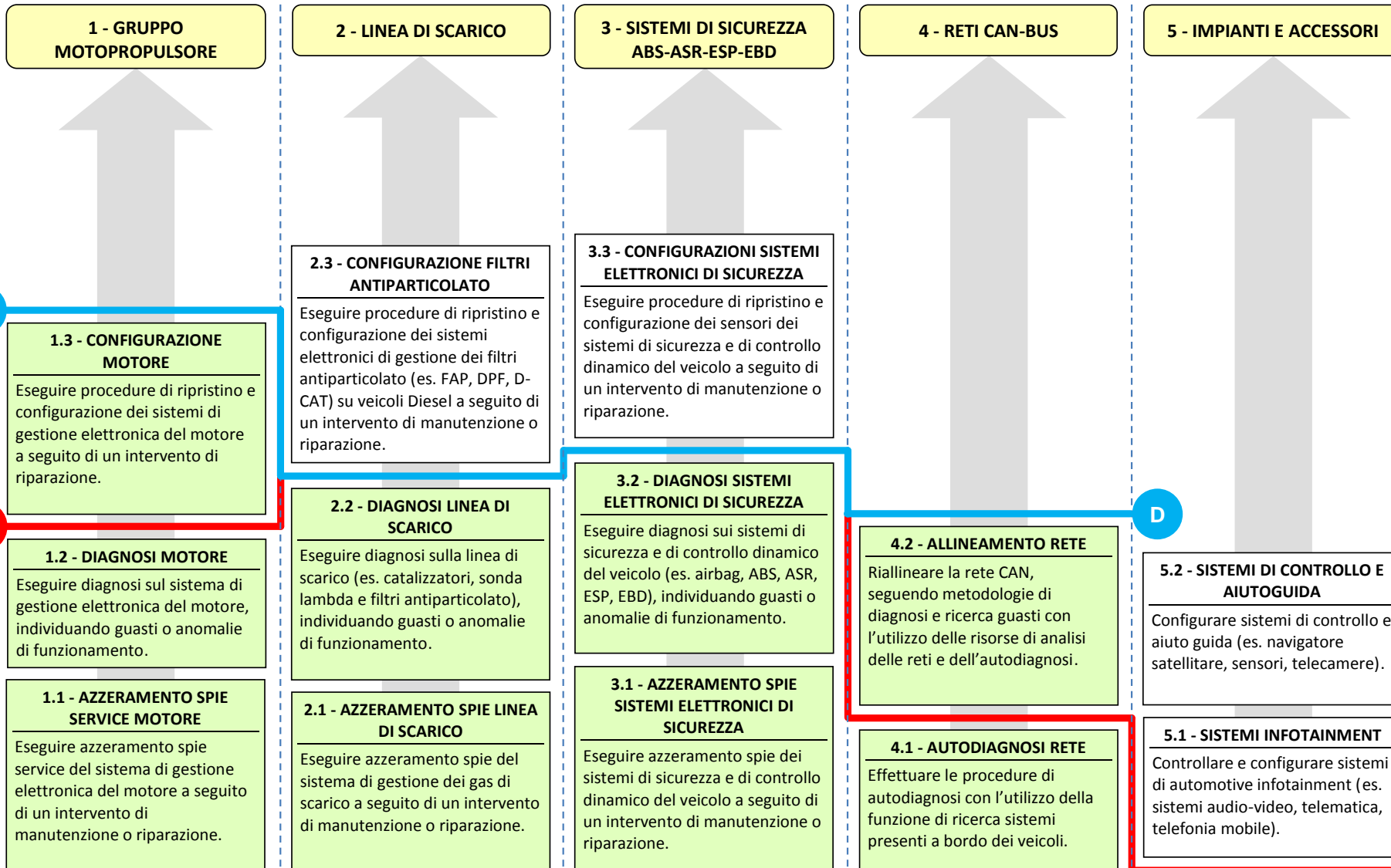
Q

Q

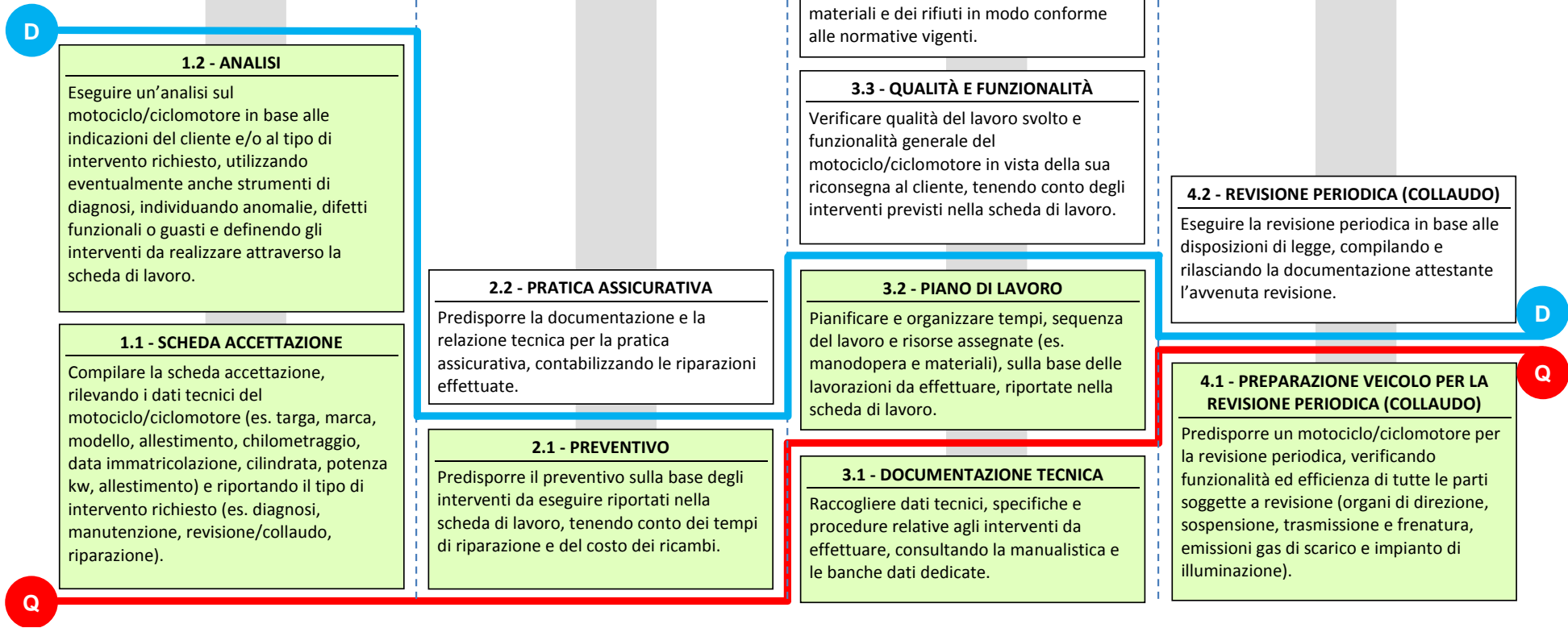
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-03 - RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE DIVERSE COMPONENTI DEL VEICOLO Effettuare riparazione e manutenzione di ruote, pneumatici, organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura, e impianto di climatizzazione, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



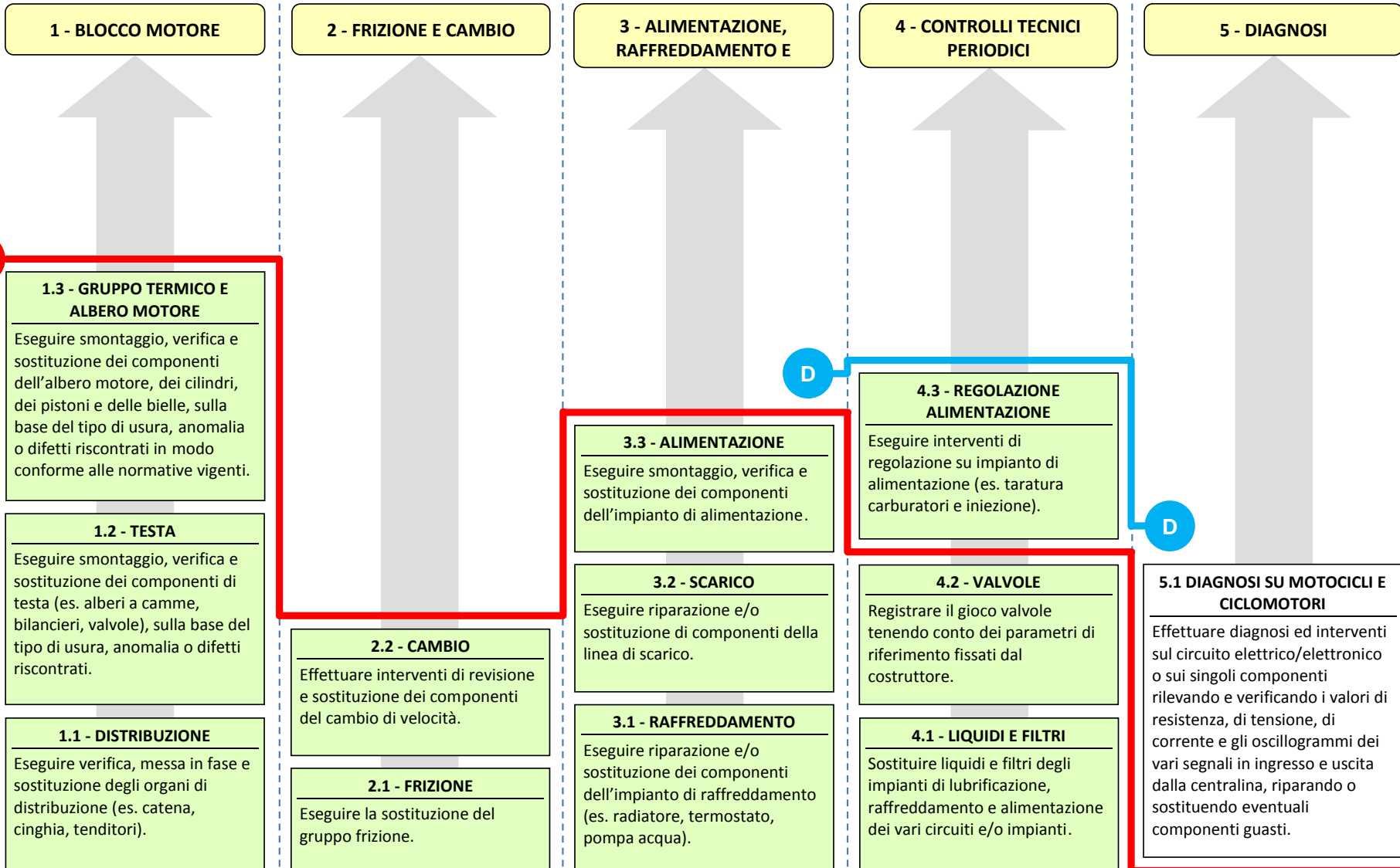
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-05 - DIAGNOSI E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI A GESTIONE ELETTRONICA DEI VEICOLI Effettuare interventi di diagnosi, azzeramenti e configurazioni dei sistemi a gestione elettronica del veicolo con l'ausilio di strumentazione dedicata secondo le prescrizioni ed i vincoli forniti dal costruttore e nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



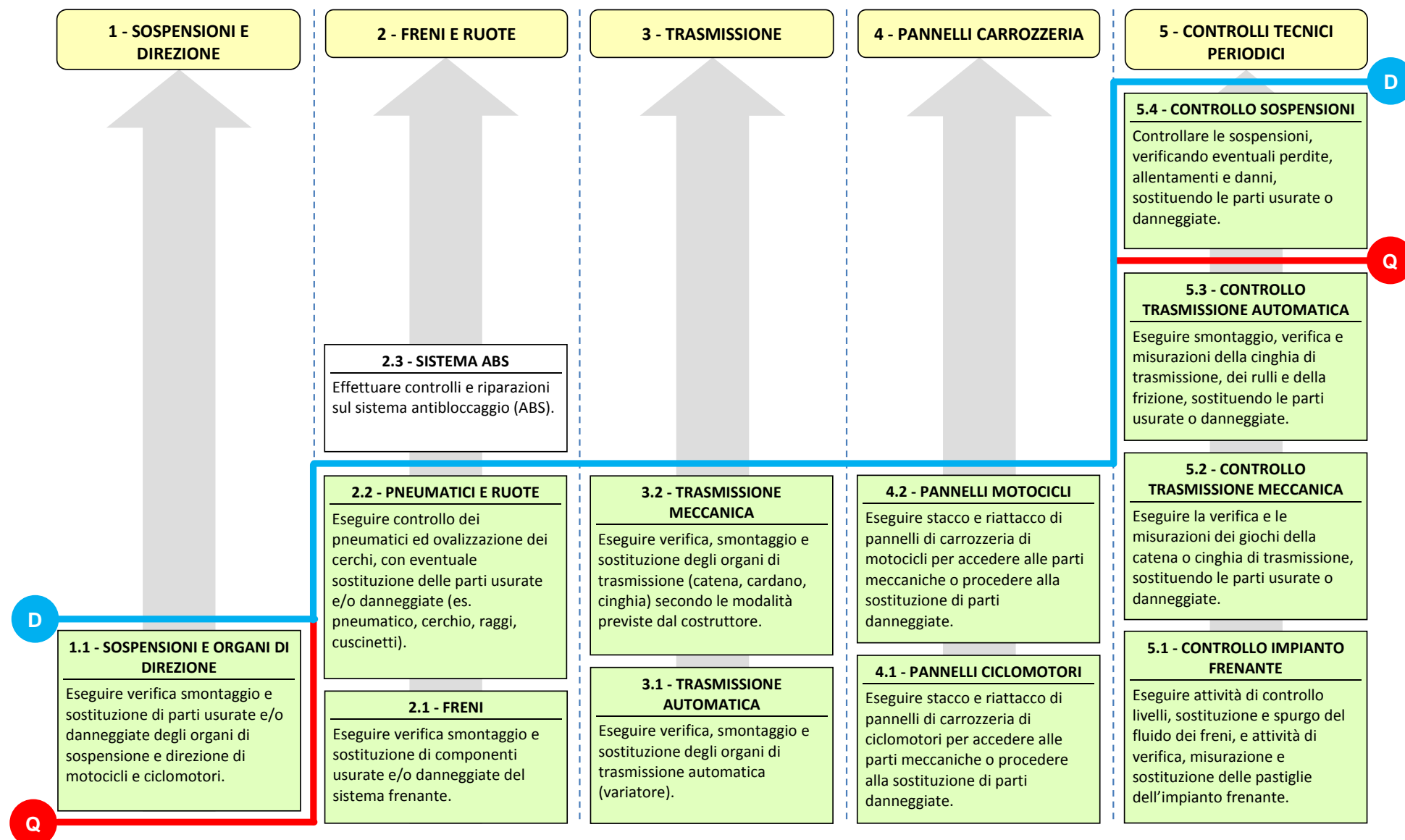
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-06 - ACCETTAZIONE, ANALISI E GESTIONE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI IN OFFICINA Ricevere motocicli e ciclomotori in officina ed effettuare un'analisi e/o controllo, individuando anomalie, difetti funzionali o guasti, definendo gli interventi da realizzare e predisponendo preventivo e piano dei lavori.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



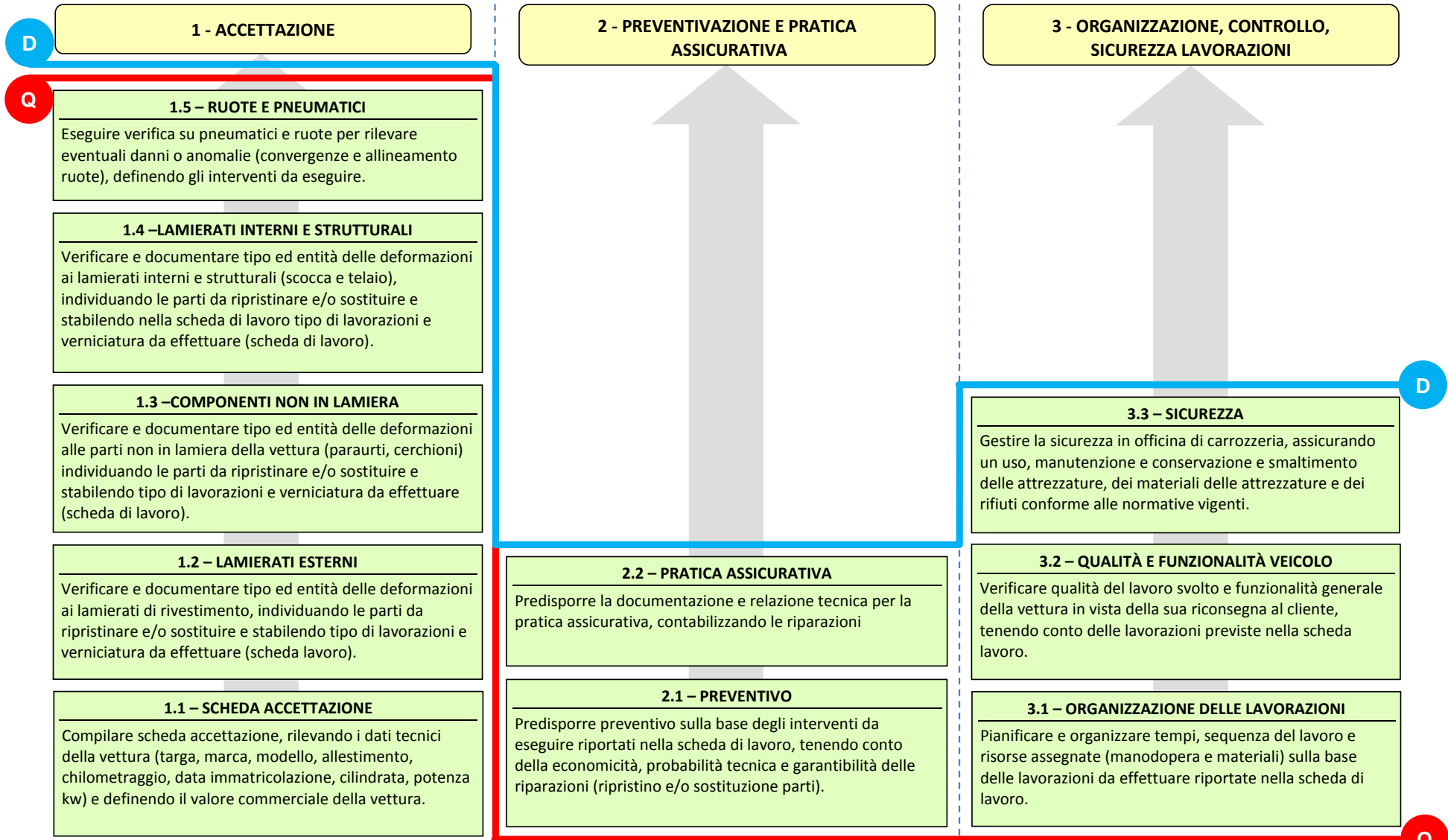
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-07 - RIPARAZIONE ORGANI MOTORE DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione di diagnosi dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-08 - RIPARAZIONE COMPONENTI DELLA CICLISTICA DI MOTOCICLI E CICLOMOTORI Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione sulla ciclistica di motocicli e ciclomotori utilizzando strumentazione dedicata, seguendo le indicazioni fornite dal costruttore e la documentazione tecnica di supporto, nel rispetto della normativa antinfortunistica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AUT-10 - ACCETTAZIONE E GESTIONE DELLA VETTURA IN CARROZZERIA Gestire le fasi di lavorazione e controllo vettura in carrozzeria, definendo gli interventi da realizzare sulla base del tipo ed entità delle deformazioni dei lamierati e della altre parti danneggiate (paraurti, cerchioni, ruote), valutando l'economicità delle riparazioni e/o sostituzioni.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------



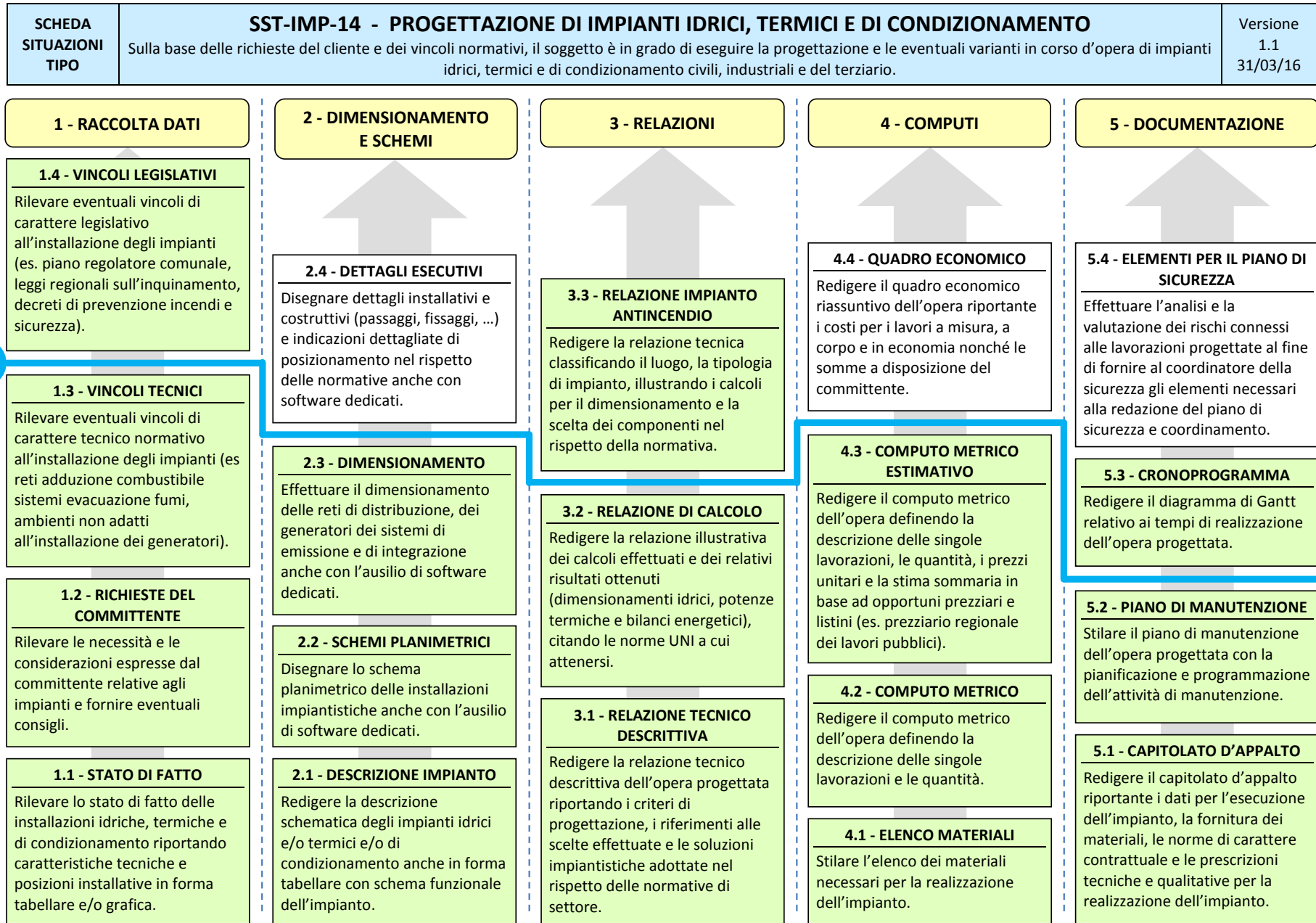
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO IMPIANTI TERMICI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>La QPR è inclusa nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-IMP-14	Progettazione di impianti idrici, termici e di condizionamento	5	Parziale	
QPR-IMP-15	Installazione di impianti idrici	3	Esteso	
QPR-IMP-16	Installazione di generatori termici	3	Esteso	
QPR-IMP-17	Installazione di impianti di climatizzazione	3	Esteso	
QPR-IMP-18	Installazione di impianti di climatizzazione da fonti rinnovabili e sostenibili	3	Esteso	
QPR-IMP-20	Manutenzione di impianti di climatizzazione	3	Esteso	
QPR-IMP-21	Verifica di impianti idrici, termici e di condizionamento	4	Parziale	

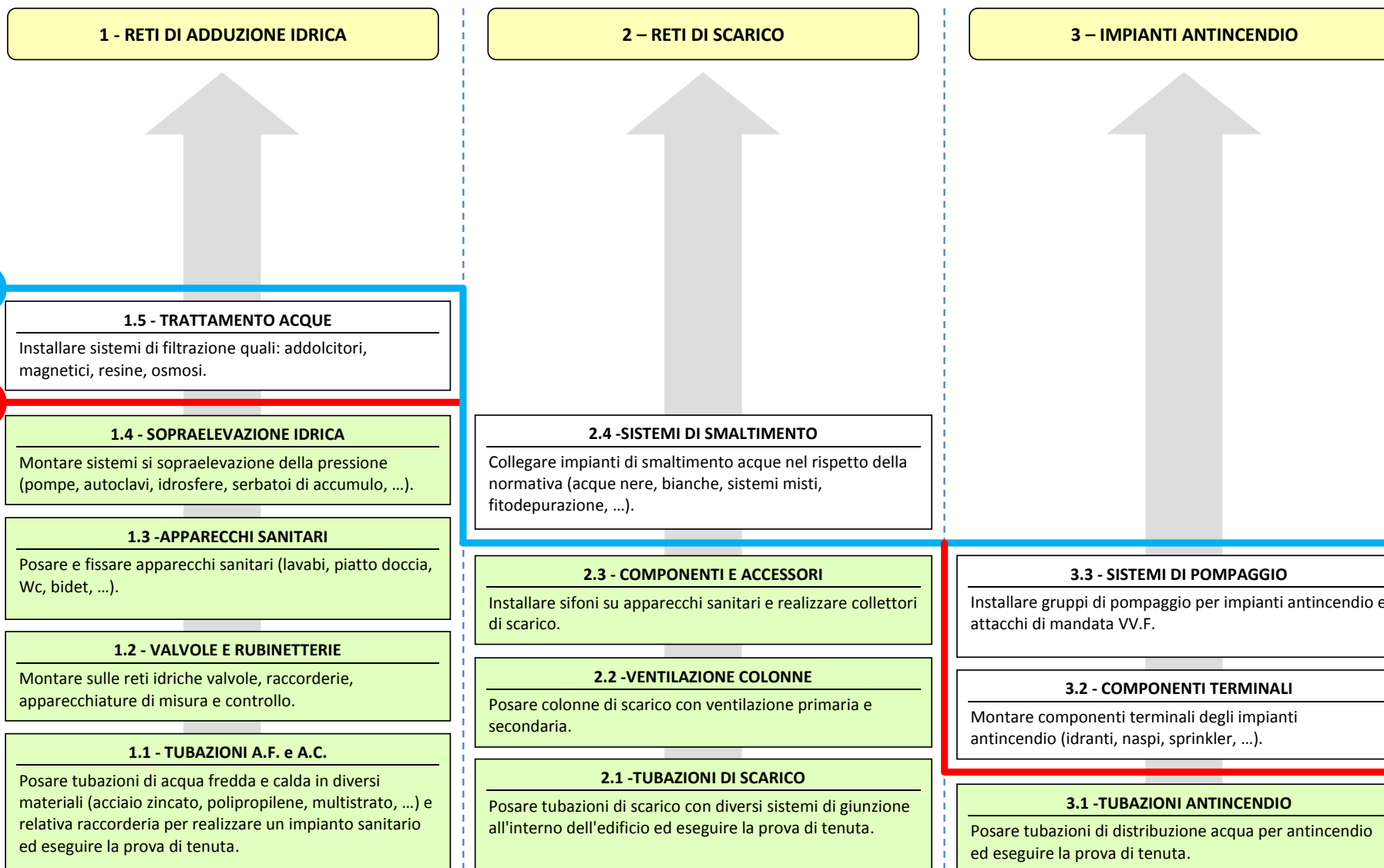
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



D

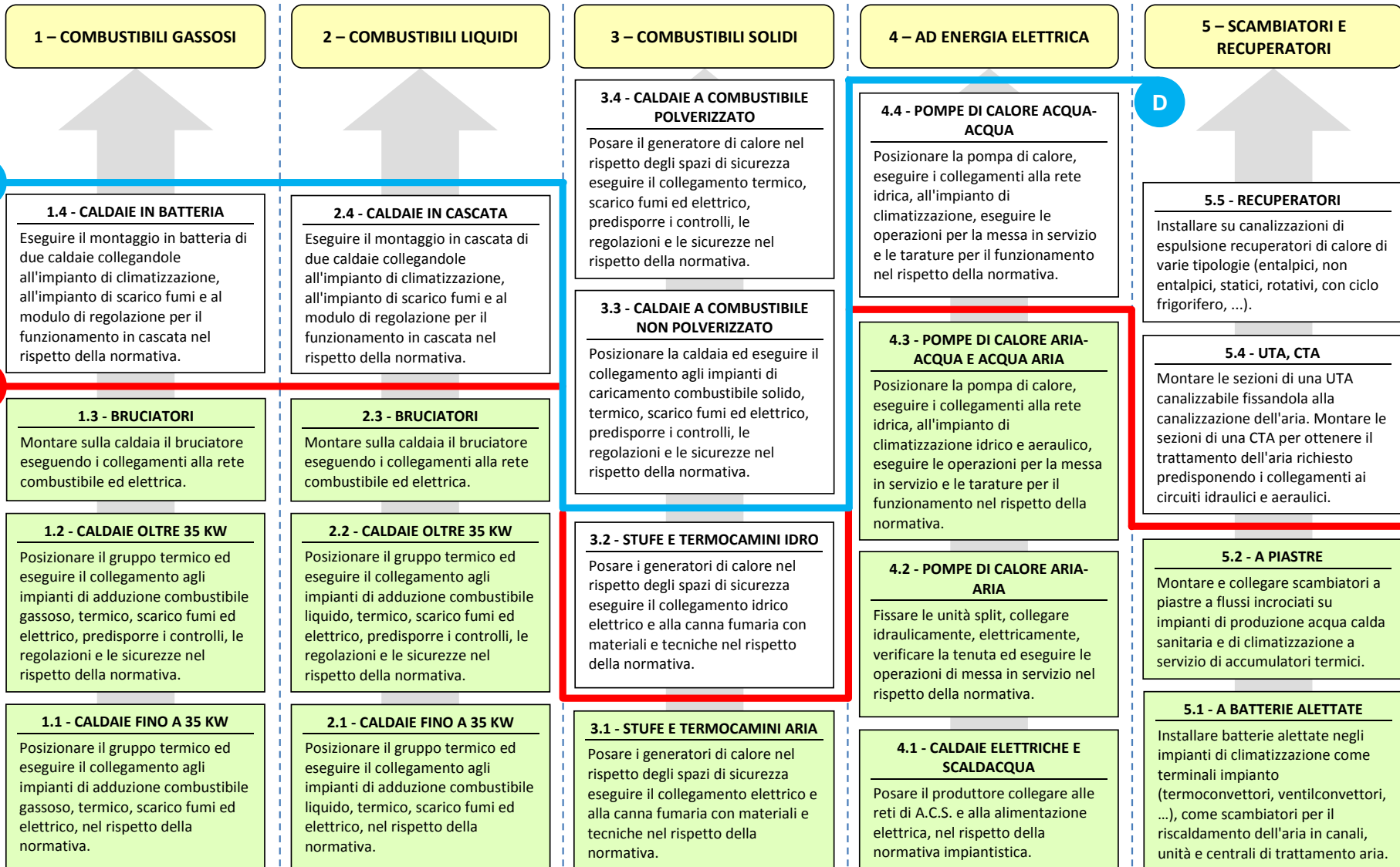
D

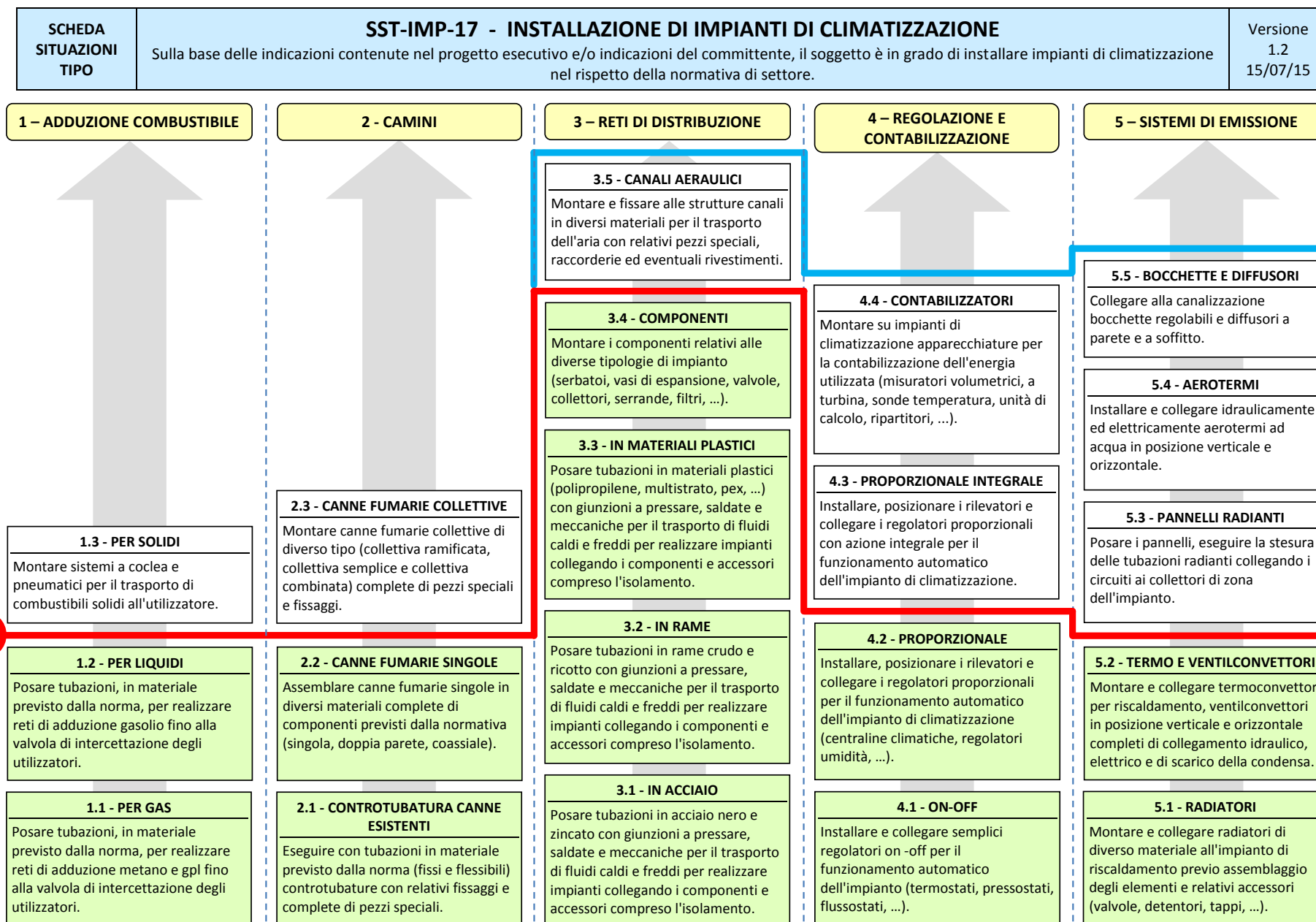
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-15 - INSTALLAZIONE DI IMPIANTI IDRICI Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare impianti idrici nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

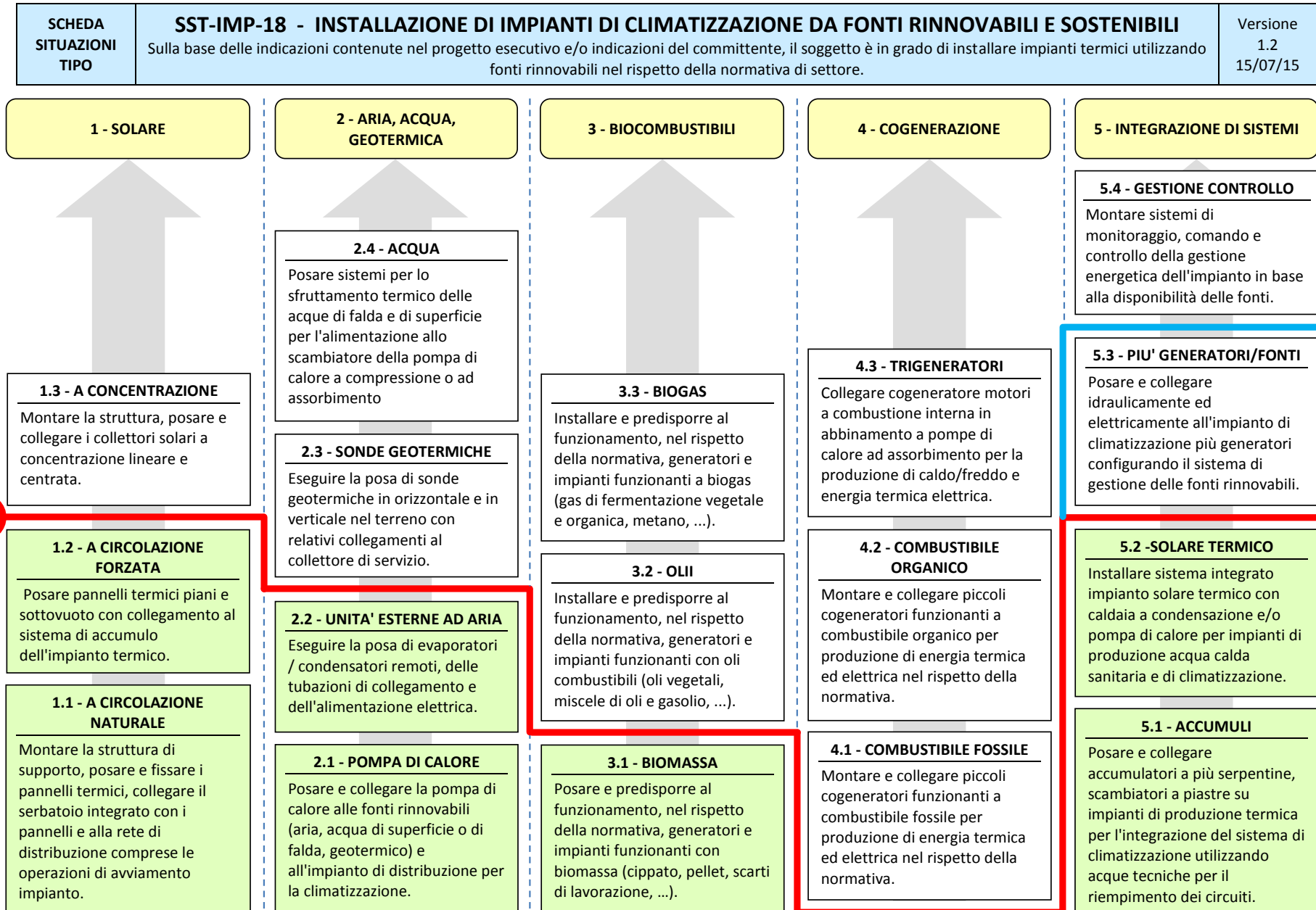


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-16 - INSTALLAZIONE DI GENERATORI TERMICI	Versione 1.1 31/07/14
-------------------------------	---	-----------------------------

Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di installare generatori termici alimentati con diverse fonti energetiche nel rispetto della normativa di settore.







SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-20 - MANUTENZIONE DI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE	Versione 1.2 15/07/15
	Sulla base delle indicazioni contenute nelle normative di settore /o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria negli impianti idrici, termici, di climatizzazione e da fonti rinnovabili nel rispetto della normativa di settore e delle lavorazioni a regola d'arte	

1 - ORDINARIA

2 - STRAORDINARIA

3 - MODIFICHE IMPIANTI

D

1.4 - CONTROLLO FUMI
Eseguire la prova di rendimento combustione a potenza nominale, verificare i valori ed effettuare le tarature, compilazione del rapporto tecnico di controllo.

2.4 - PARTI COMPLESSE
Individuare, riparare o sostituire i componenti di grosse dimensioni e/o con tecnologia complessa malfunzionanti ripristinando il funzionamento dell'impianto.

Q

1.3 - SCAMBIATORI
Eseguire la pulizia di accumulatori, serpentine di scambio, fasci tubieri della caldaia, batterie alettate e ventilatori.

2.3 - PARTI ELETTRICHE
Individuare in impianti termici e/o circuiti idraulici malfunzionamenti dovuti a semplici componenti o apparecchiature elettriche, riparare o sostituire gli elementi ripristinando e verificando la parte danneggiata.

D

3.3 - TRASFORMAZIONE
Trasformare, in un impianto di climatizzazione, l'adduzione del combustibile e/o il sistema di scambio ad accumulo in un sistema di scambio istantaneo e/o integrato (puffers, generatori, scambiatori, bruciatori...).

Q

1.2 - ORGANI DI MANOVRA
Verificare lo stato dei dispositivi di regolazione e sicurezza, controllare collegamenti elettrici, i parametri di taratura effettuare l'azionamento dei dispositivi, verificare, oliare e sostituire organi in movimento (cuscinetti, premistoppa...).

2.2 - PERDITE DI GAS
Ricerca e individuare su circuiti per fluidi gassosi le perdite, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.

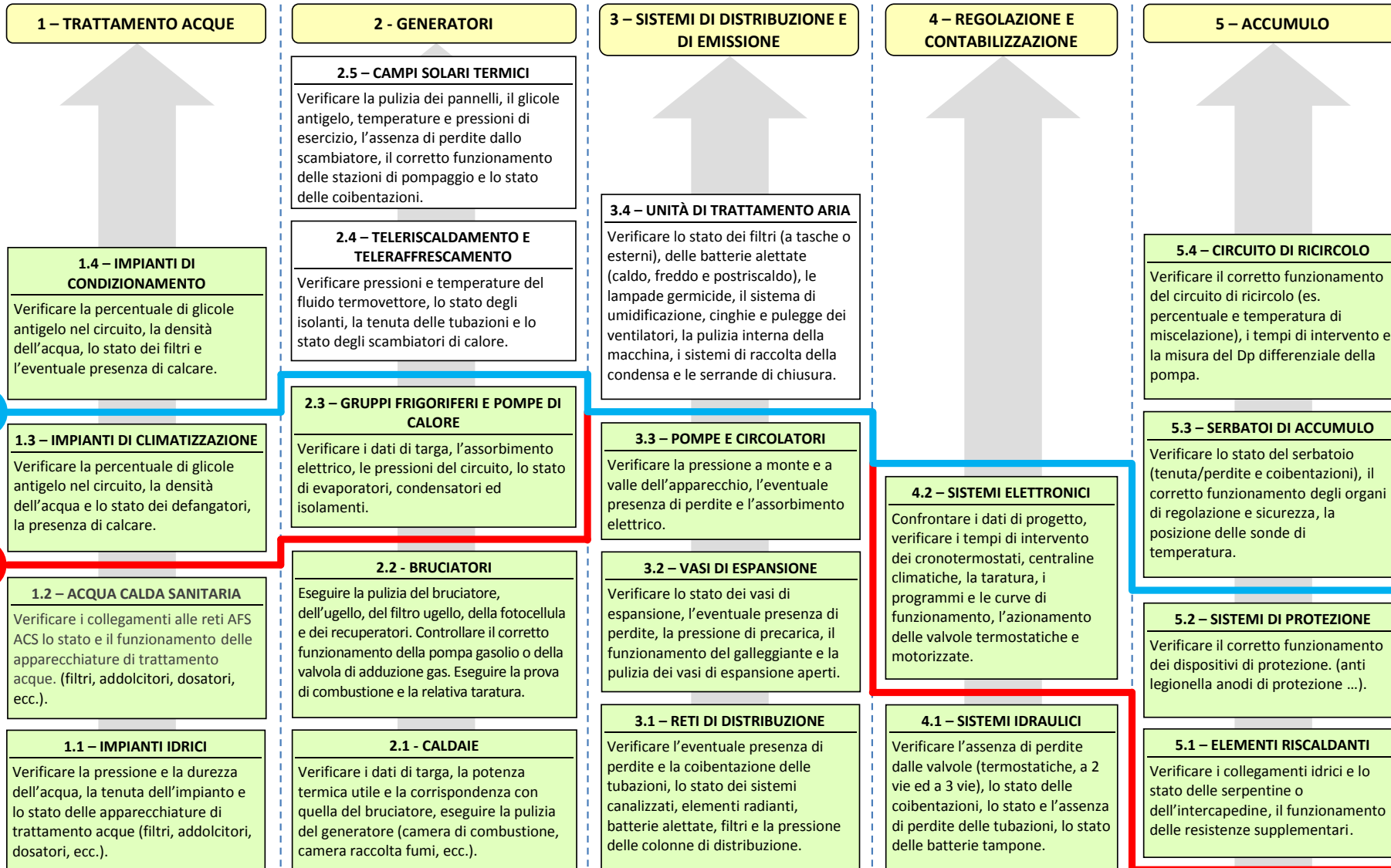
3.2 - ADEGUAMENTO
Intervenire su impianto esistente integrandolo con componenti per l'adeguamento a nuove normative (es. sostituzione valvole radiatori con termostatiche...).

1.1 - PULIZIA E FILTRI
Verificare lo stato delle tubazioni, apparecchiature e coibentazione controllo assenza fughe gas o perdite combustibile, eseguire la pulizia delle incrostazioni, pulizia/sostituzione filtri idrici e areaulici negli impianti di climatizzazione nel rispetto delle normative.

2.1 -PERDITE DI LIQUIDI
Ricerca e individuare su impianti termoidraulici e di climatizzazione le perdite di fluidi freddi e caldi, ripristinare e verificare la parte danneggiata utilizzando tecniche appropriate.

3.1 -AMPLIAMENTO
Eseguire l'ampiamiento di un impianto di climatizzazione seguendo le indicazioni, specifiche tecniche e gli schemi proposti nel rispetto della normativa verificando la compatibilità tecnica con l'impianto esistente.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-21 - VERIFICA DI IMPIANTI IDRICI, TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO Sulla base delle normative vigenti di settore, il soggetto è in grado di verificare le condizioni ed il corretto funzionamento degli impi anti idrici, termici e di condizionamento, nonché delle apparecchiature ad essi collegate	Versione 1.1 14/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------



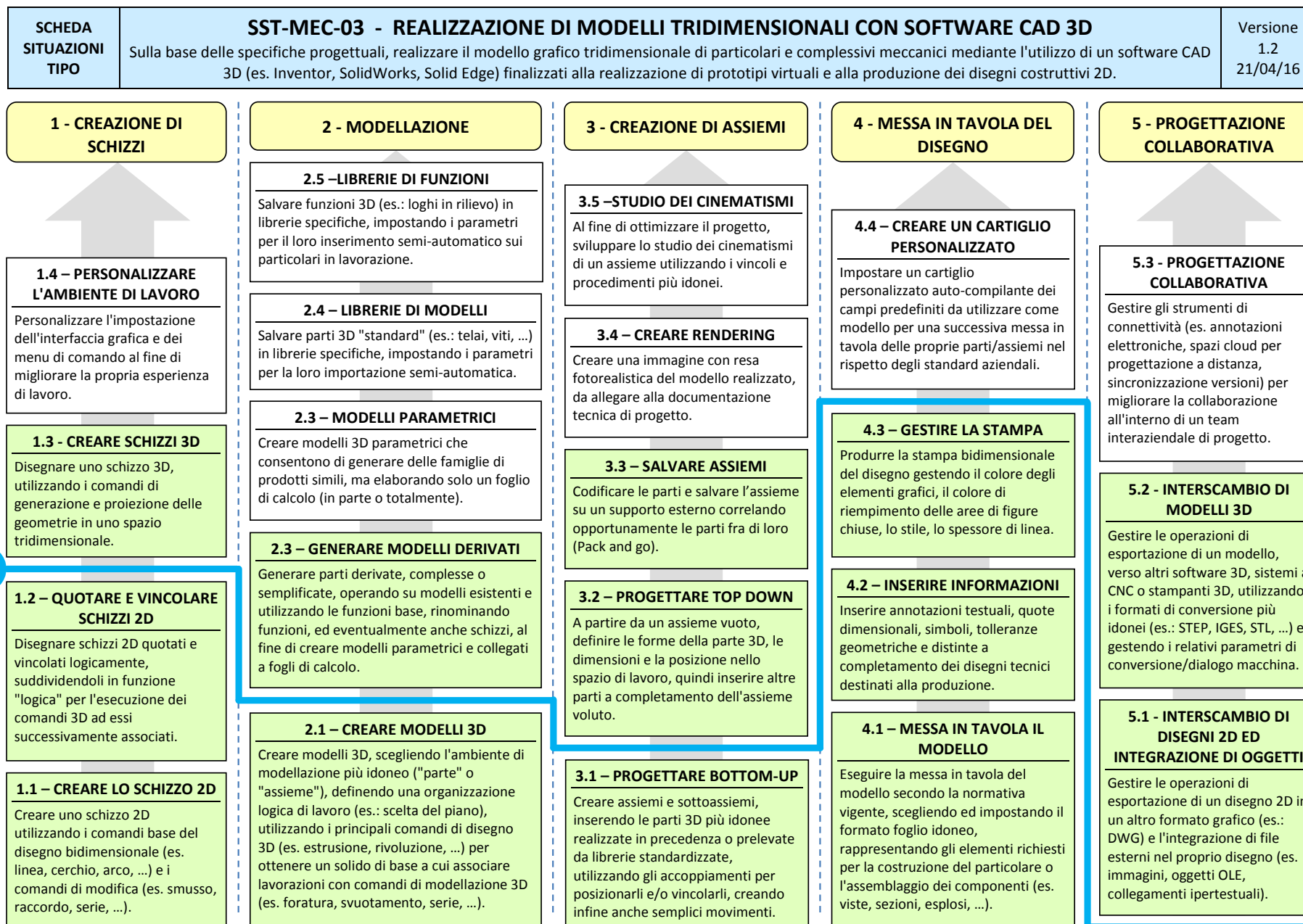
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE,
 IMPIANTISTICA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE MECCANICO**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

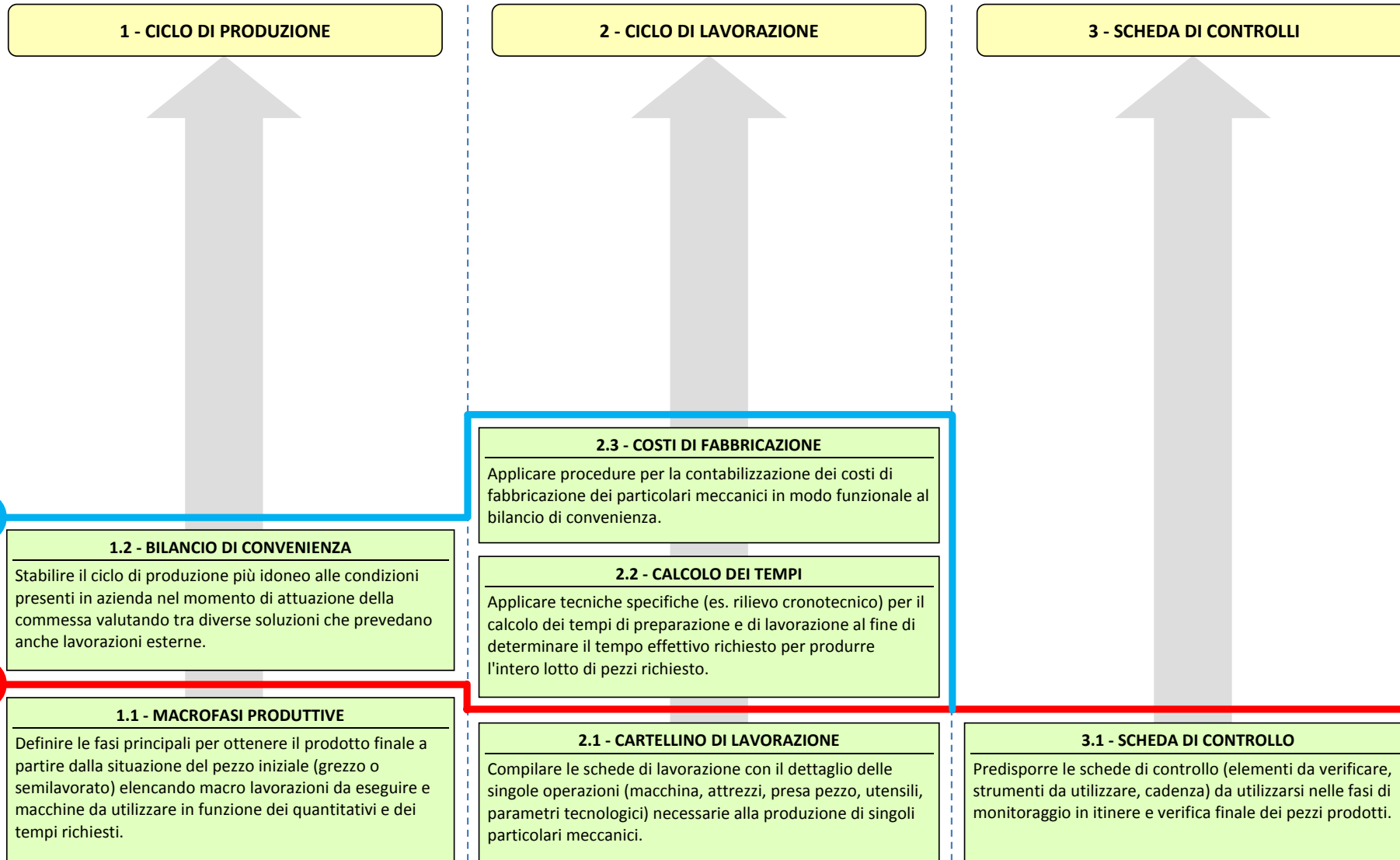
TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI

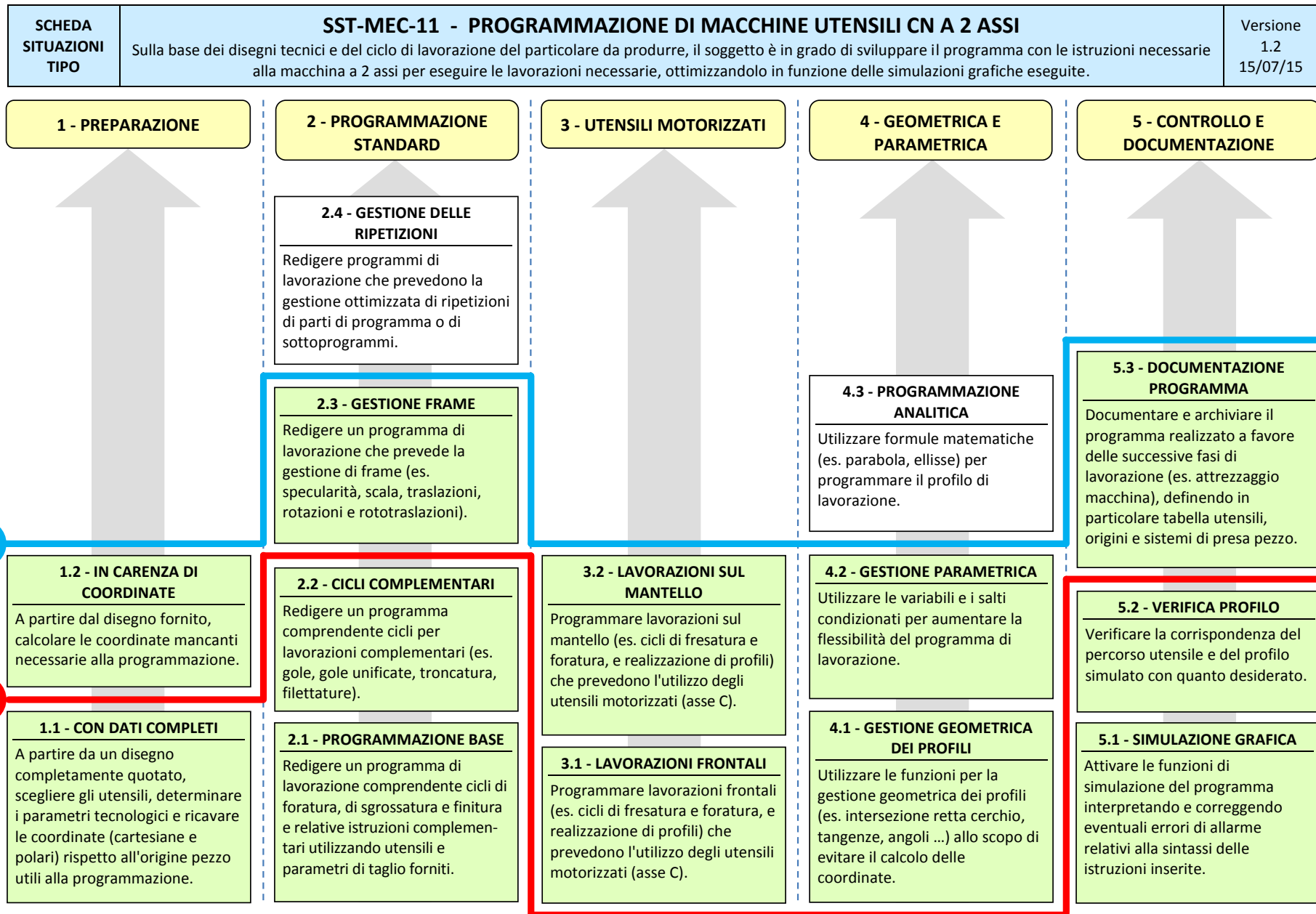
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>La QPR è inclusa nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-MEC-03	Realizzazione di modelli tridimensionali con software CAD 3D	4	Parziale	
QPR-MEC-06	Elaborazione del ciclo di lavorazione di particolari meccanici	4	Completo	
QPR-MEC-11	Programmazione di macchine utensili CN a 2 assi	3	Completo	
QPR-MEC-12	Programmazione di macchine utensili CN a 3 assi	3	Parziale	
QPR-MEC-13	Programmazione di macchine CN con sistemi CAD/CAM	4	Parziale	
QPR-IMP-12	Installazione di sistemi di automazione industriale	3	Parziale	
QPR-MEC-23	Esecuzione di interventi di manutenzione	5	Parziale	La SST è in fase di elaborazione

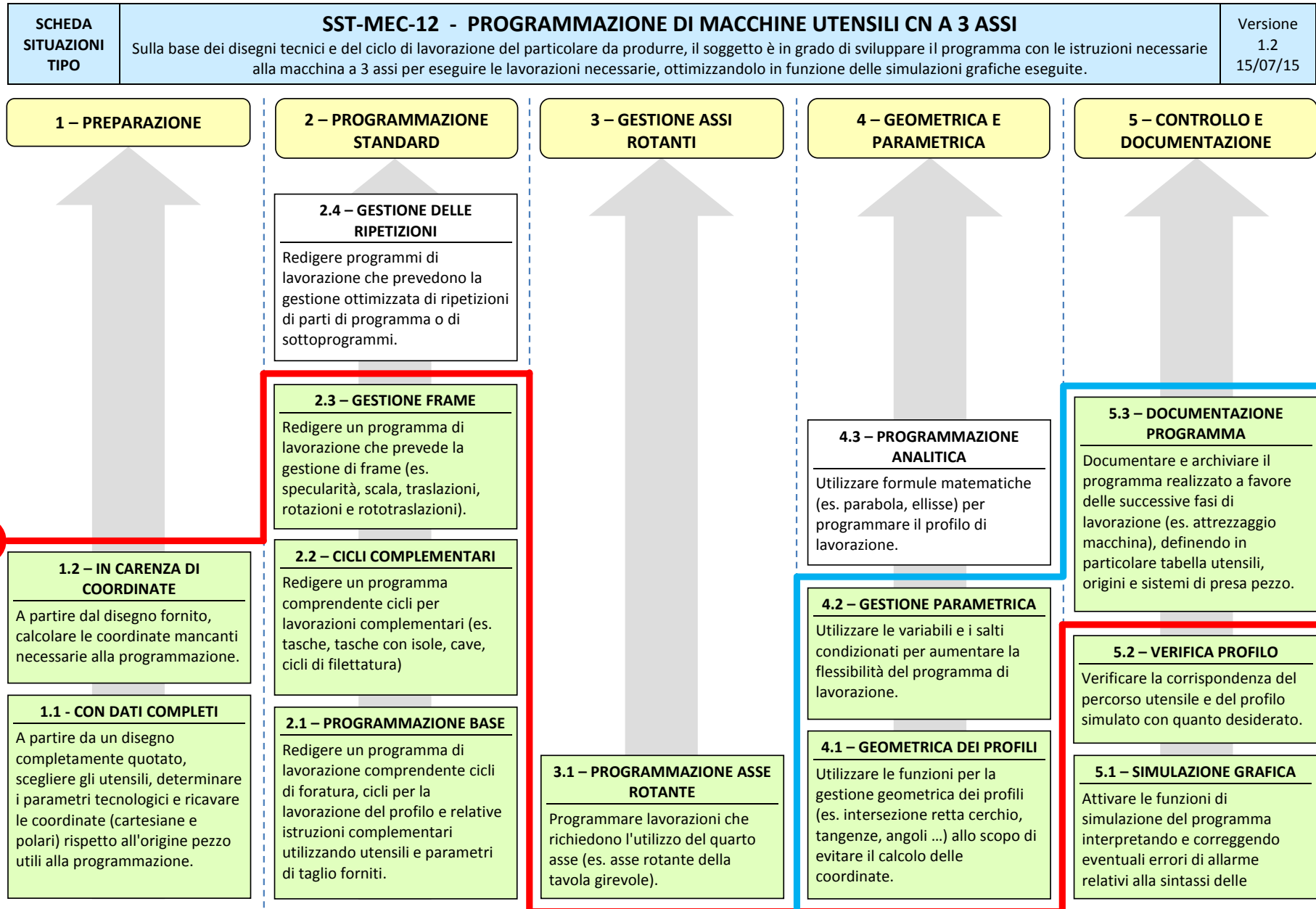
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

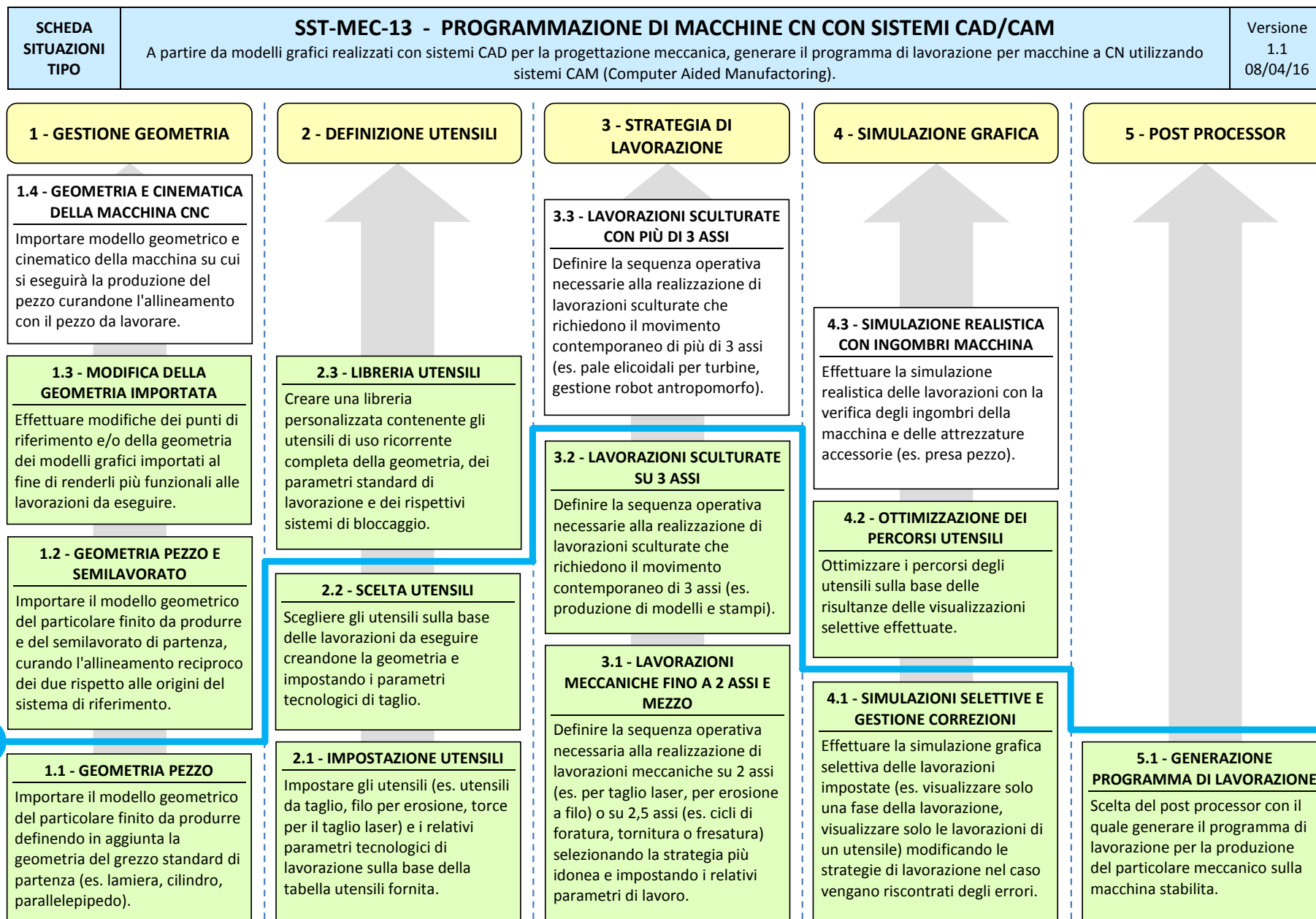


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-MEC-06 - ELABORAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DI PARTICOLARI MECCANICI A partire dai disegni tecnici di progetto e dalle caratteristiche del pezzo da lavorare (grezzo, semilavorato), elaborare il ciclo di lavorazione necessario per produrre il particolare meccanico richiesto nel rispetto degli standard qualitativi previsti e secondo criteri di convenienza economica.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

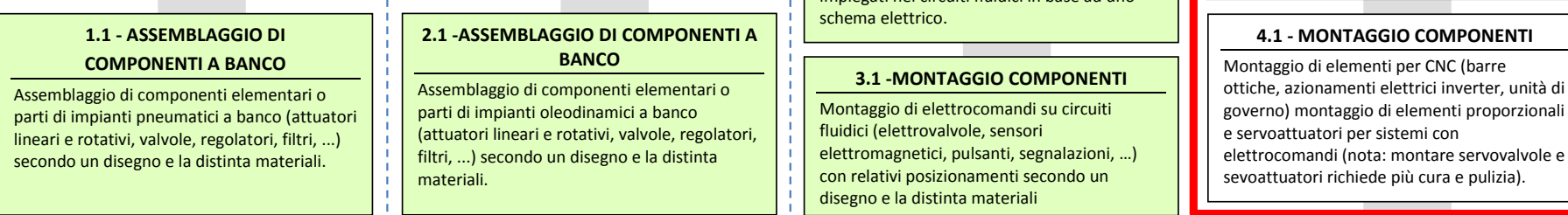
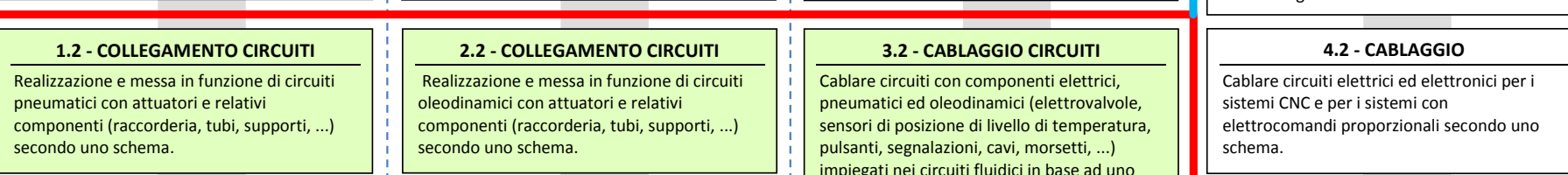
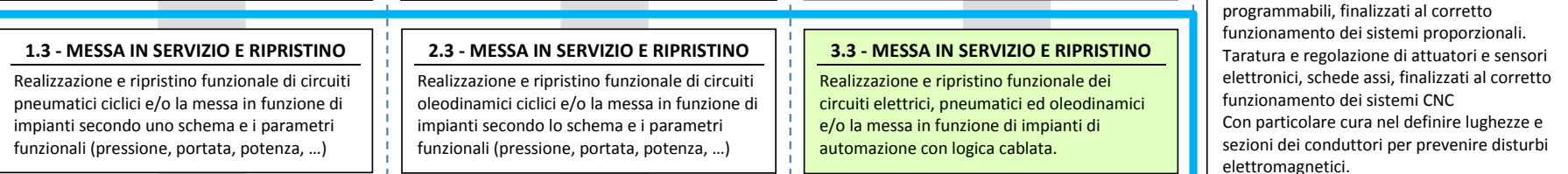
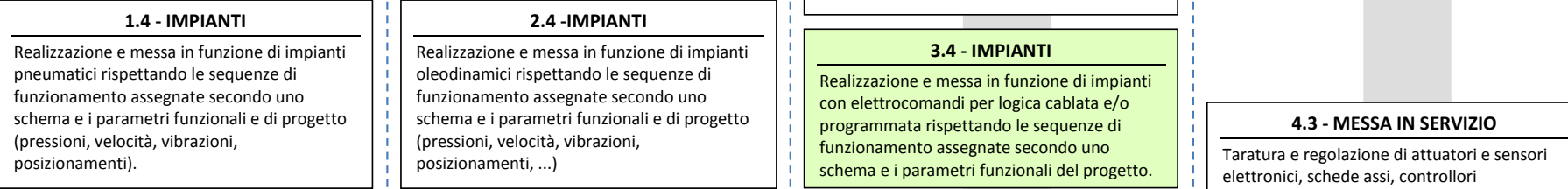
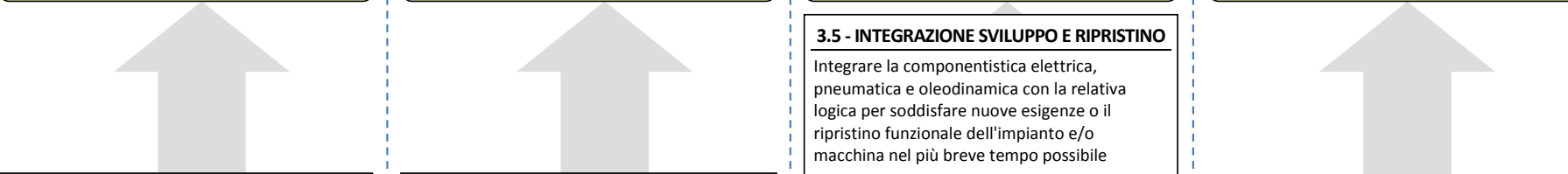








SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-IMP-12 - INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e/o indicazioni del committente, il soggetto è in grado di assemblare sistemi di automazione ad uso industriale nel rispetto della normativa di settore.	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



D

Q

Q

AREA PROFESSIONALE

MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

EDILIZIA

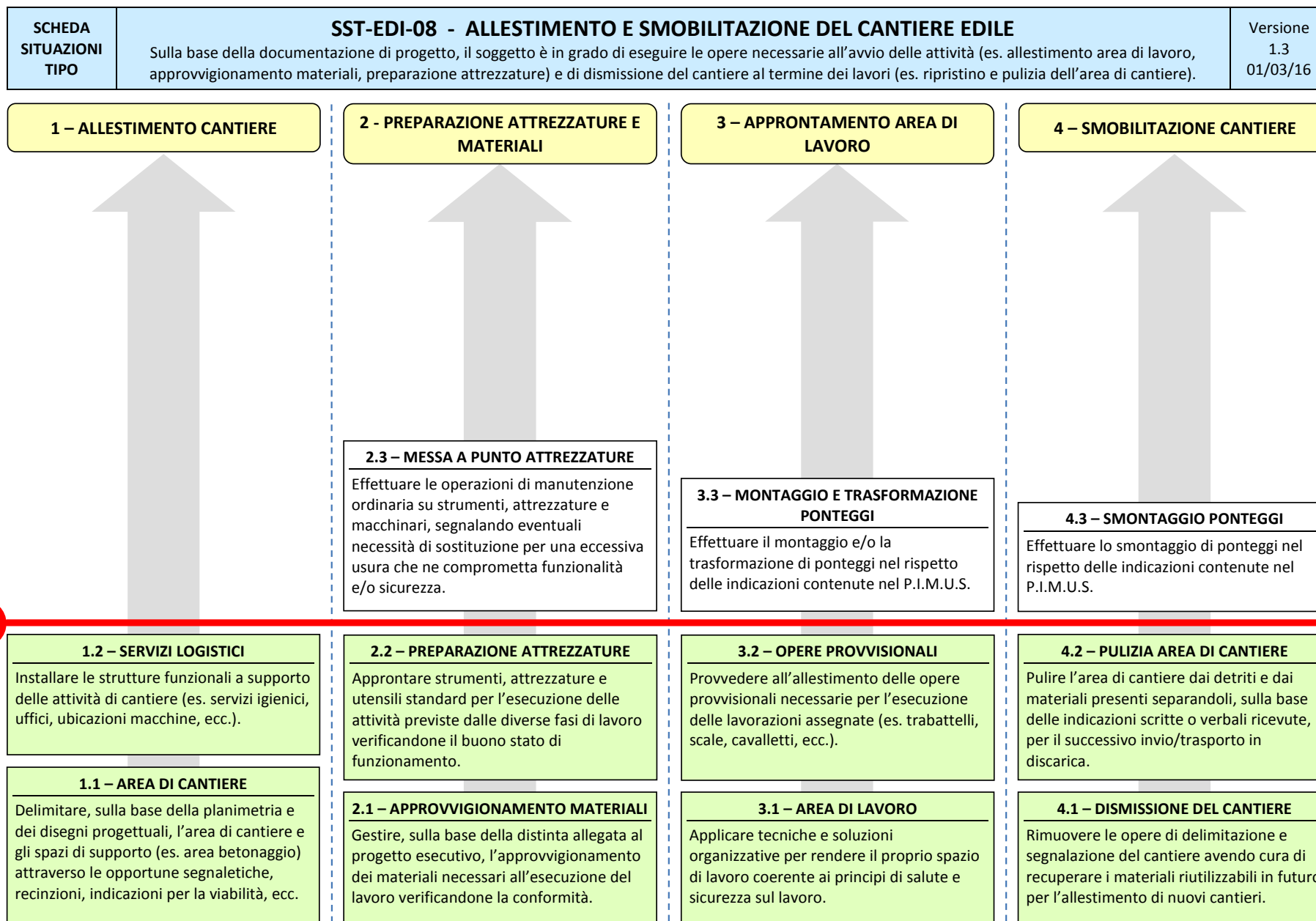
Area professionale: **MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI**
 Settore economico professionale: **EDILIZIA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE EDILE**

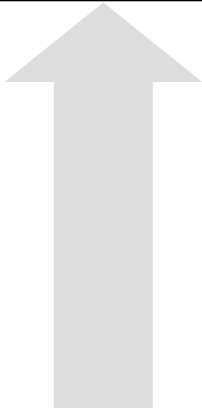

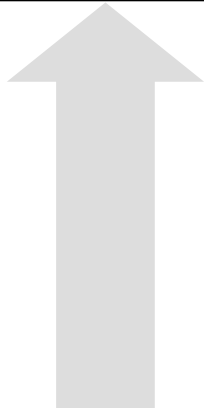
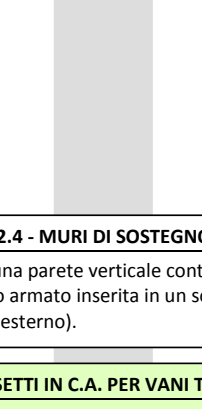
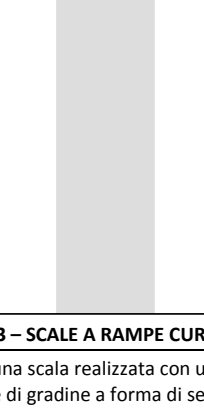
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI CANTIERE EDILE

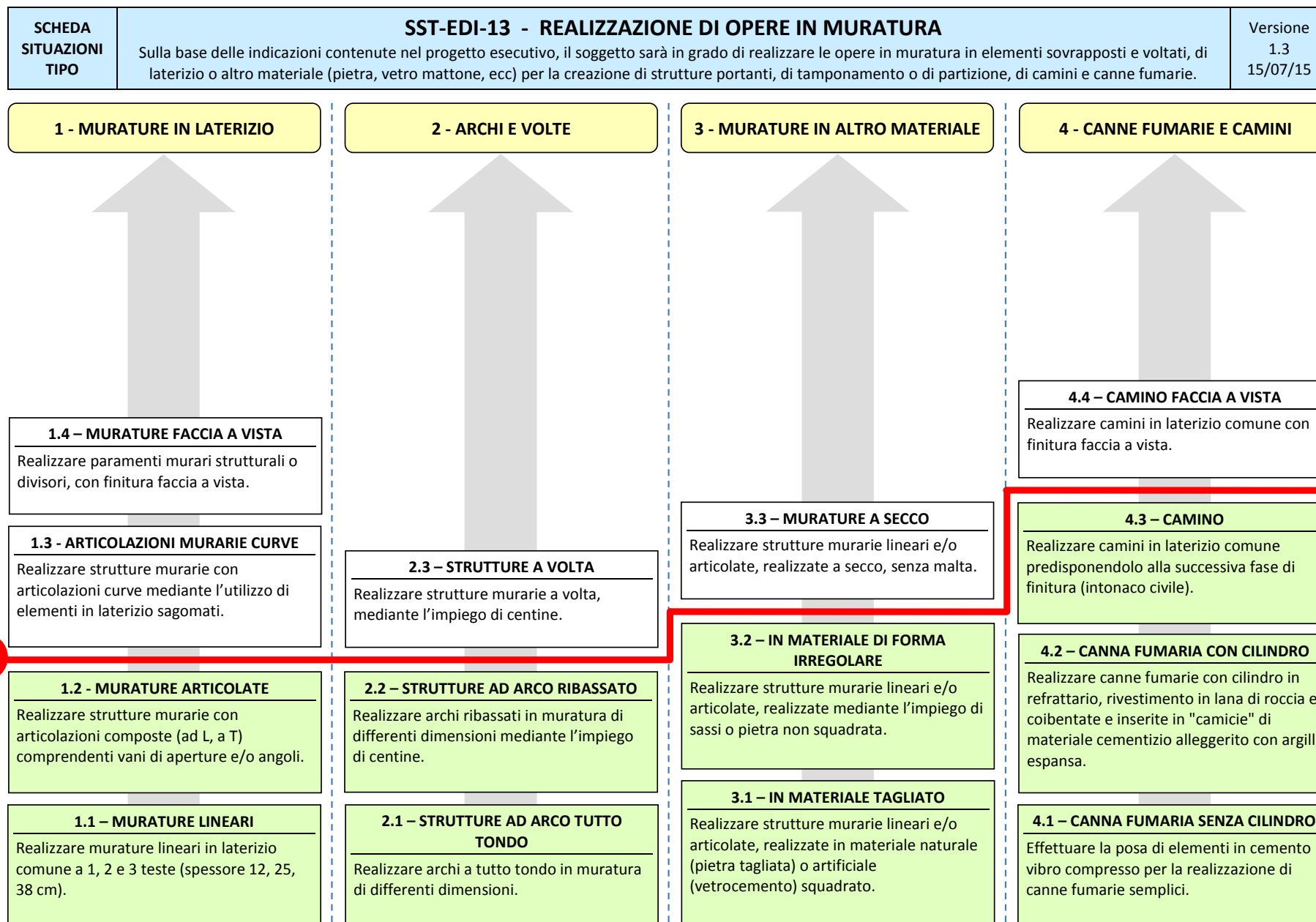
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>La QPR è inclusa nel profilo in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-EDI-08	Allestimento e smobilitazione del cantiere edile	3	Completo	
QPR-EDI-12	Realizzazione di opere in calcestruzzo armato	3	Parziale	
QPR-EDI-13	Realizzazione di opere in muratura	3	Completo	
QPR-EDI-14	Realizzazione della copertura	3	Parziale	
QPR-EDI-15	Intonacatura di muri interni ed esterni	3	Parziale	
QPR-EDI-16	Realizzazione di lavori di isolamento	3	Parziale	
QPR-EDI-17	Posa del rivestimento su pavimenti e pareti	3	Parziale	
QPR-EDI-18	Realizzazione di lavori in cartongesso	3	Parziale	
QPR-EDI-19	Tinteggiatura di muri interni ed esterni	3	Parziale	
QPR-LEG-08	Realizzazione di manufatti in legno per la carpenteria edile	3	Parziale	

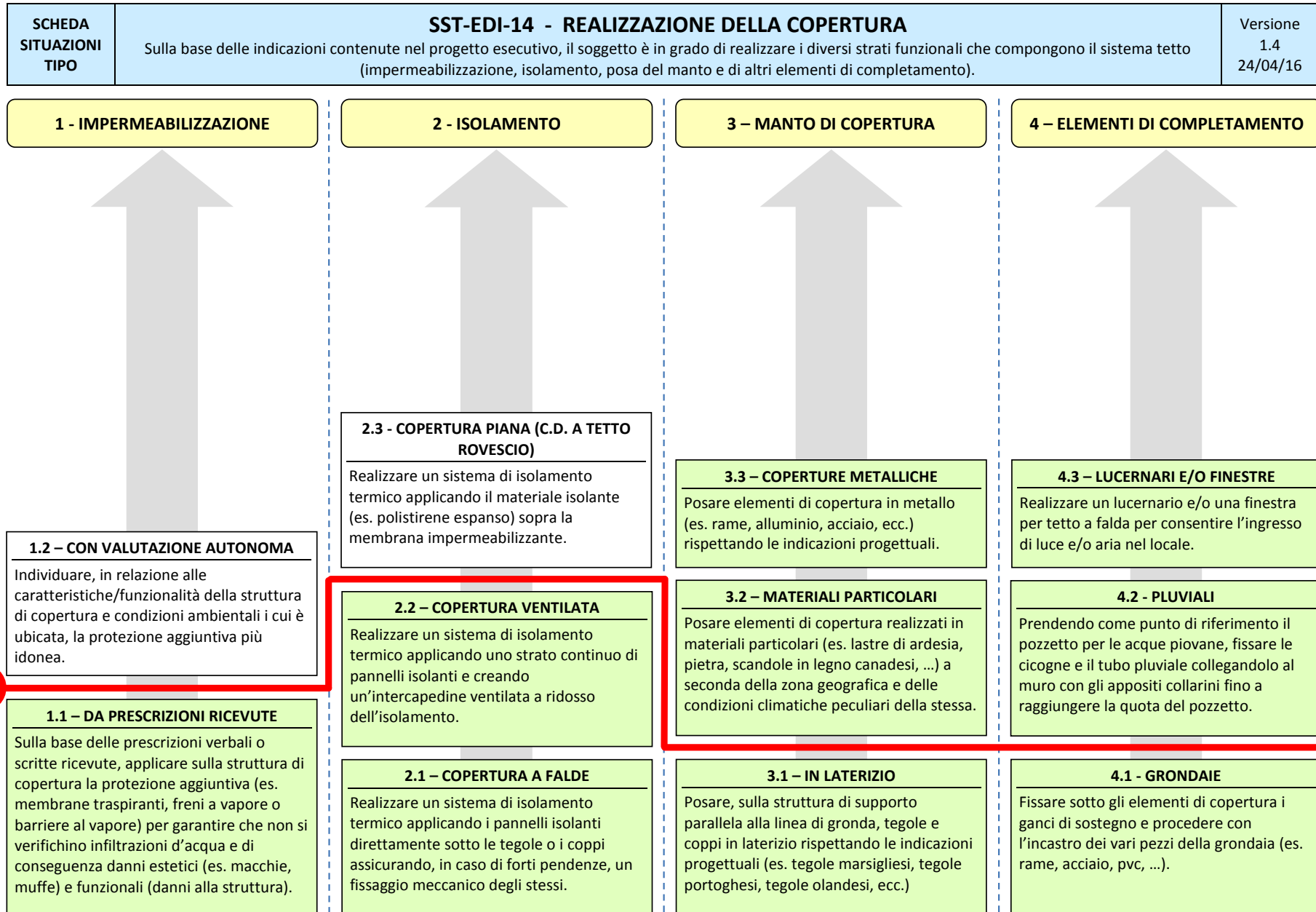
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

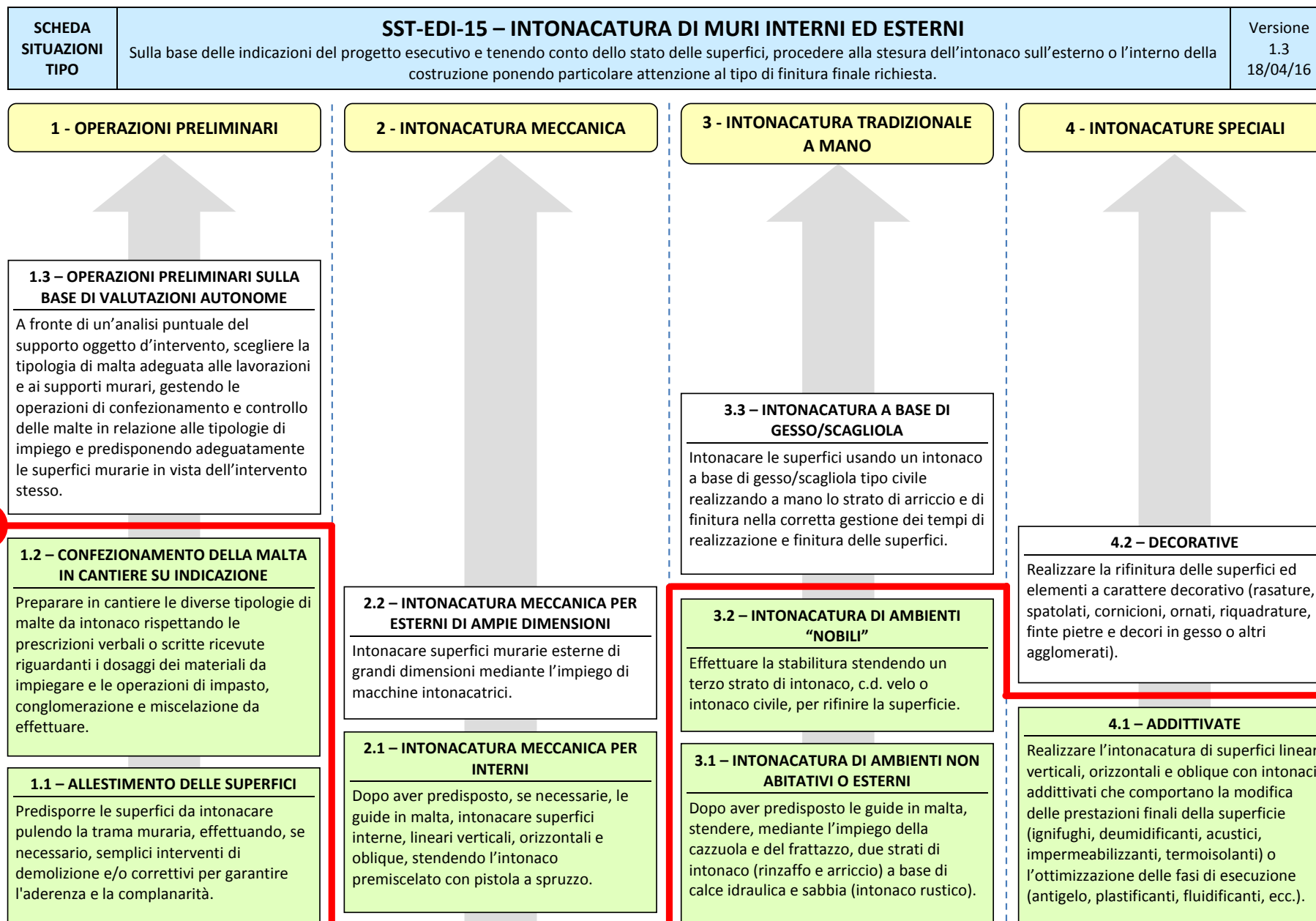


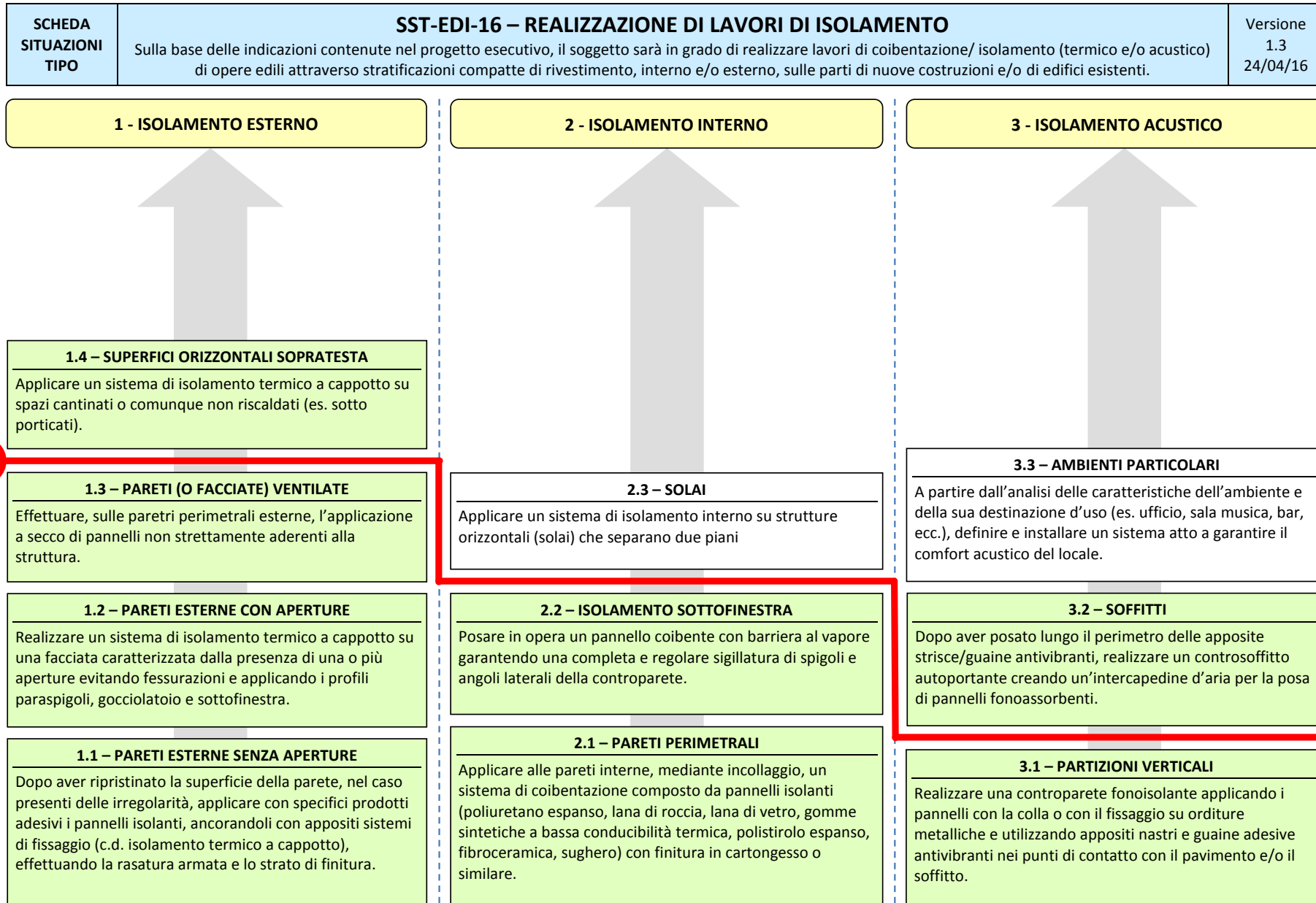
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-EDI-12 - REALIZZAZIONE DI OPERE IN CALCESTRUZZO ARMATO Sulla base del progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare gli elementi strutturali (fondazioni, strutture verticali, strutture orizzontali e scale) in calcestruzzo armato.			Versione 1.3 23/04/15
1 - FONDAZIONI	2 - STRUTTURE VERTICALI	3 - STRUTTURE ORIZZONTALI	4 - SCALE	
1.5 - FONDAZIONI INDIRETTE (PALI) Realizzare fondazioni indirette con pali infissi o gettati in opera, in presenza di contesti ambientali caratterizzati da terreni scoscesi, a bassa consistenza superficiale, con difficoltà di drenaggio o presenza di falde acquifere.				
1.4 - FONDAZIONI DIRETTE DISCONTINUE (PLINTI ISOLATI) Realizzare una fondazione diretta discontinua utilizzando plinti isolati (a base quadrata, rettangolare o trapezoidale) e collegati con travi o cordoli		3.4 – RIPRISTINO E CONSOLIDAMENTO DI SOLAI Provvedere al ripristino/consolidamento di solai in cemento armato. attraverso il ricorso a soluzioni tecniche specialistiche senza la demolizione del pre-esistente.		
1.3 – FONDAZIONI DIRETTE CONTINUE (TRAVI O PLATEE) Realizzare una fondazione diretta continua con pannelli di legno tipo gettando il calcestruzzo e costipandolo per impedire la formazione di cavità interne facilitando l'aderenza dell'impasto alle armature.	2.4 - MURI DI SOSTEGNO Realizzare una parete verticale controterra in calcestruzzo armato inserita in un solettone (interno ed esterno).	3.3 – SOLAI COMPOSITI IN OPERA Realizzare solai in laterocemento assemblando in opera travetti in calcestruzzo armato, elementi di alleggerimento in laterizio (pignatte) e sovrastante caldana sempre in calcestruzzo armato.	4.3 – SCALE A RAMPE CURVE Realizzare una scala realizzata con una successione di gradine a forma di settore circolare (scala a chiocciola con gradini sostenuti da un'anima cilindrica centrale e scale elicoidali con gradini sono incastrati a sbalzo nella parte esterna oppure in travi elicoidali).	
1.2 – TRASFERIMENTO TRACCIAMENTO SUPERIORE E POSIZIONAMENTO FERRI Trasferire il tracciamento sul magrone e posizionare i ferri di armatura (barre, le staffe e le altre armature) verificando che gli stessi rimangano situati nella posizione definita in progetto, dentro tolleranze stabilite e realizzando correttamente le sovrapposizioni, gli ancoraggi e le legature con fil di ferro.	2.3 – SETTI IN C.A. PER VANI TECNICI Realizzare setti in calcestruzzo armato per vani tecnici (es. ascensori, montacarichi, ecc.), vani scale, etc....	3.2 – SOLAI COMPOSITI CON ELEMENTI PREFABBRICATI Realizzare solai in laterocemento o solai misti mediante accostamento di elementi in calcestruzzo armato travetti prefabbricati, elementi di alleggerimento in laterizio o in polistirene espanso (laterizio, travetti prefabbricati e cemento armato).	4.2 - A DUE O PIÙ RAMPE Realizzare una scala formata da una successione di gradini interrotti da elementi situati in posizione intermedia (con pianerottolo di riposo e piegate).	
1.1 – STESURA DEL MAGRONE Stendere il magrone sugli elementi segnati, ungere i pannelli e coadiuvare il gruista nella disposizione del materiale di lavoro (pannelli, lame, stanghette, ecc.) all'interno dello scavo.	2.1 – ELEMENTI PORTANTI A PIANTA REGOLARE Realizzare opere in calcestruzzo armato a pianta regolare (pilastri a sezione quadrata o rettangolare, muri lineari ...).	3.1 – TRAVI Realizzare travi (di cordolo, in spessore, ribassate ...) in calcestruzzo armato per garantire un solido collegamento tra gli elementi portanti verticali e un valido supporto al solaio.	4.1 - A RAMPA UNICA Realizzare scale a rampa unica in calcestruzzo armato costituite da una successione continua di gradini.	

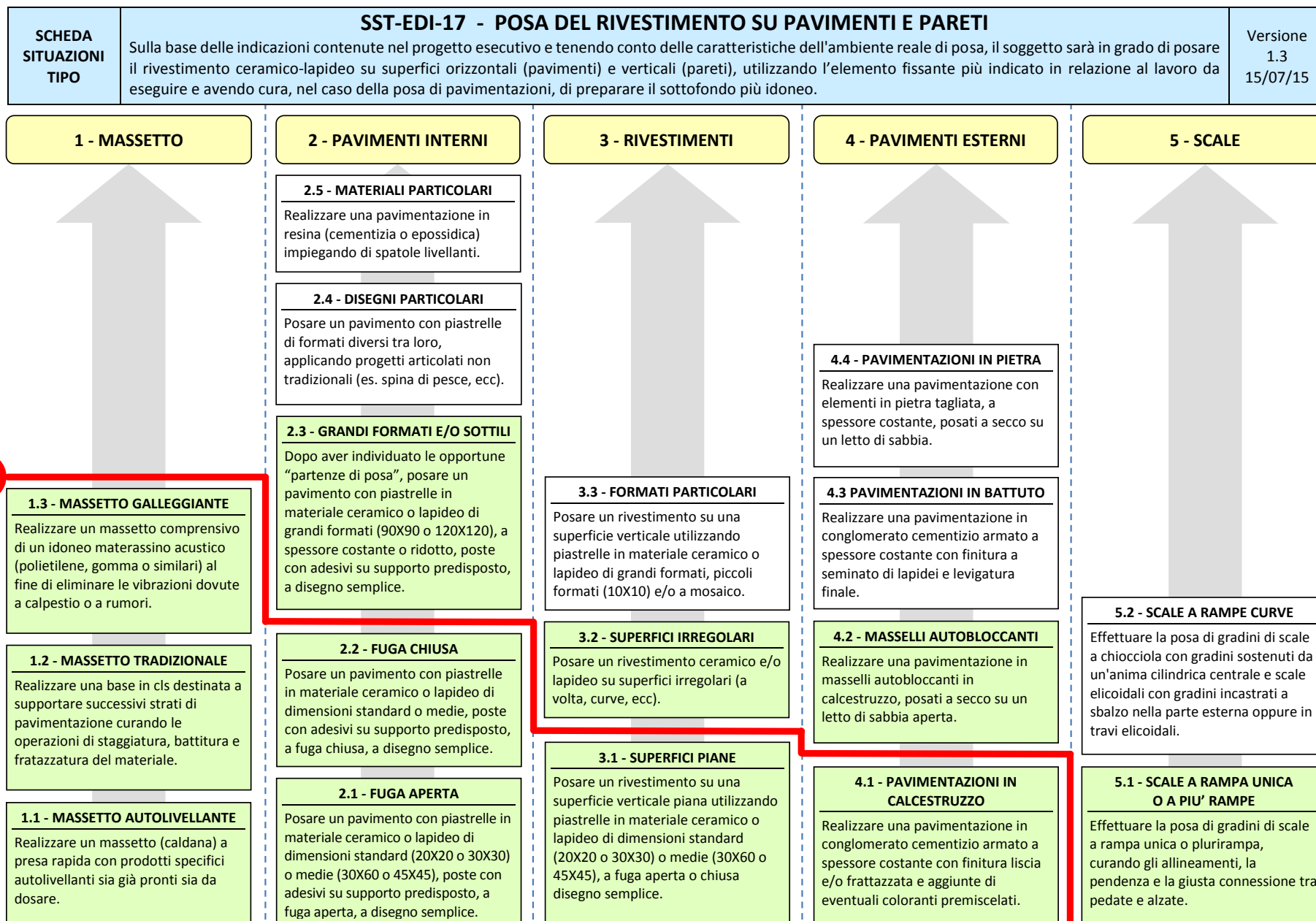




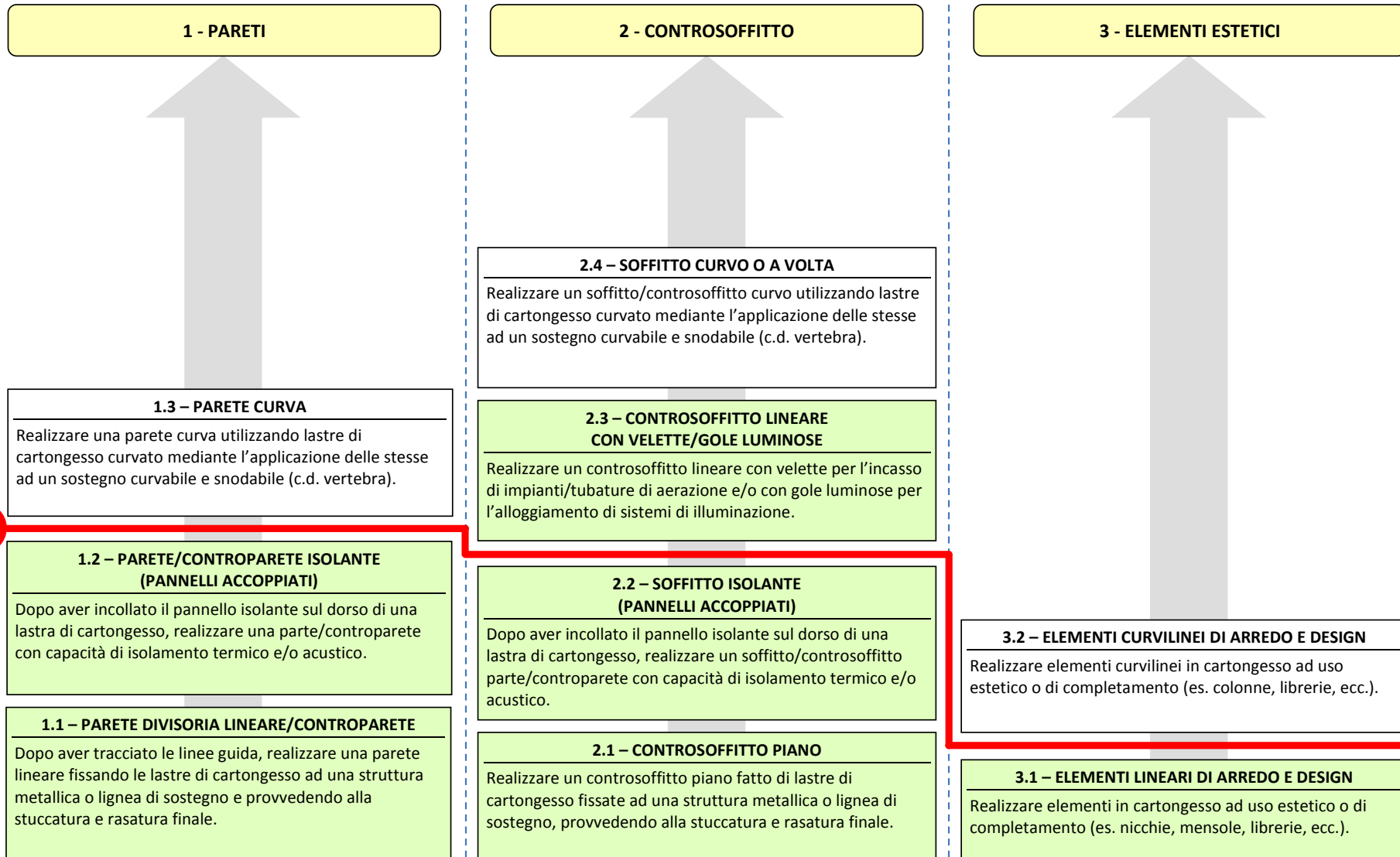


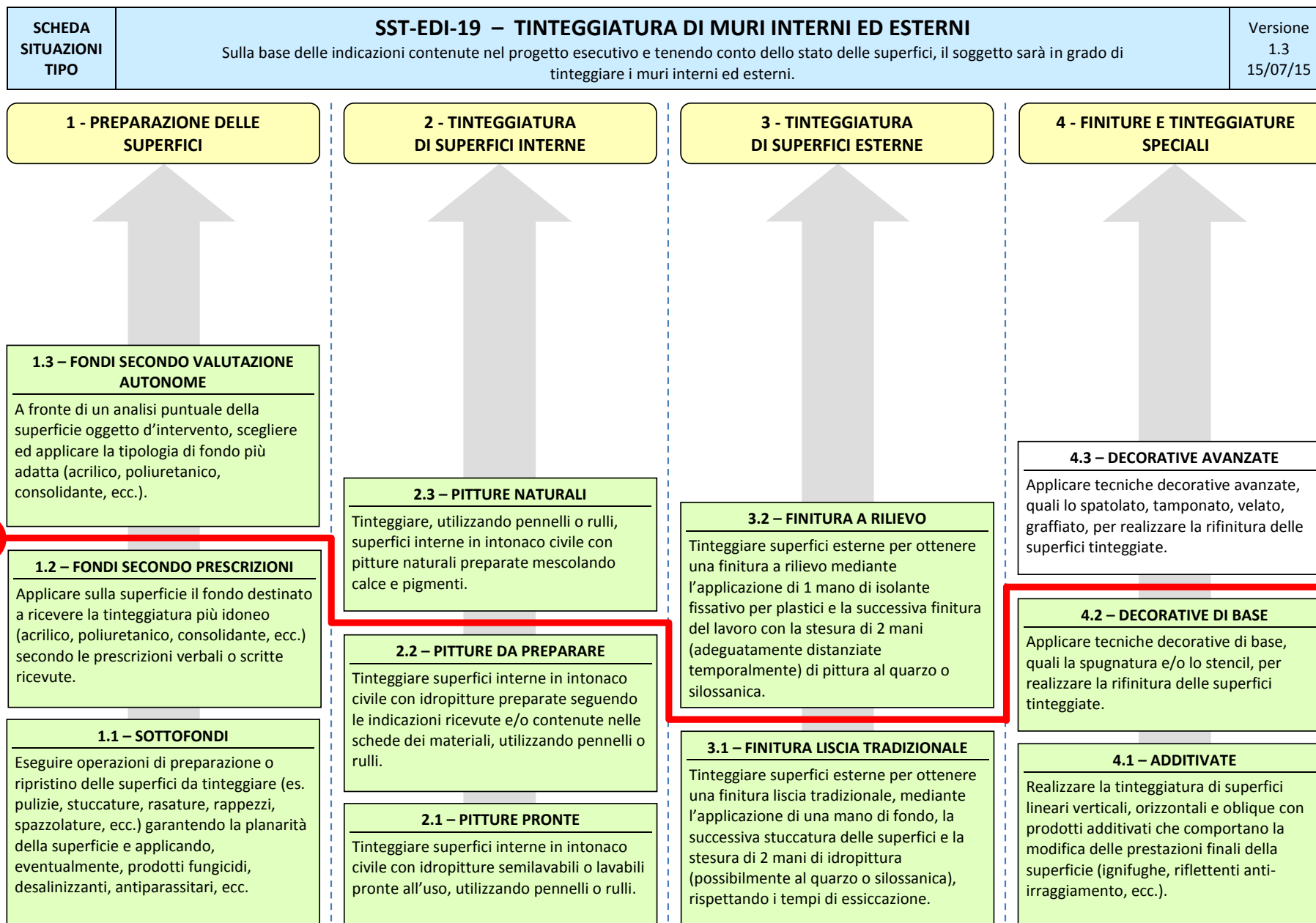




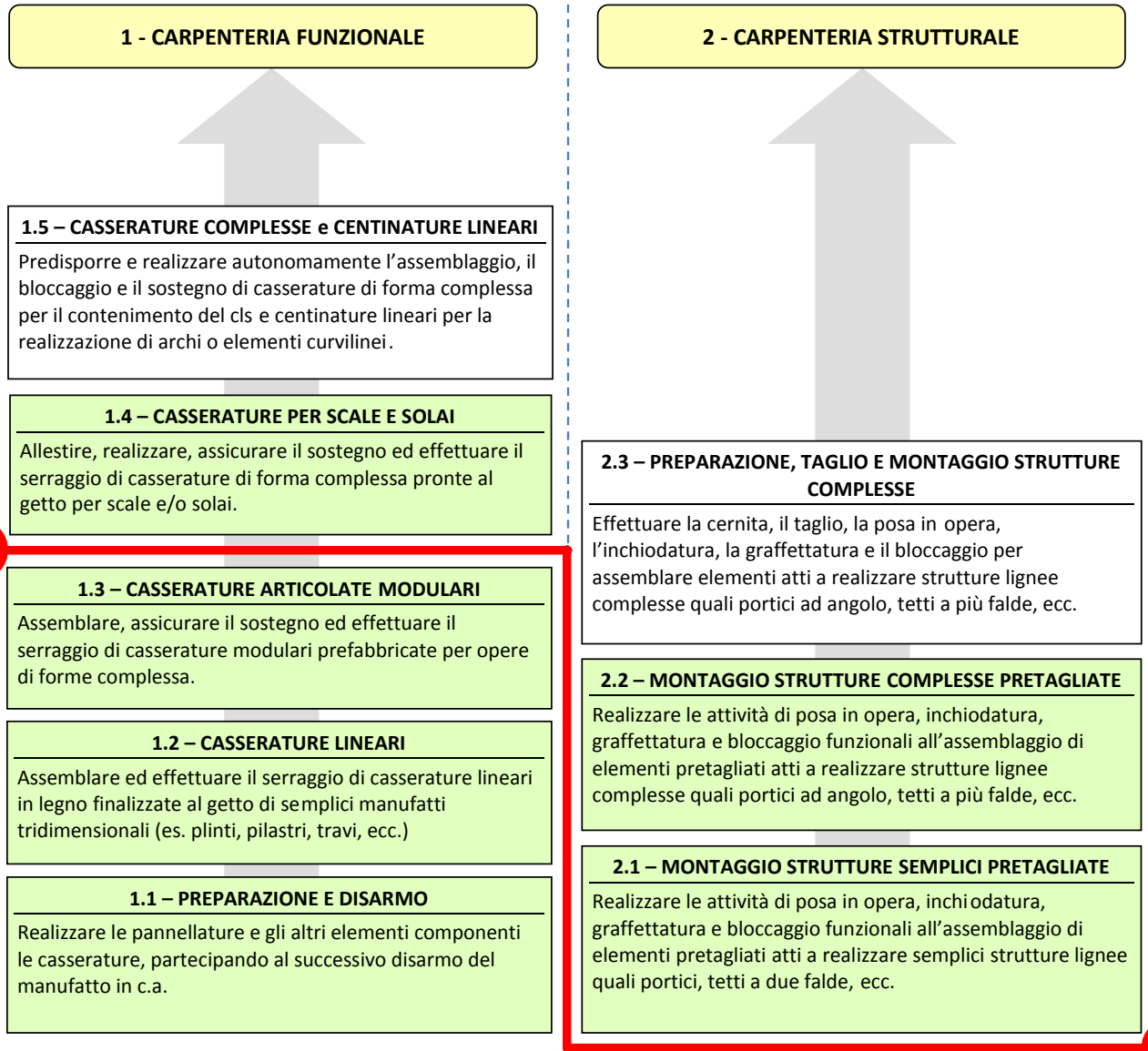


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-EDI-18 – REALIZZAZIONE DI LAVORI IN CARTONGESSO Sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e utilizzando il sistema di costruzione a secco con lastre di cartongesso, il soggetto sarà in grado di realizzare pareti divisorie autoportanti, controsoffitti piani e/o sagomati ed elementi estetici.	Versione 1.4 22/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------





SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-LEG-08 - REALIZZAZIONE DI MANUFATTI IN LEGNO PER LA CARPENTERIA EDILE Sulla base della documentazione di riferimento (specifiche progettuali, disegni tecnici, etc.), il soggetto è in grado di realizzare opere di carpenteria in legno sia di tipo strutturale (es. solai, tetti, scale) che di tipo funzionale (es. casserature in legno).	Versione 1.4 23/04/15
-------------------------------	---	-----------------------------



AREA PROFESSIONALE

CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

STAMPA ED EDITORIA

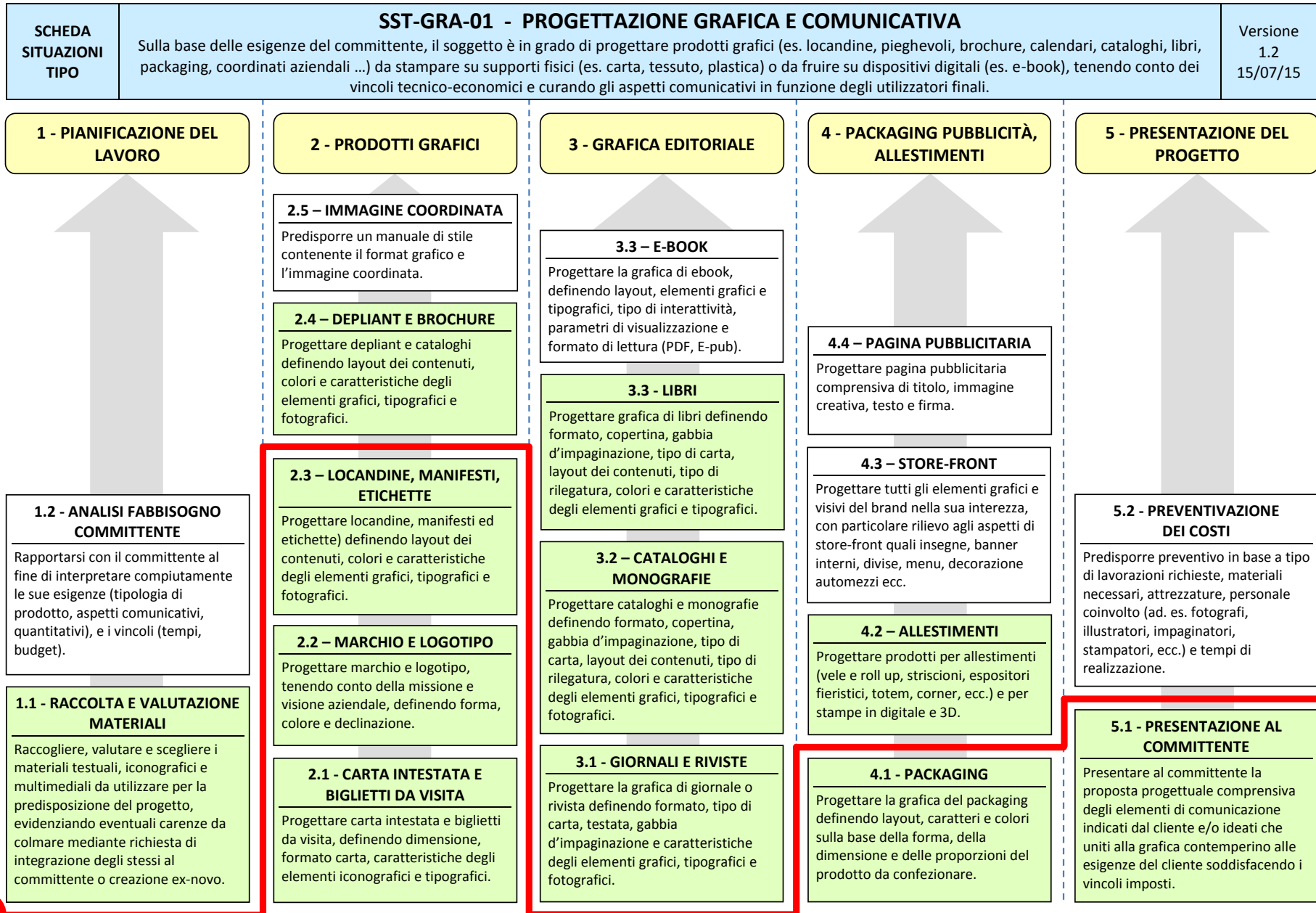
Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**
 Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

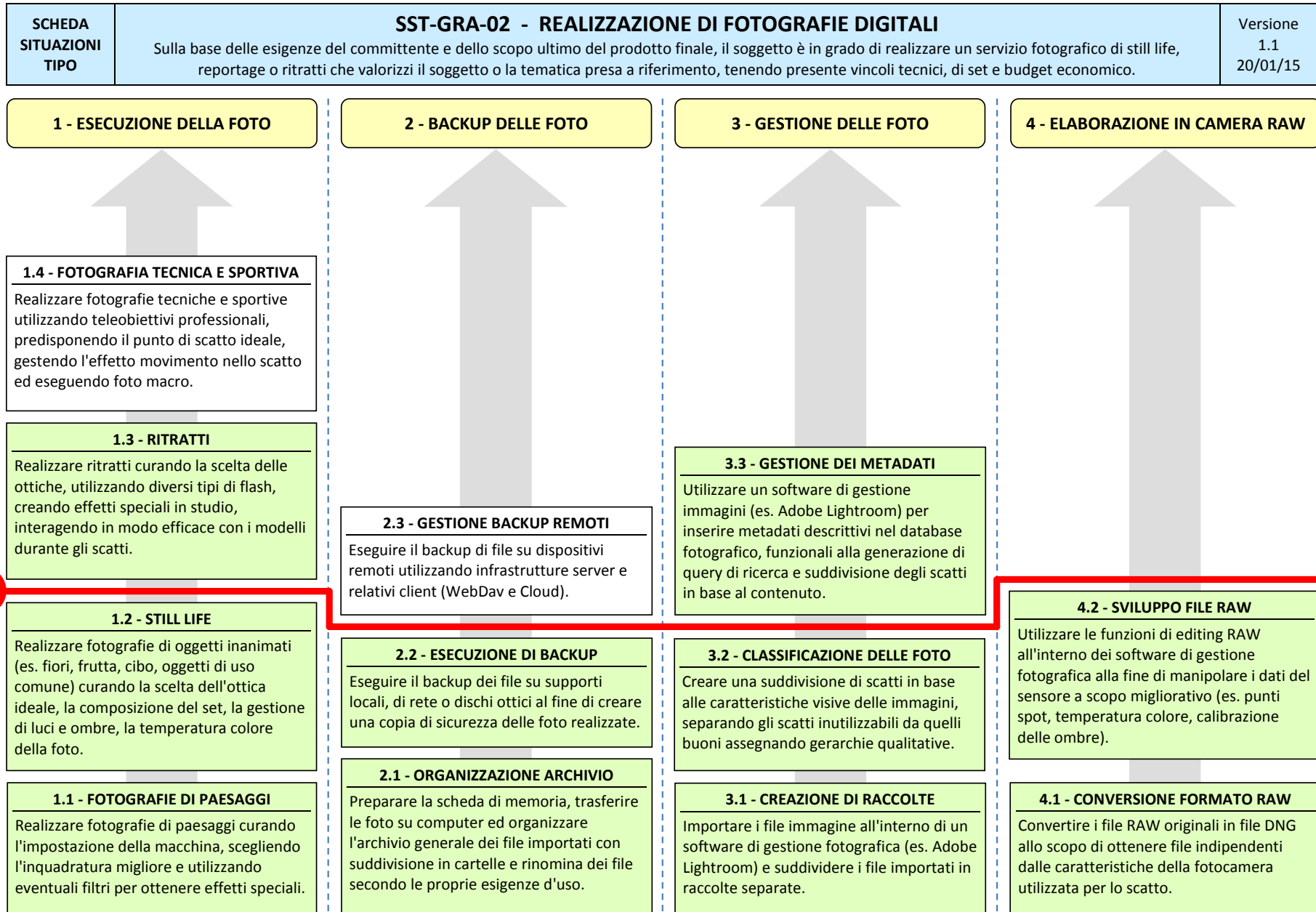
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

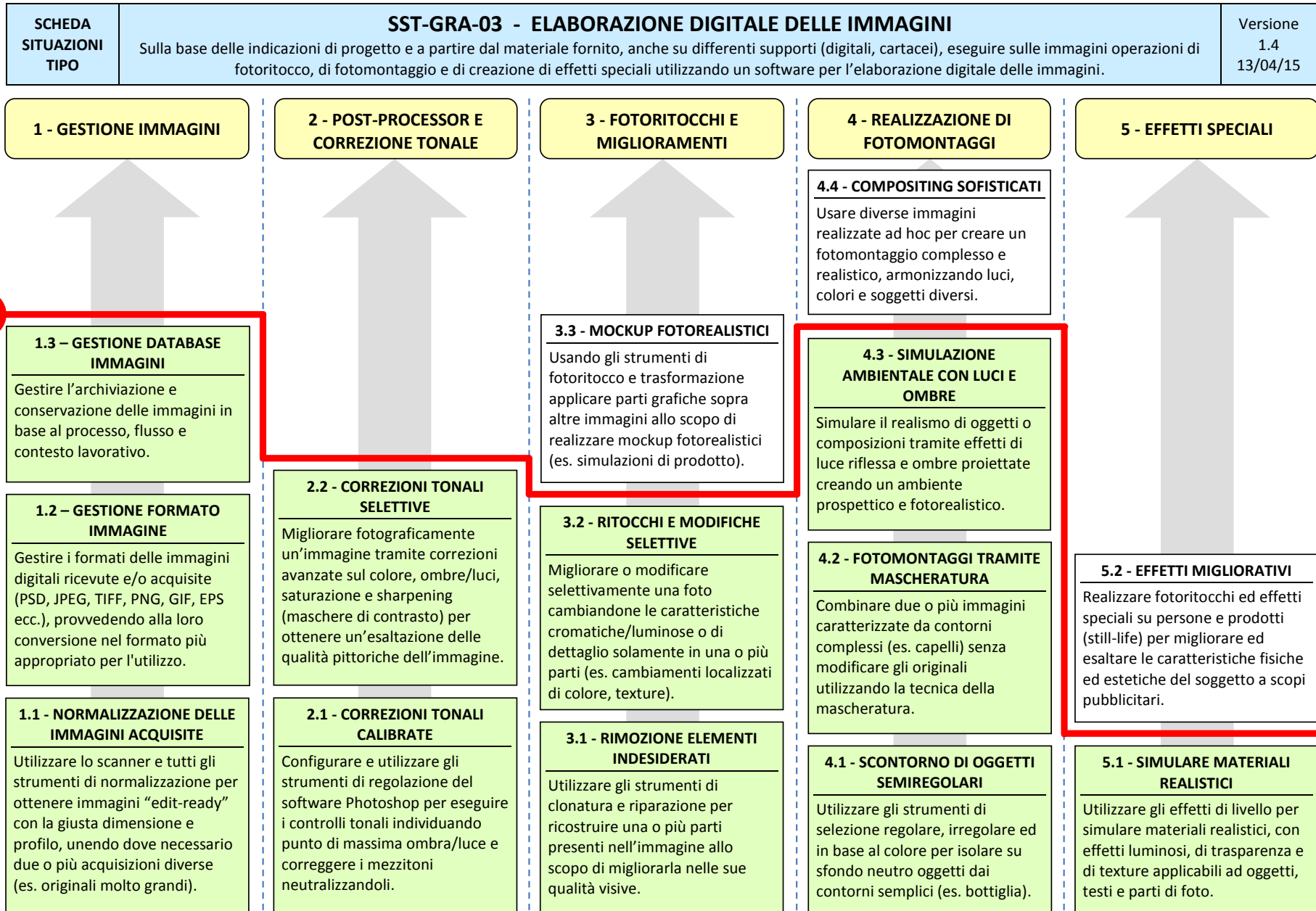
ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE

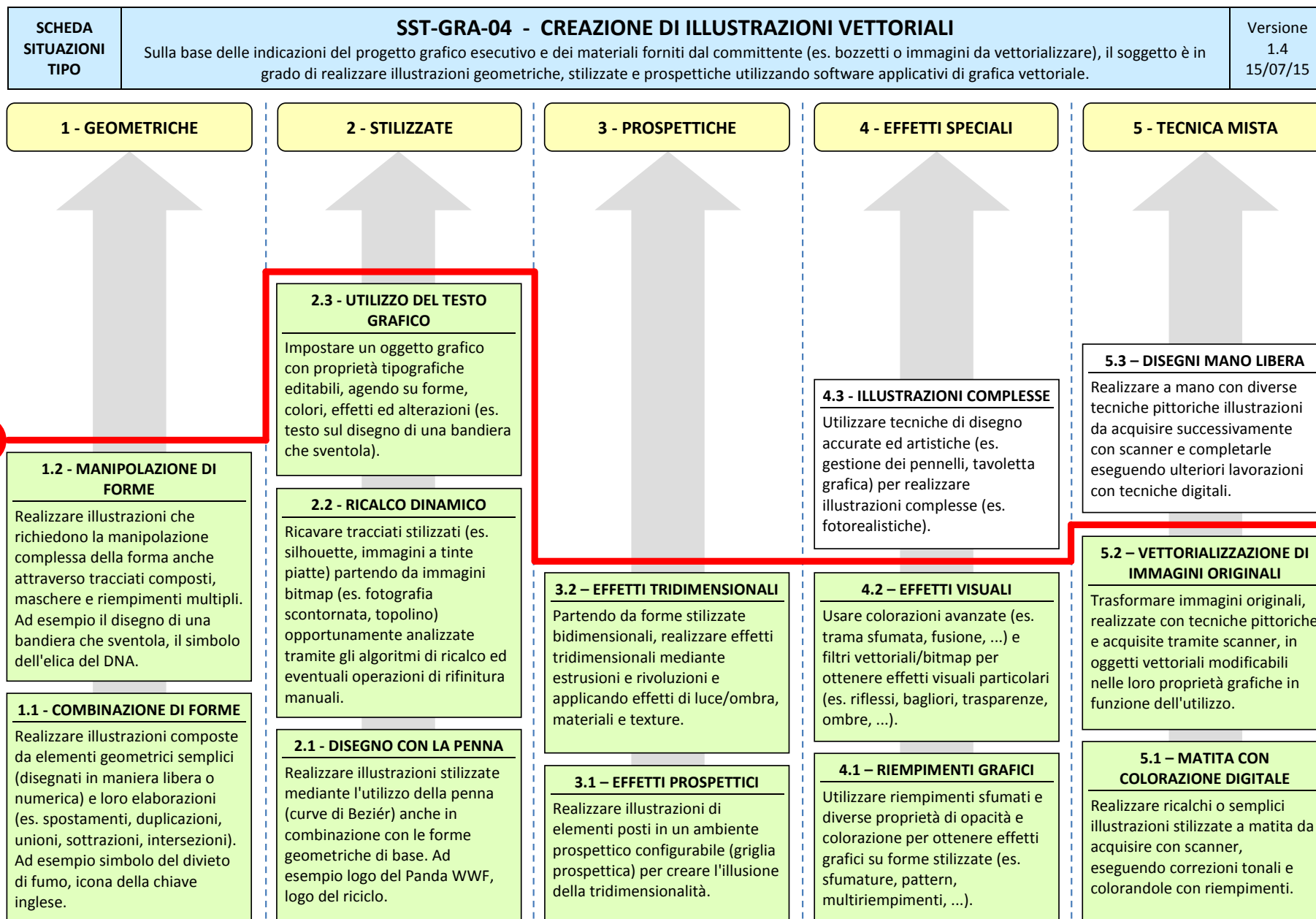
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale	
QPR-GRA-02	Realizzazione di fotografie digitali	3	Parziale	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo	
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Completo	
QPR-STA-01	Stampa con procedimento offset	3	Parziale	
QPR-STA-02	Stampa con procedimento serigrafico	3	Parziale	
QPR-STA-03	Stampa con procedimento digitale	3	Completo	
QPR-STA-04	Allestimento dello stampato	3	Parziale	

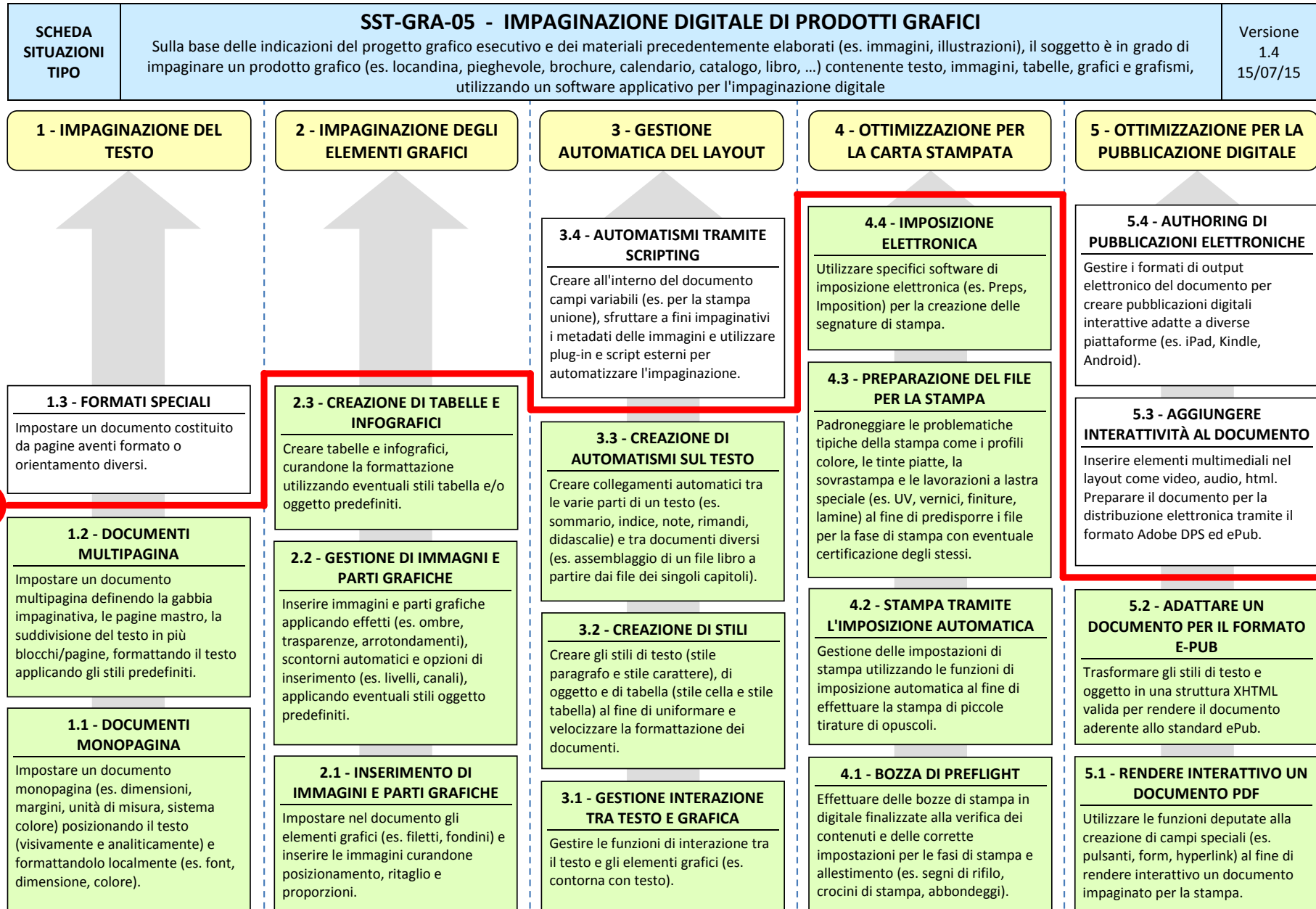
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

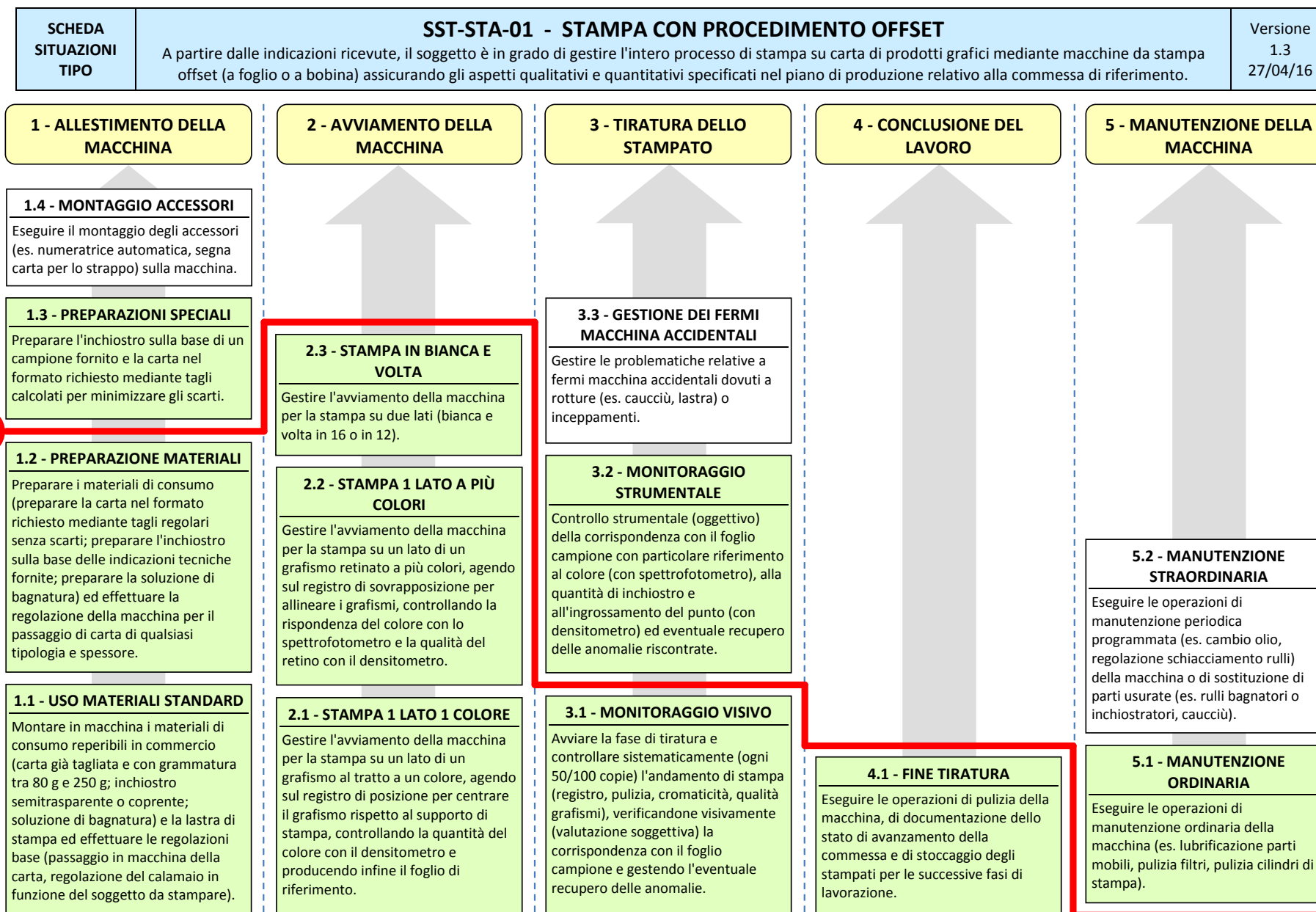


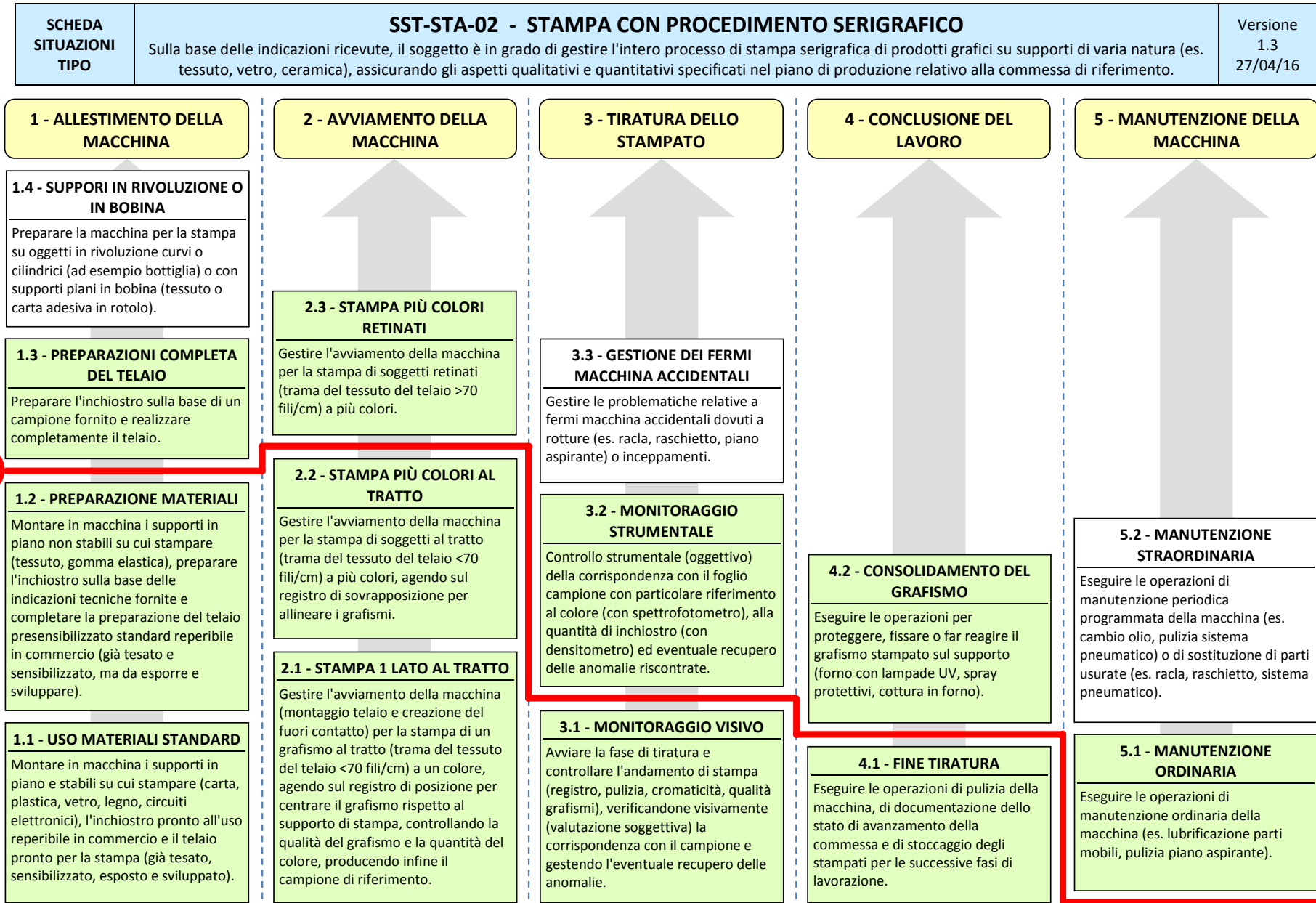


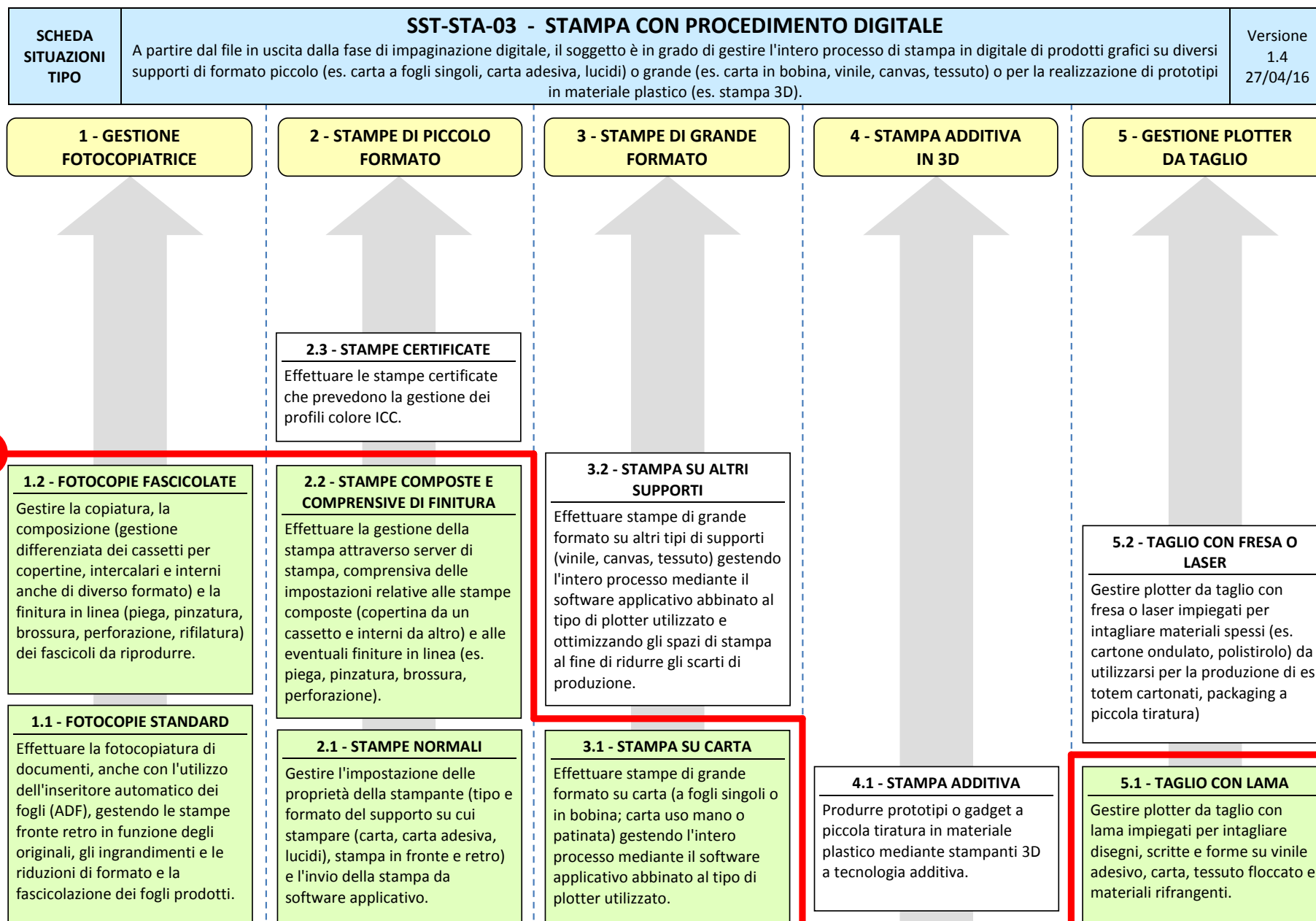




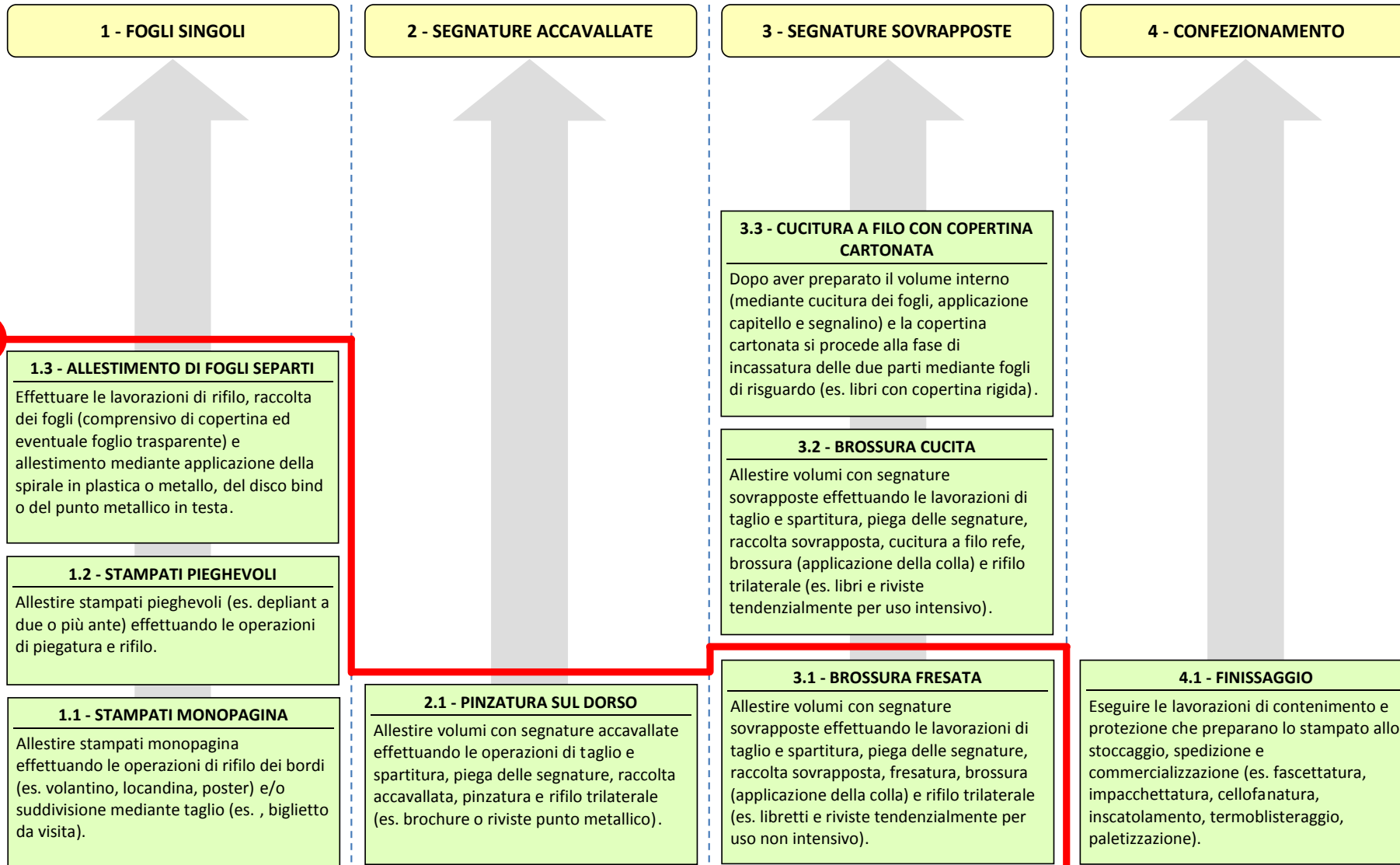








SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-STA-04 - ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.	Versione 1.2 27/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------



Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

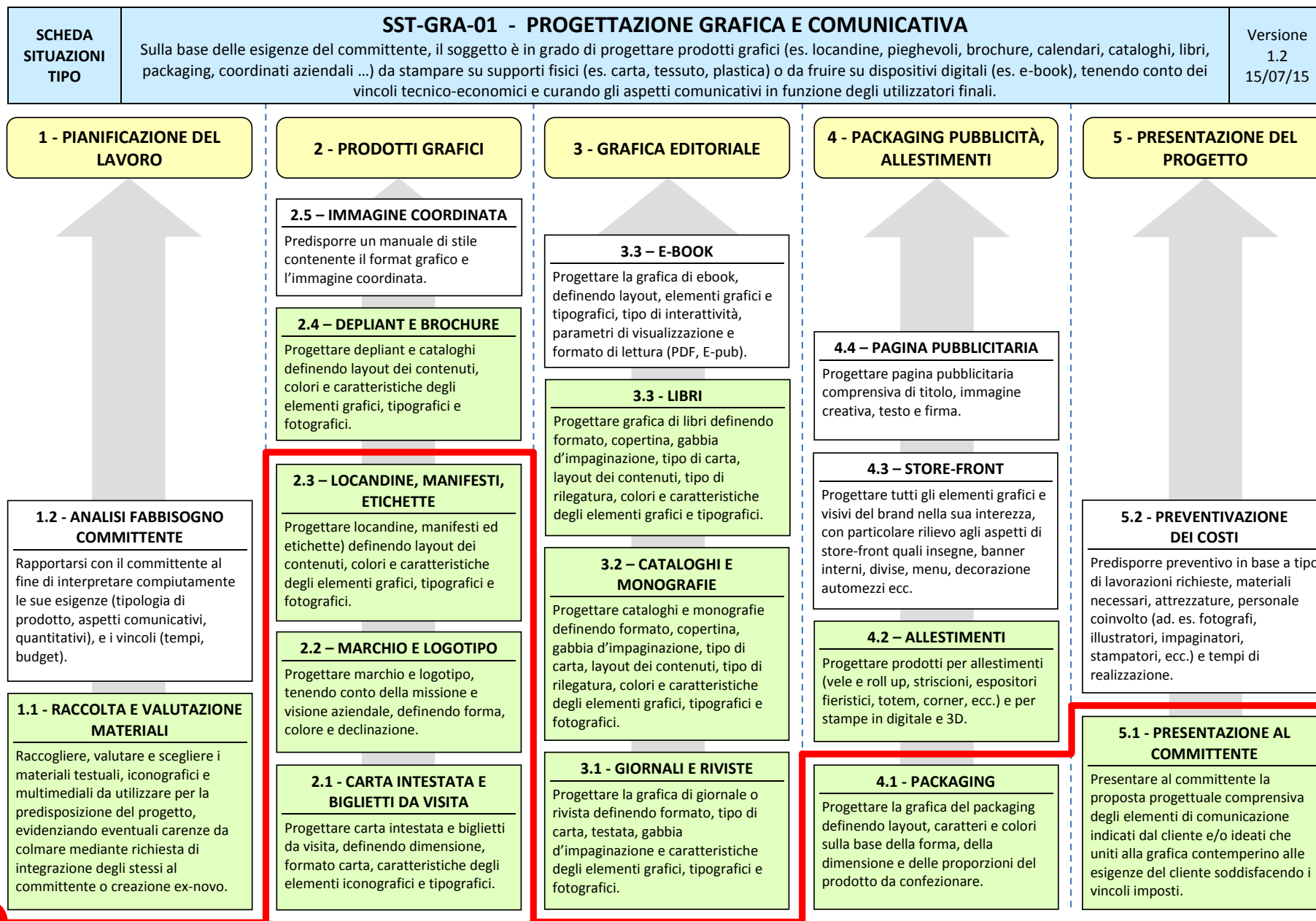
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

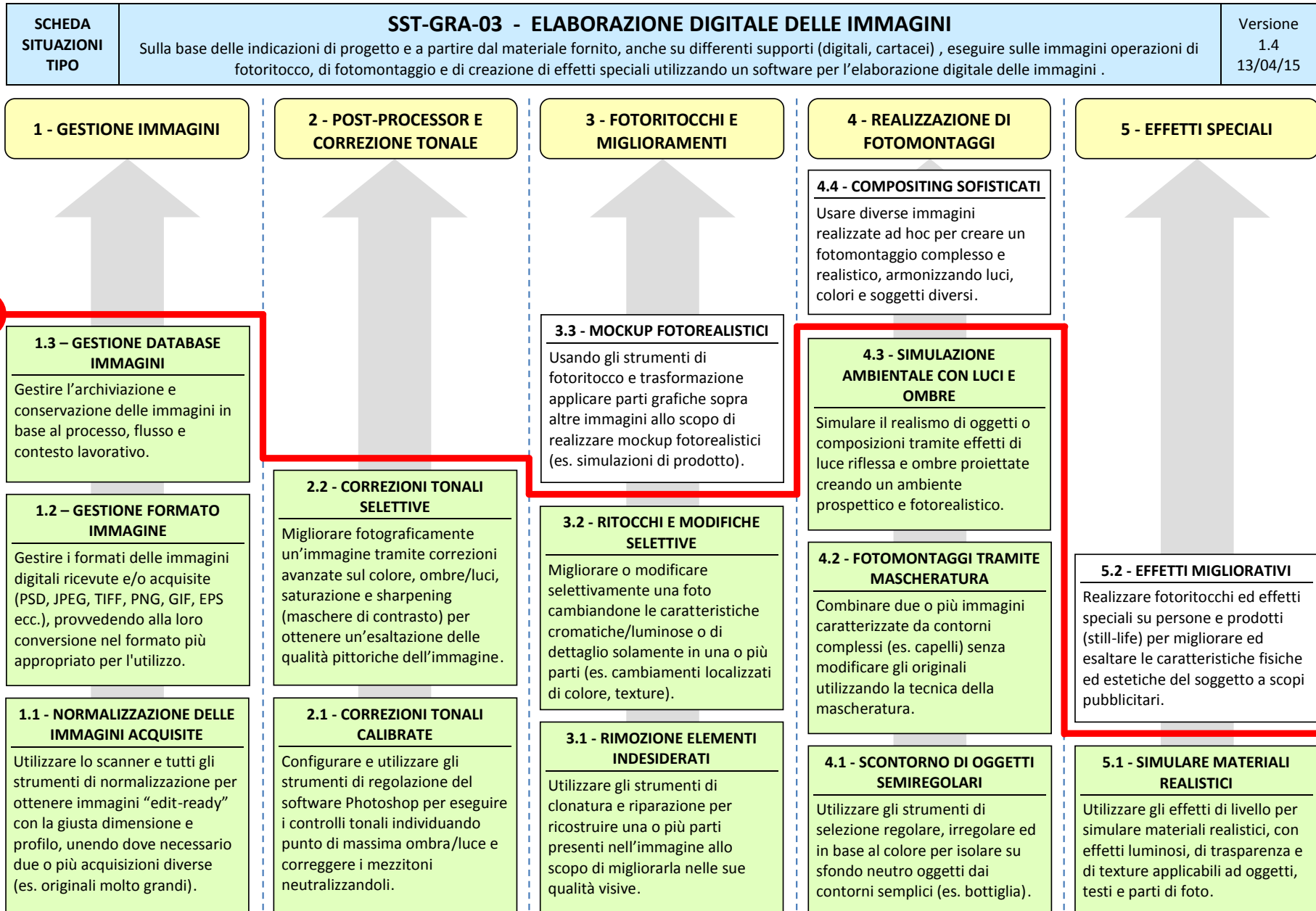
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

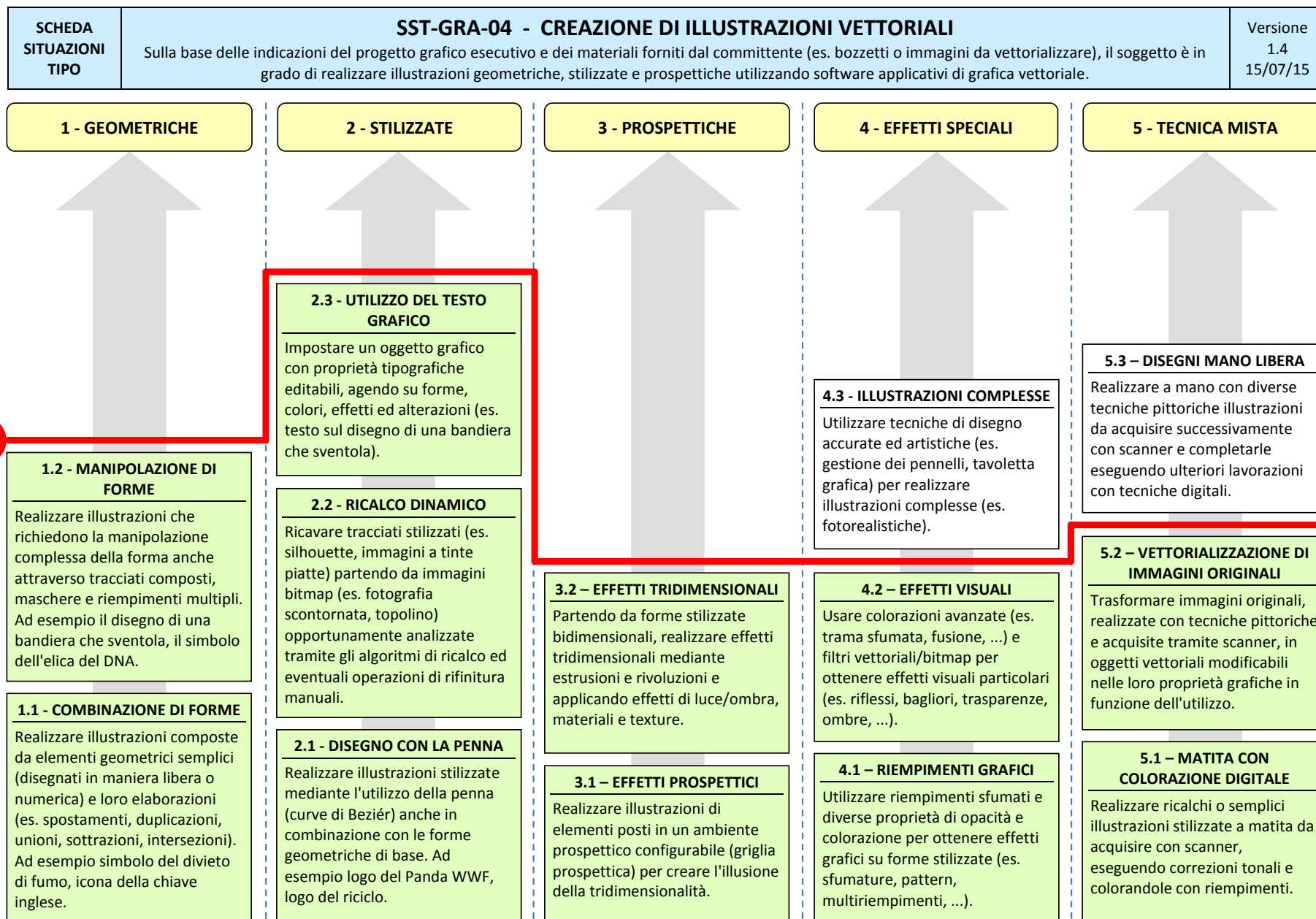
ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA

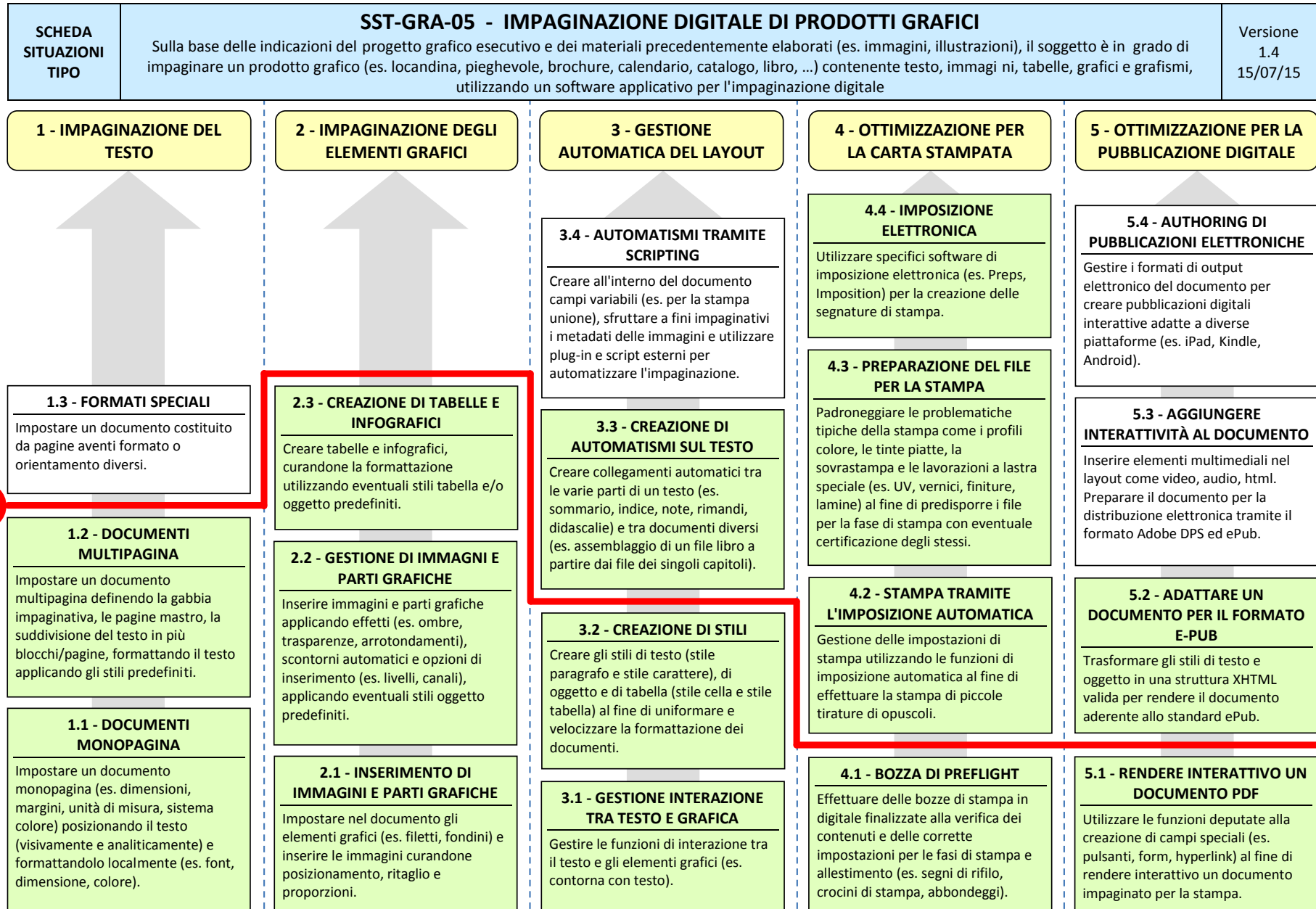
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Parziale	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Completo	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Completo	
QPR-GRA-05	Impaginazione digitale di prodotti grafici	3	Parziale	
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Completo	
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Parziale	
QPR-GRA-10	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Completo	

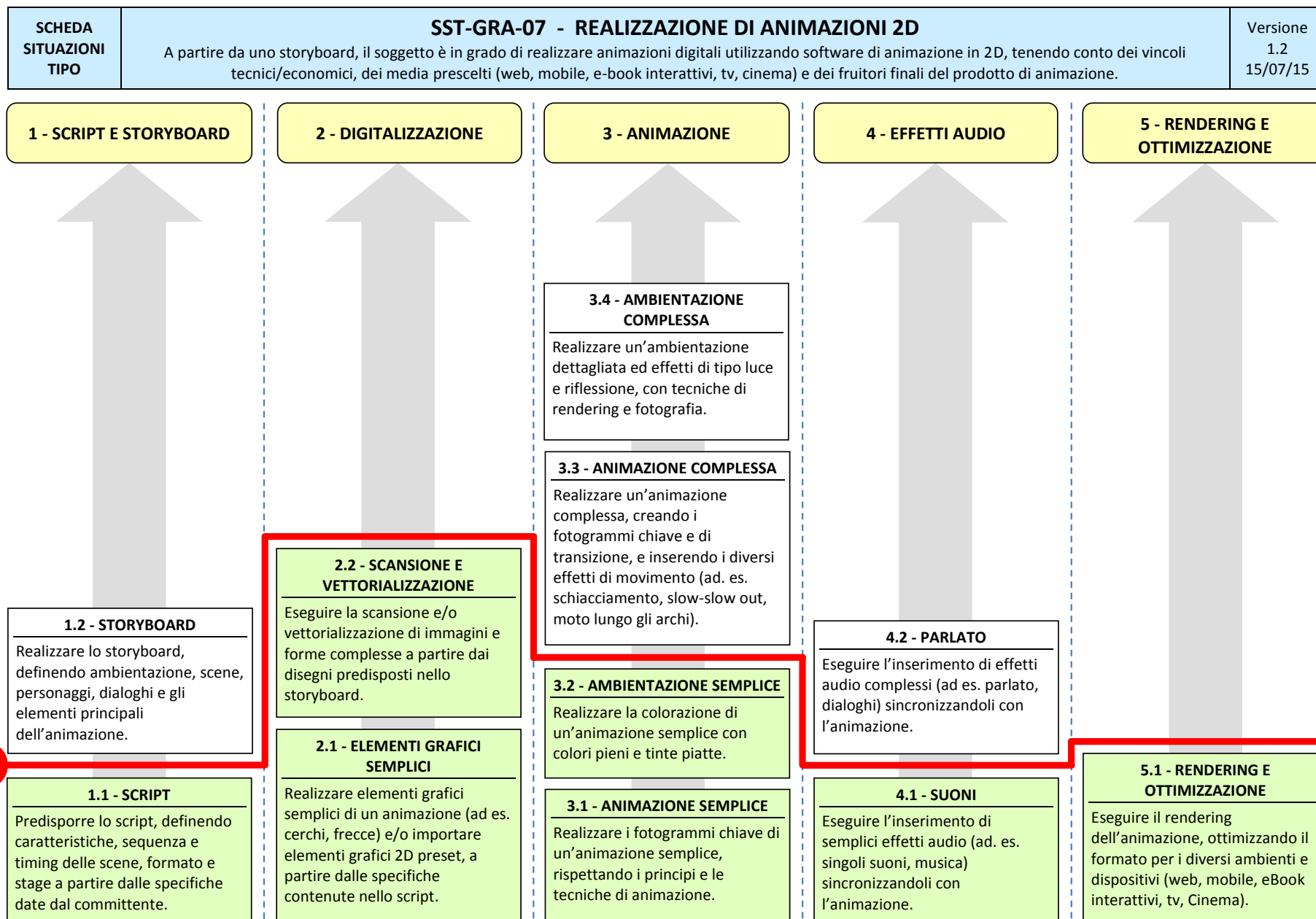
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

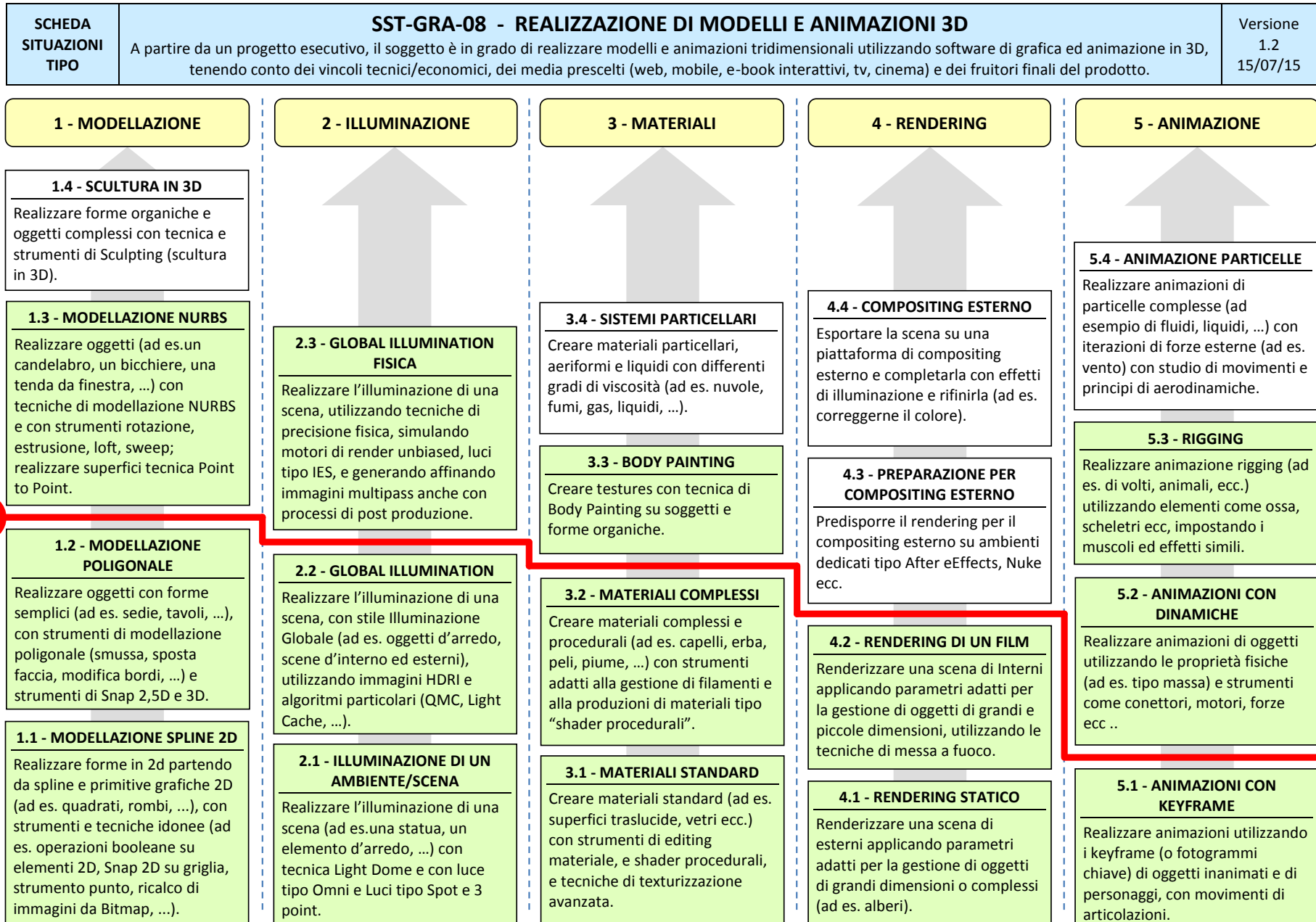


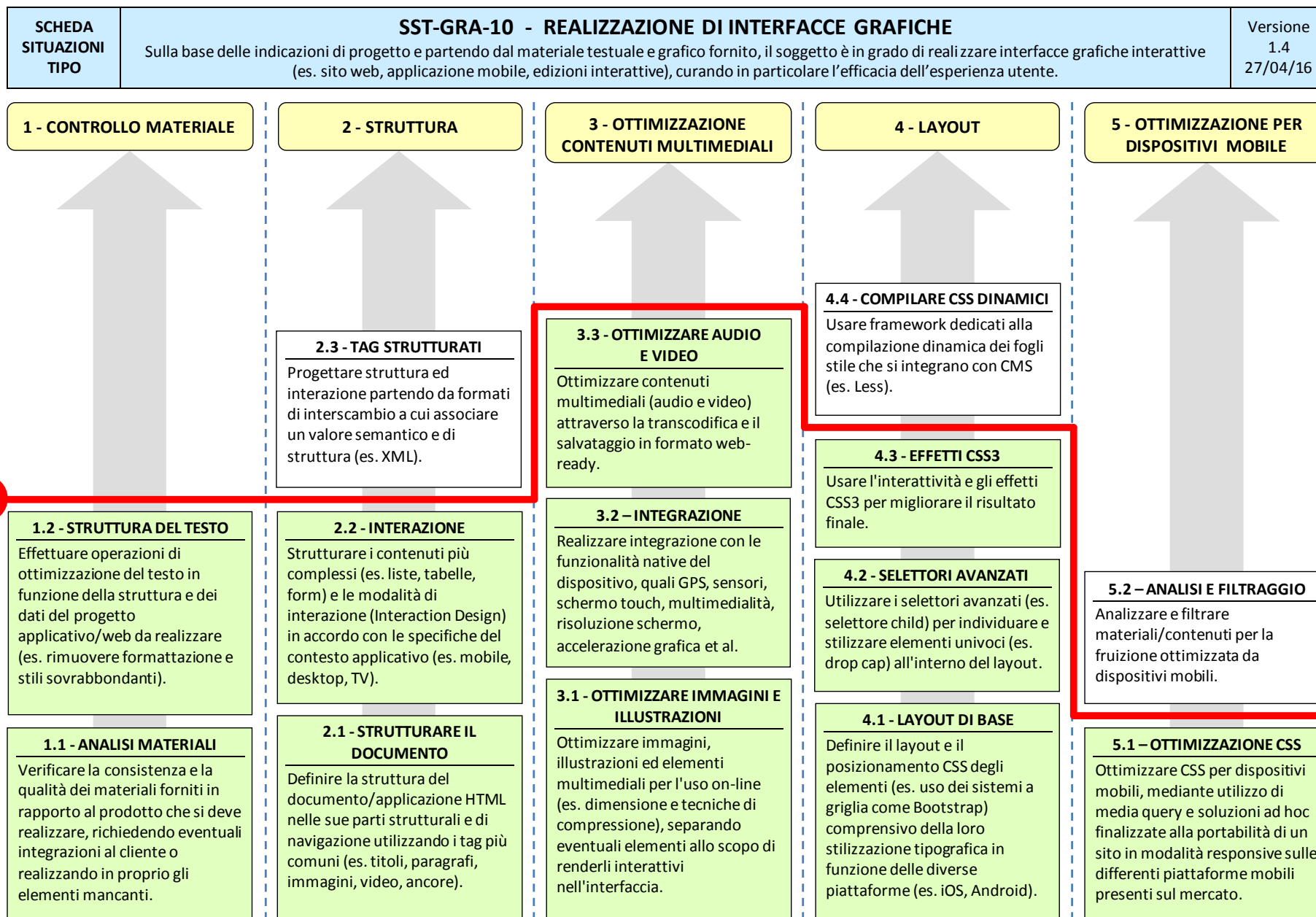












Area professionale: **CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE**

Settore economico professionale: **STAMPA ED EDITORIA**

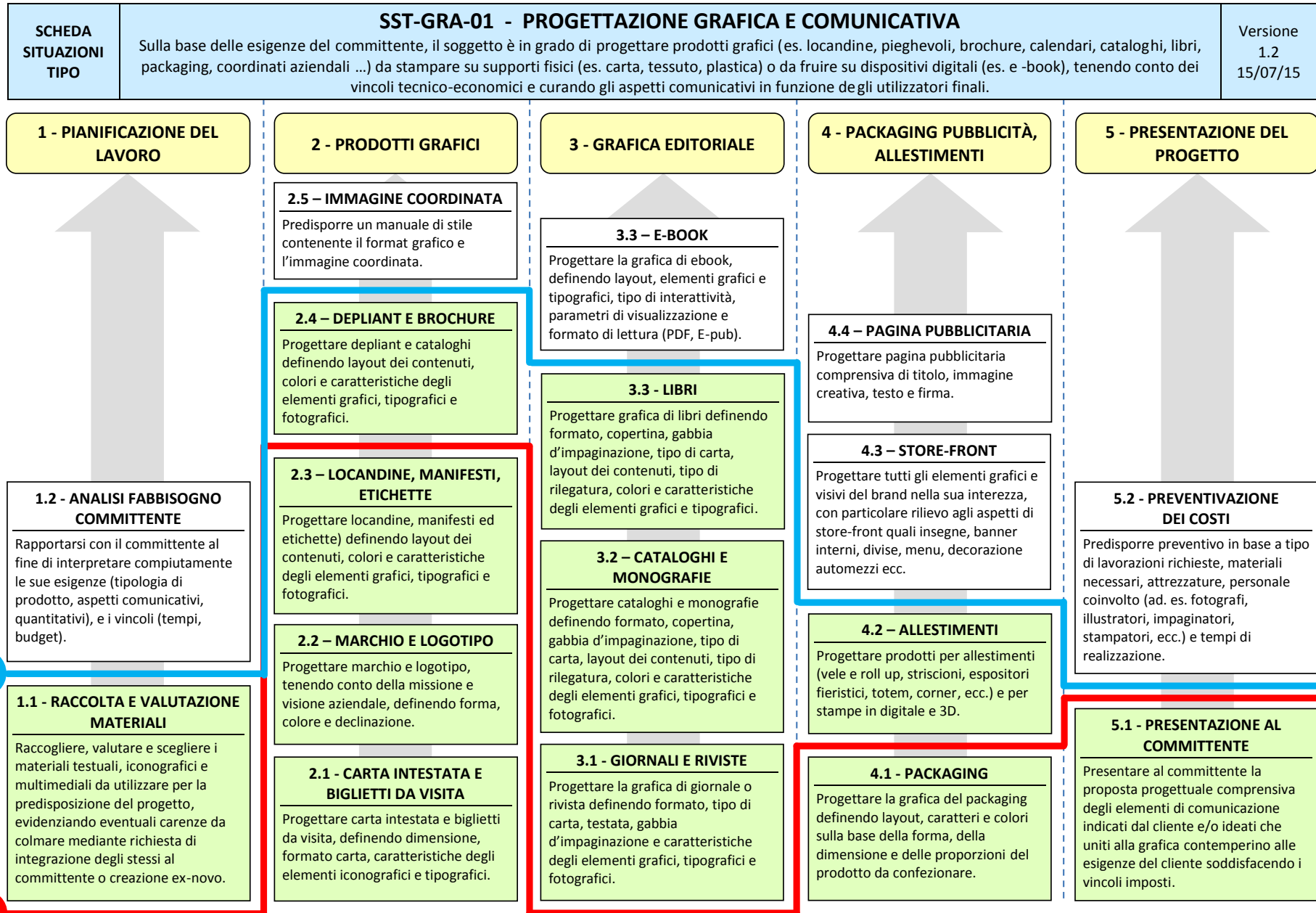
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE GRAFICO**

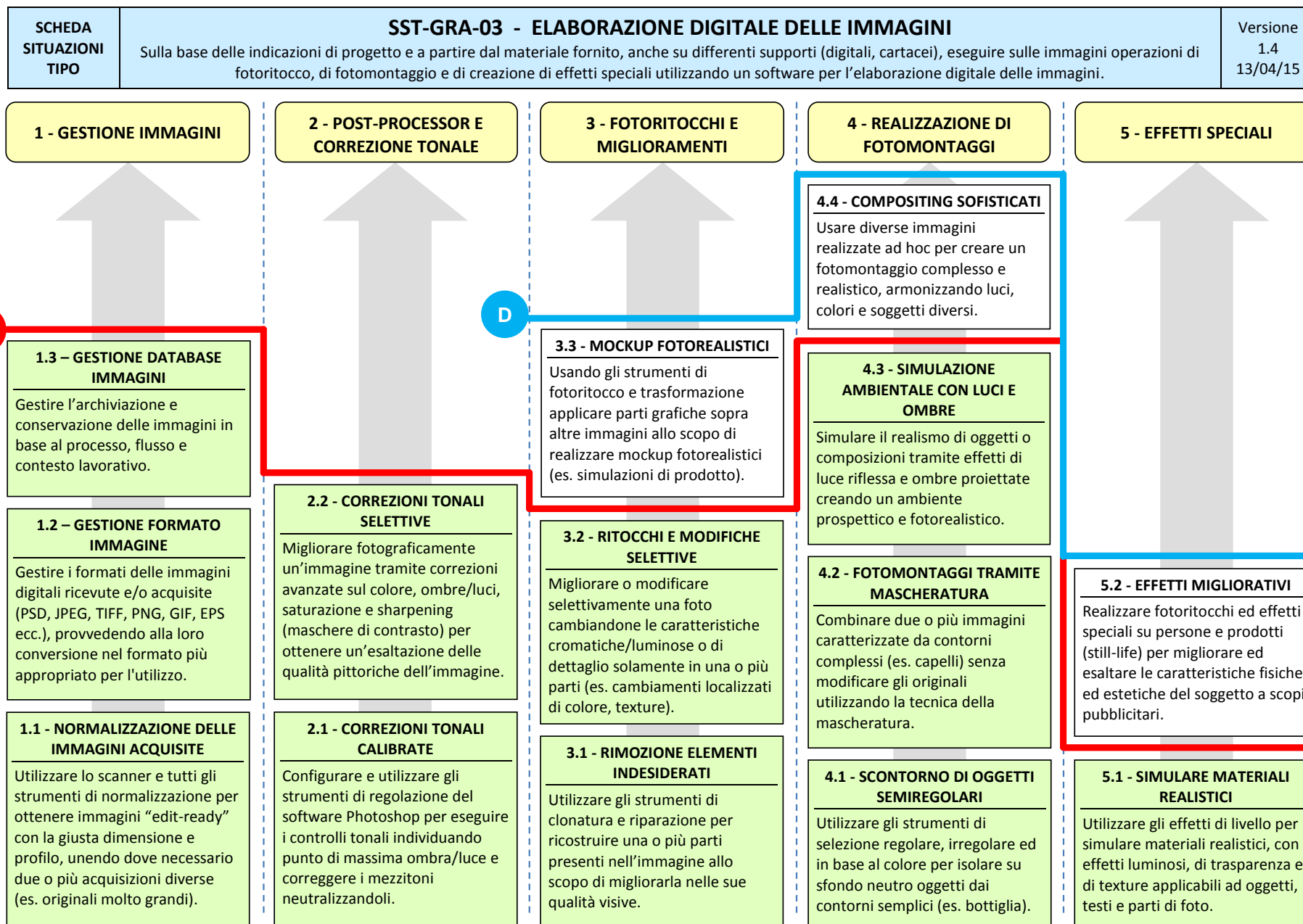
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

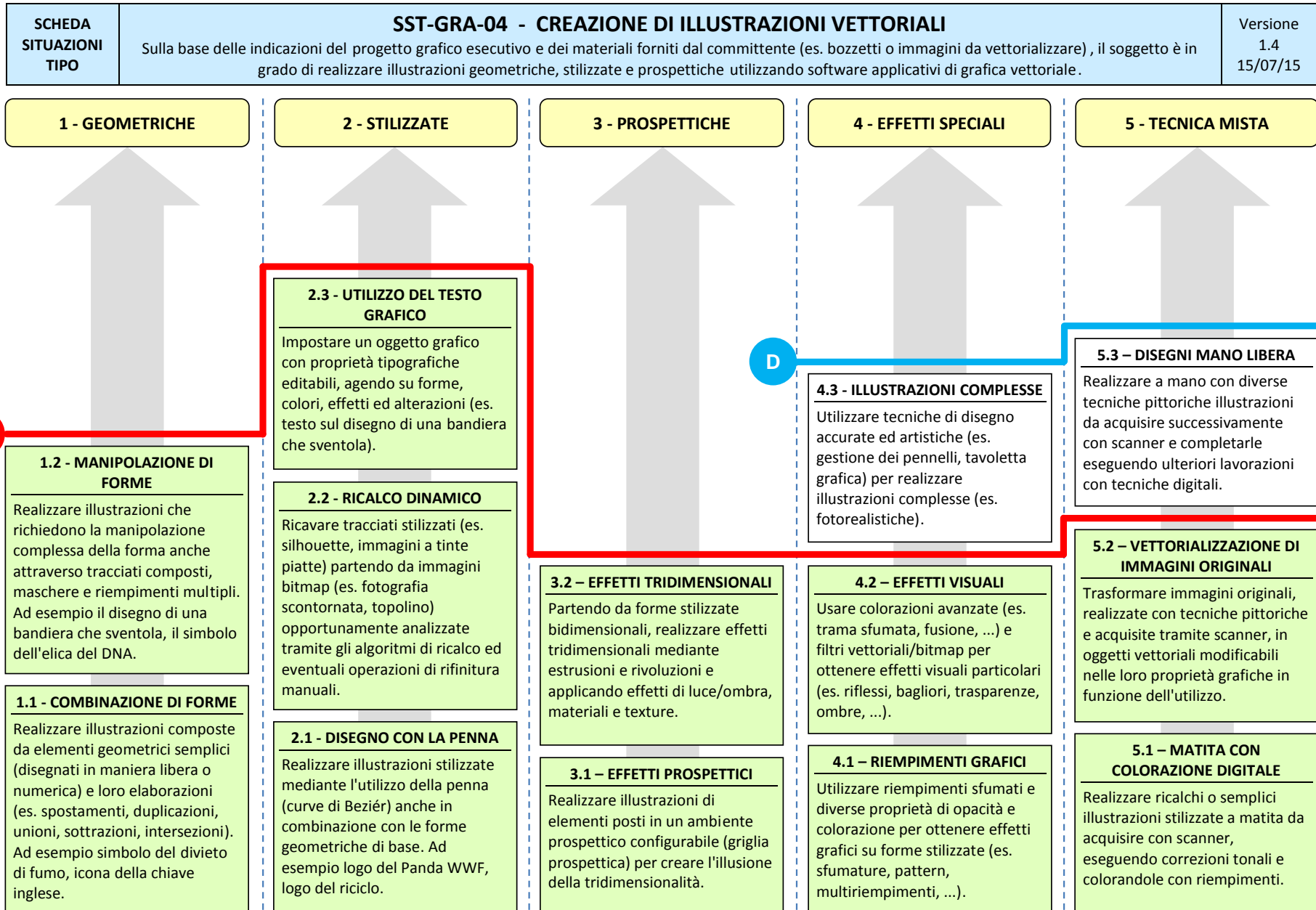
TECNICO GRAFICO

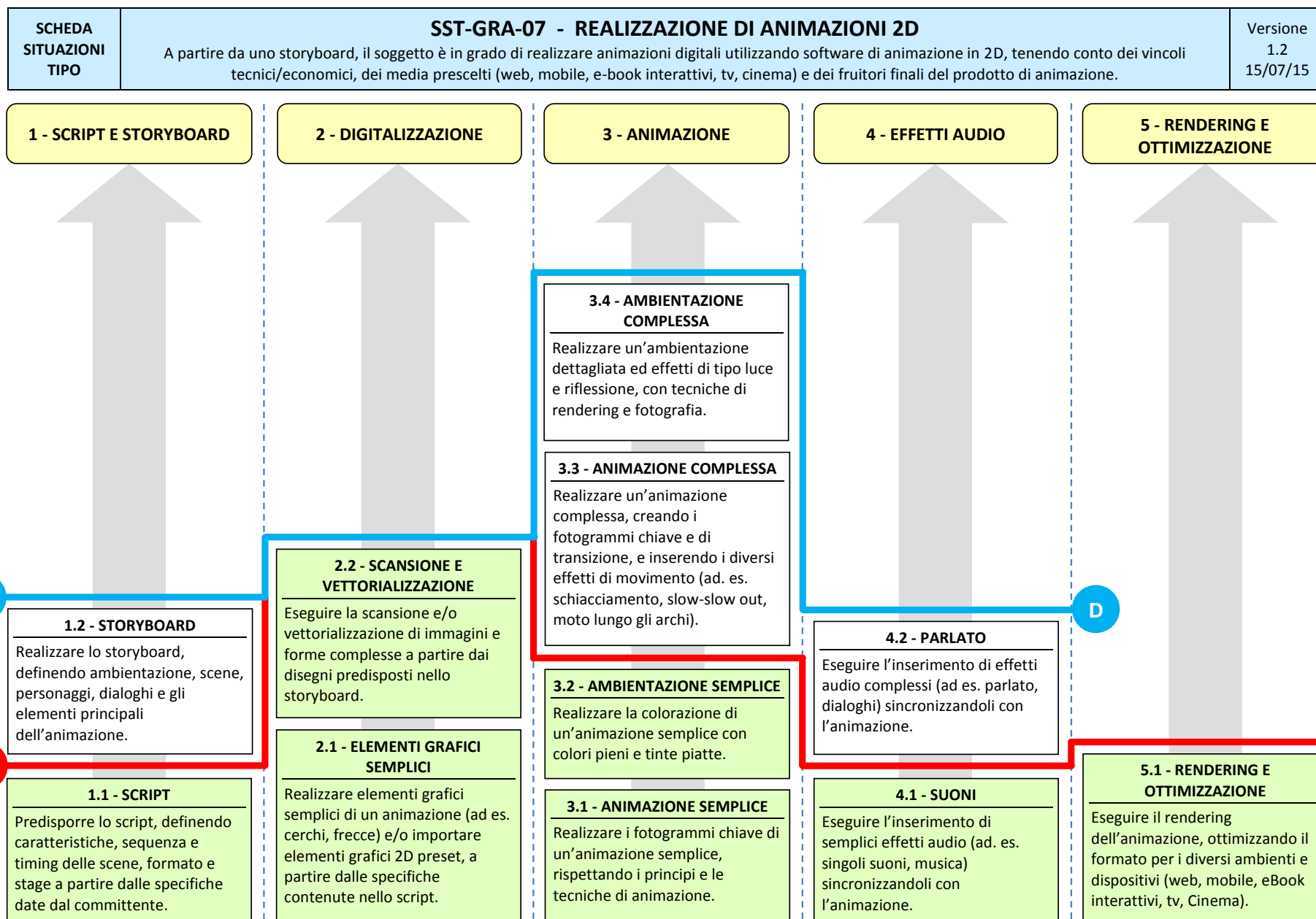
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-GRA-01	Progettazione grafica e comunicativa	4	Completo	
QPR-GRA-03	Elaborazione digitale delle immagini	3	Esteso	
QPR-GRA-04	Creazione di illustrazioni vettoriali	3	Esteso	
QPR-GRA-07	Realizzazione di animazioni 2D	3	Esteso	
QPR-GRA-08	Realizzazione di modelli e animazioni 3D	4	Completo	
QPR-GRA-10	Realizzazione di interfacce grafiche	3	Esteso	

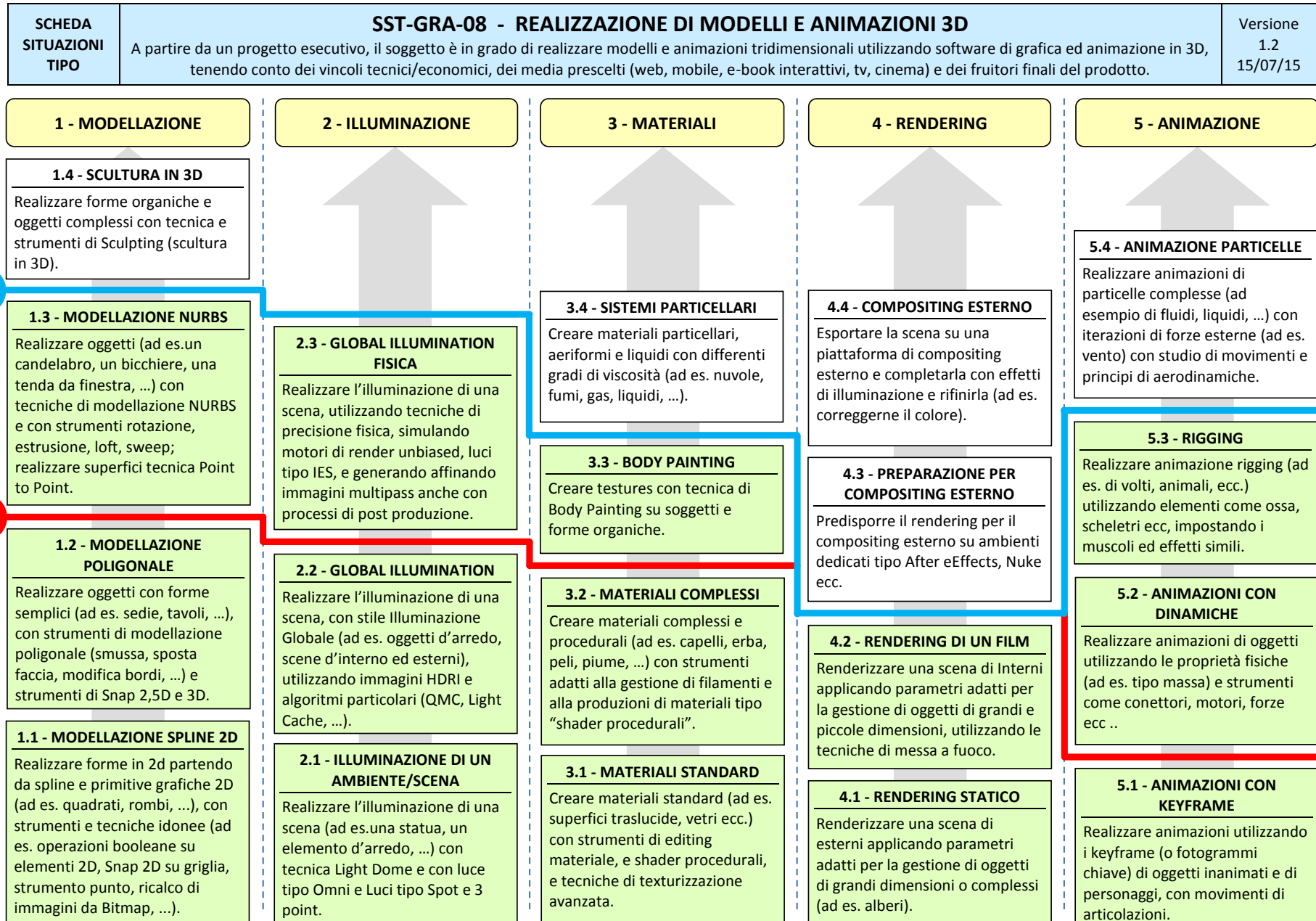
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

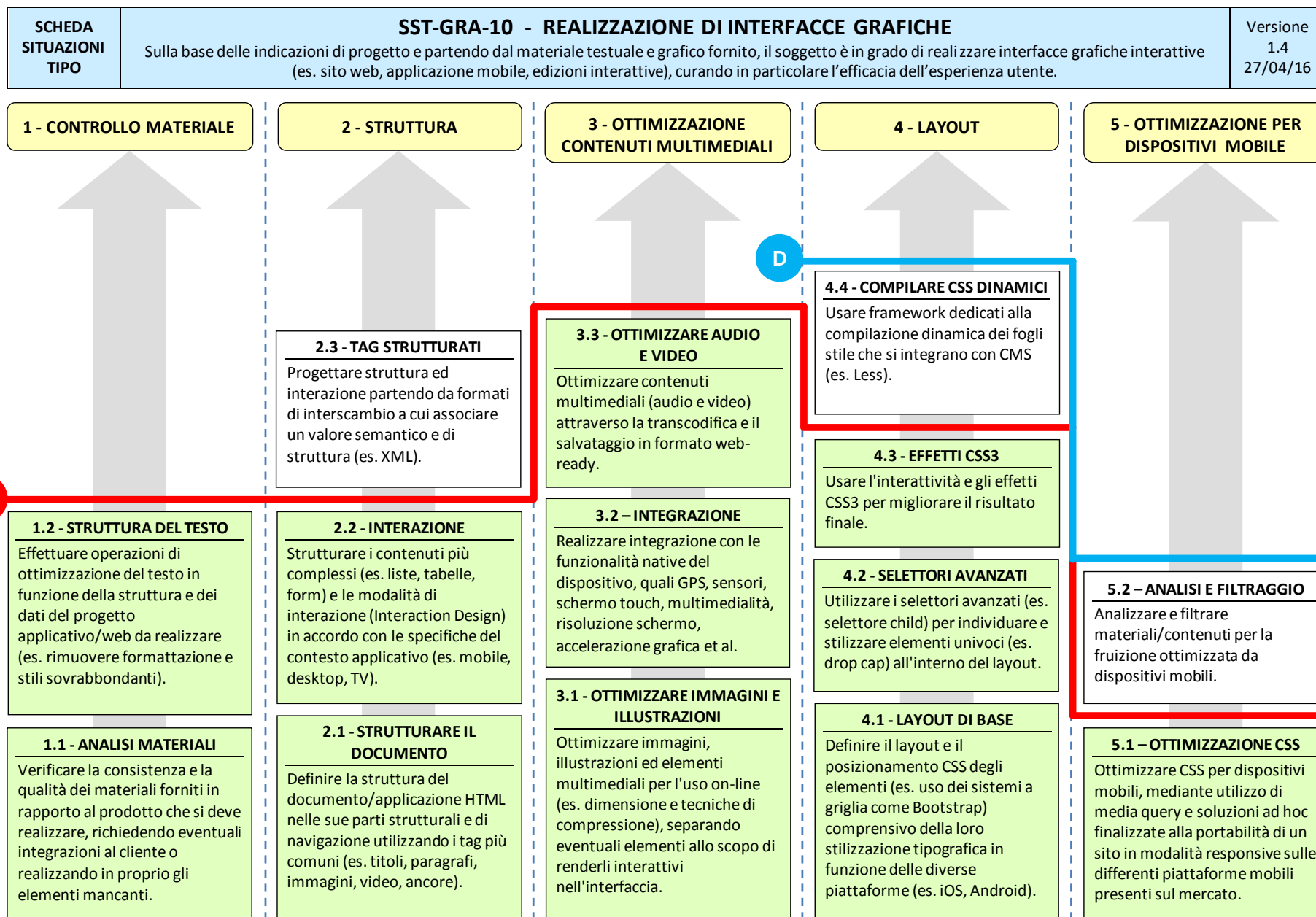












AREA PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

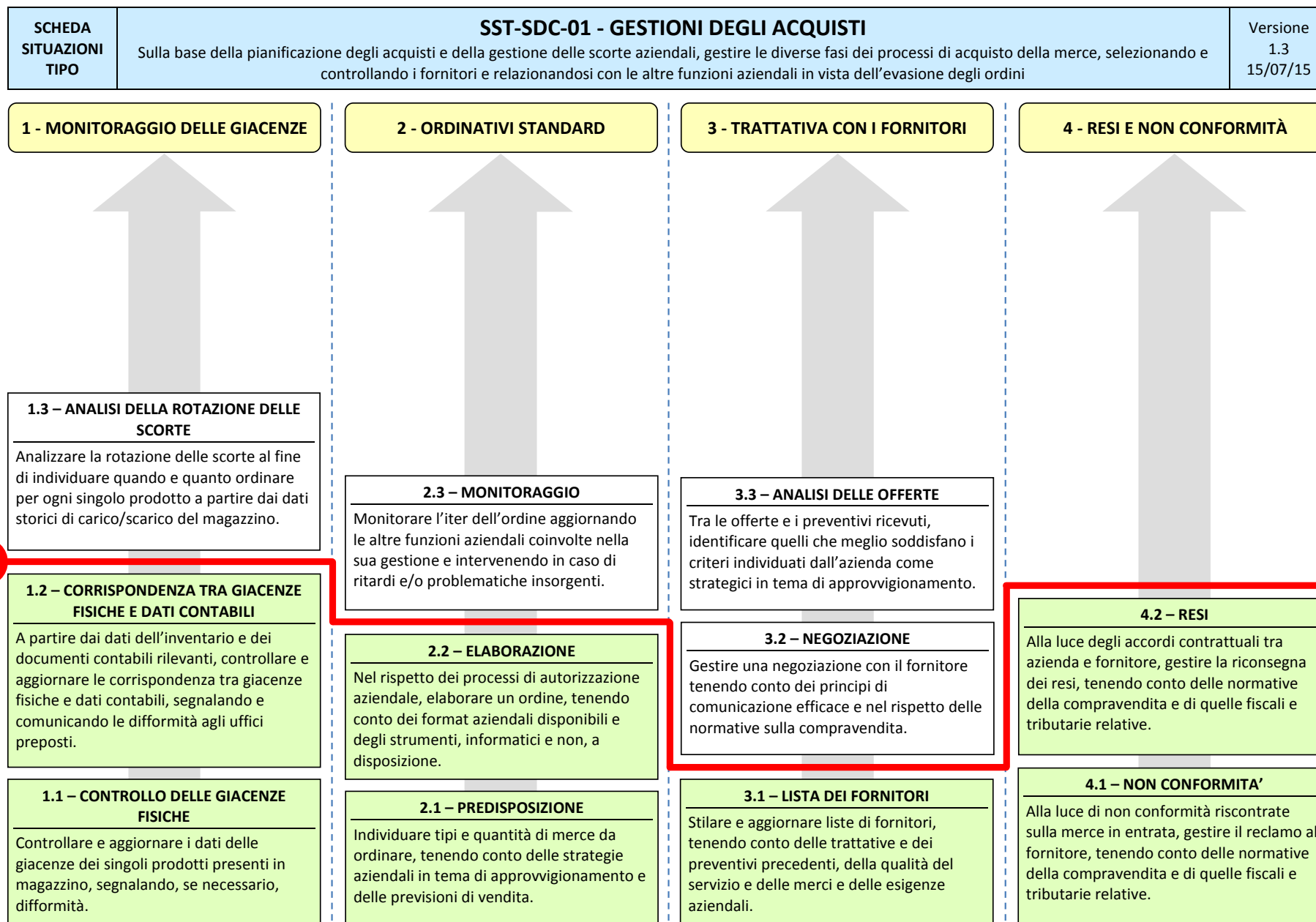
Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**
 Settore economico professionale: **SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA**

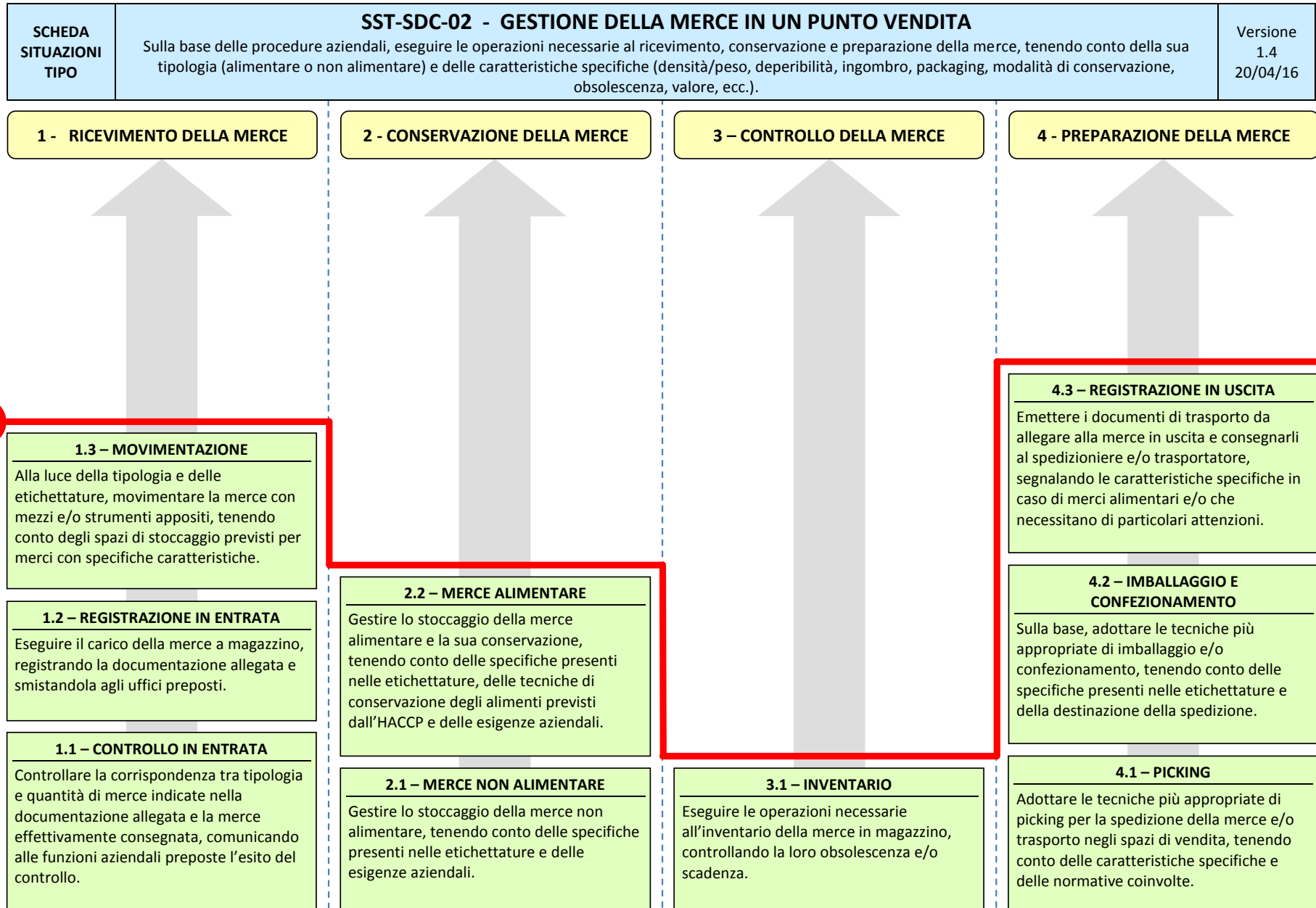
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLE VENDITE

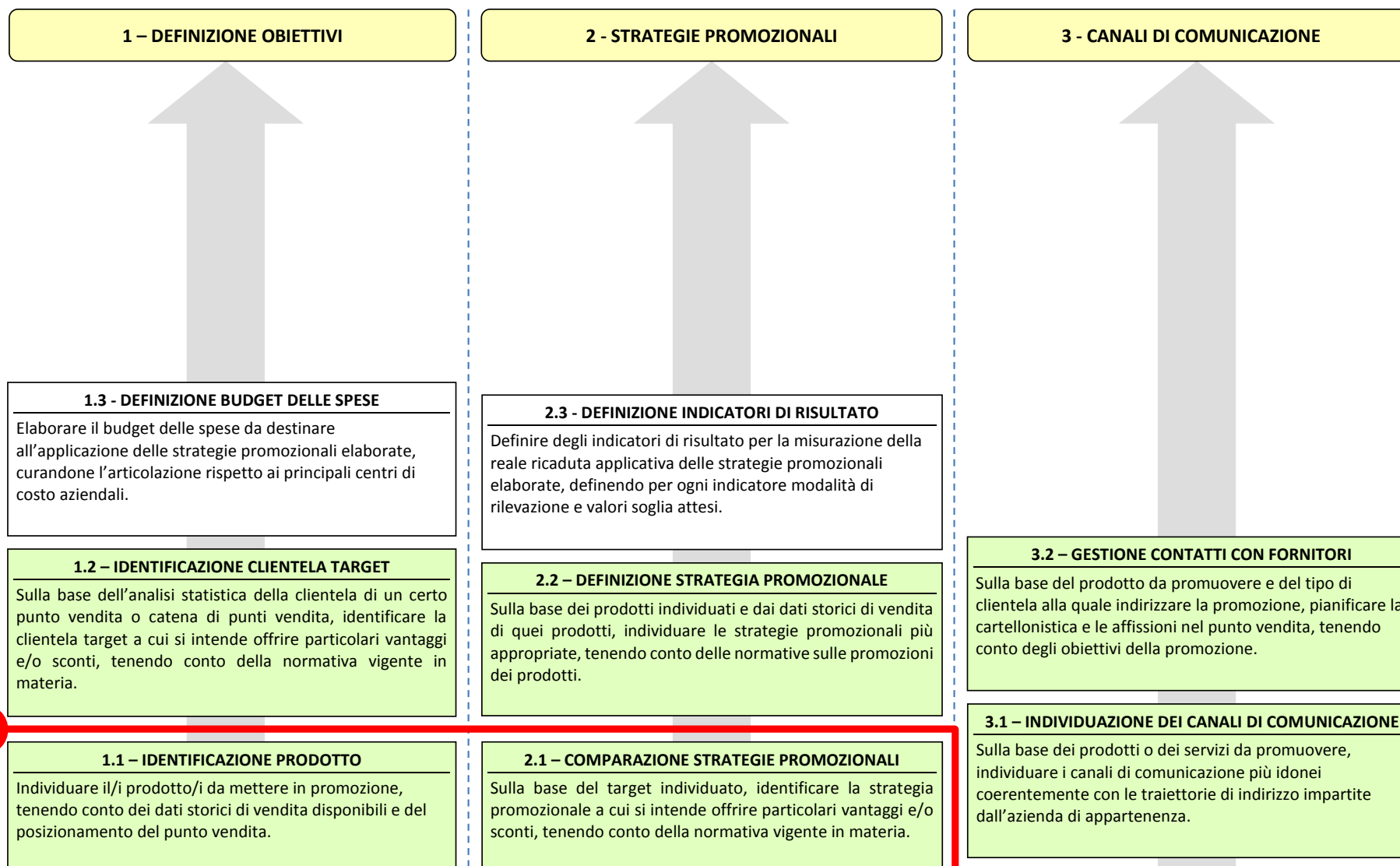
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo	
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale	
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale	
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo	
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Parziale	
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Parziale	

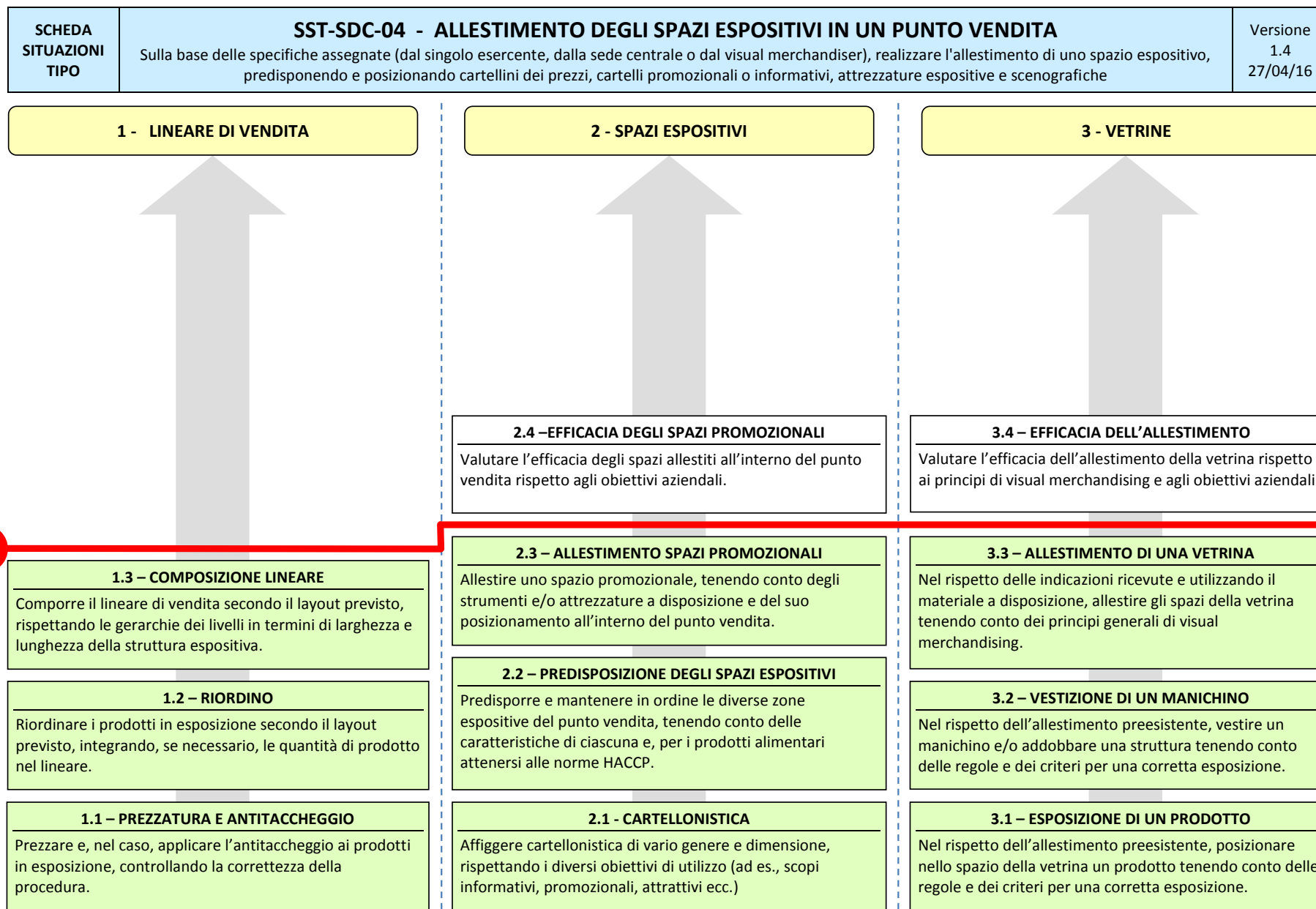
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

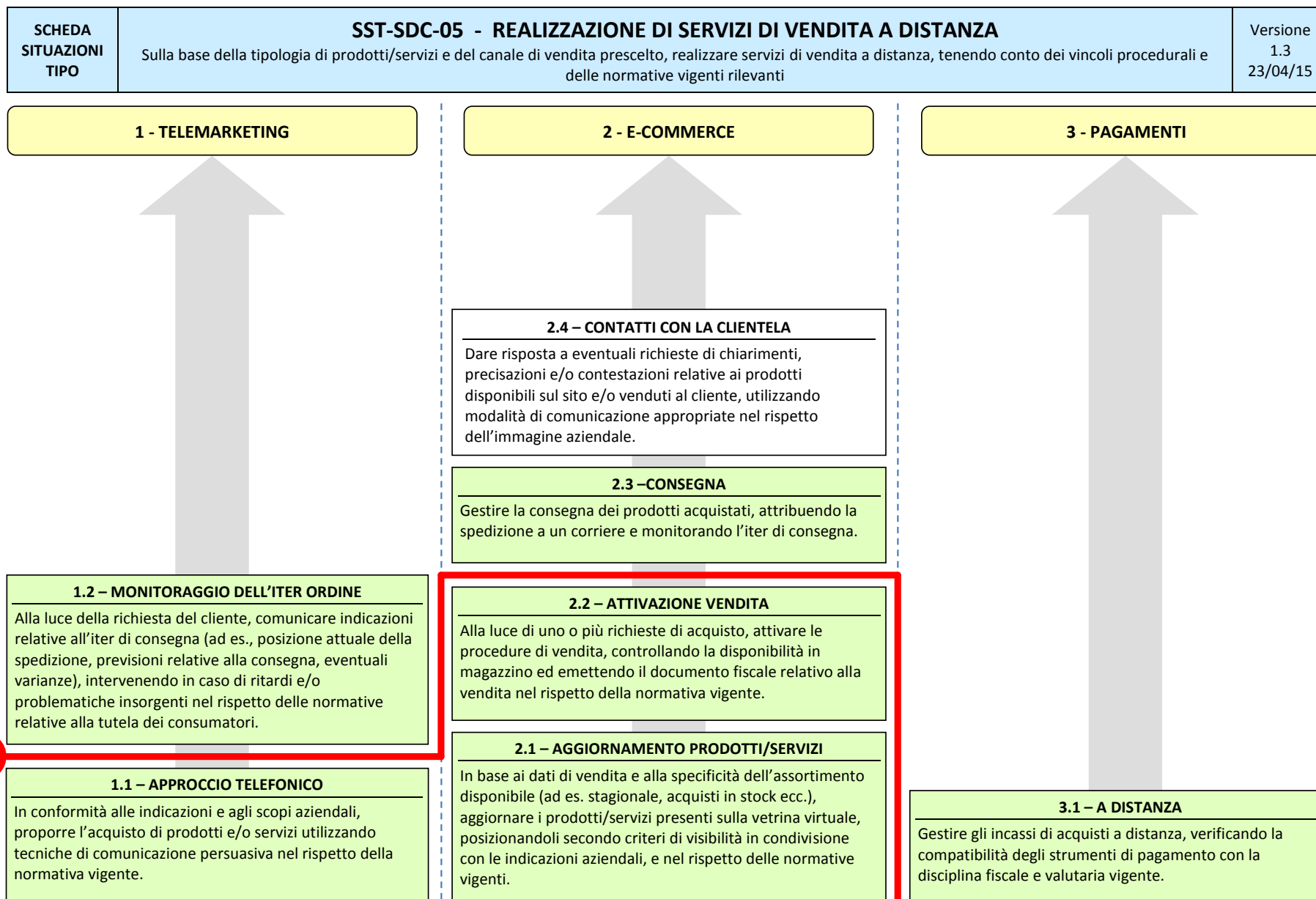




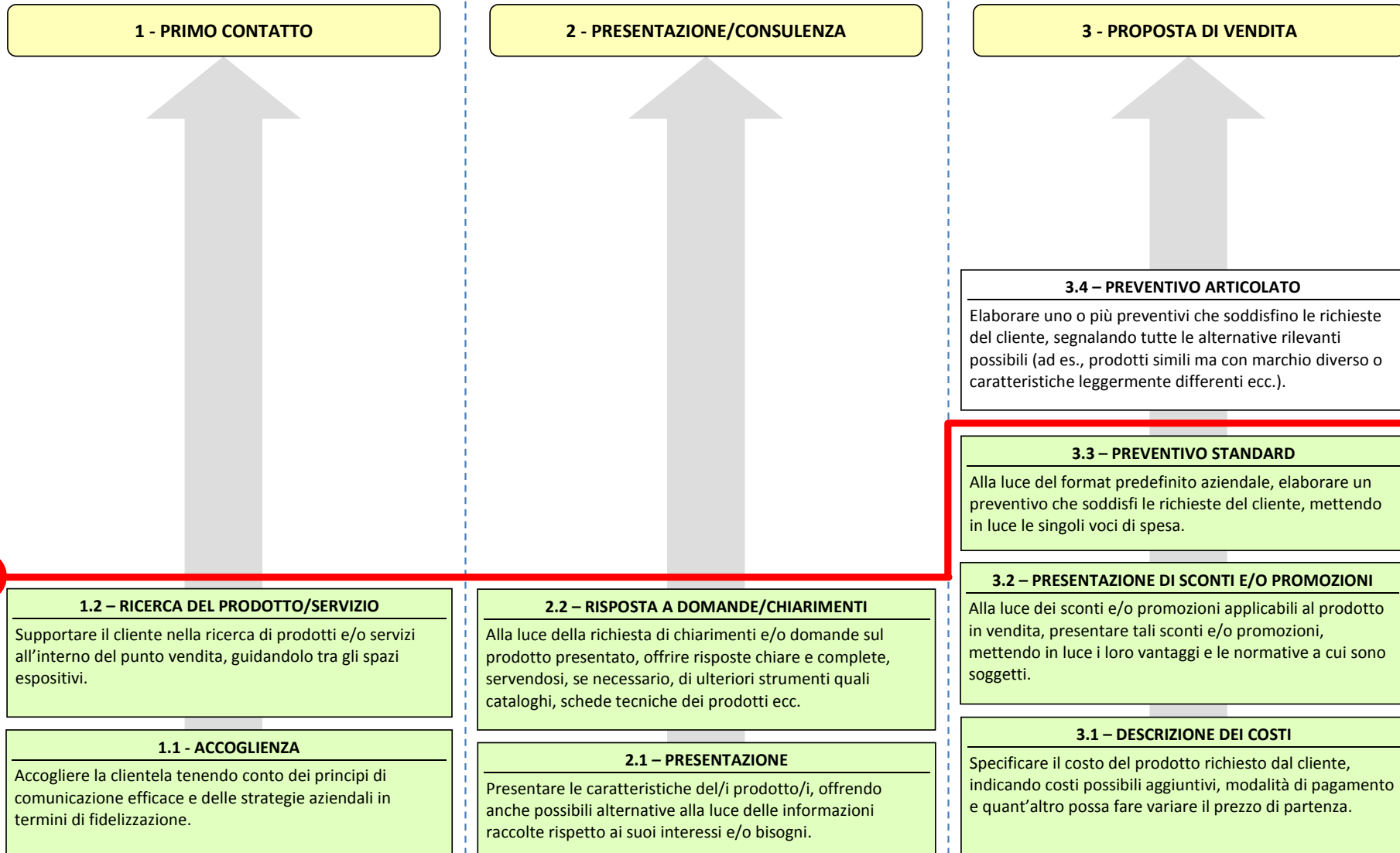
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-03 - PIANIFICAZIONE DI STRATEGIE PROMOZIONALI Sulla base dei dati di vendita e della rotazione delle scorte, pianificare strategie promozionali aziendali, tenendo conto delle principali variabili in gioco (stagione, marche, modelli, dimensioni, stock, possibilità di riassortimento ecc.) e della normativa vigente.	Versione 1.1 20/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------

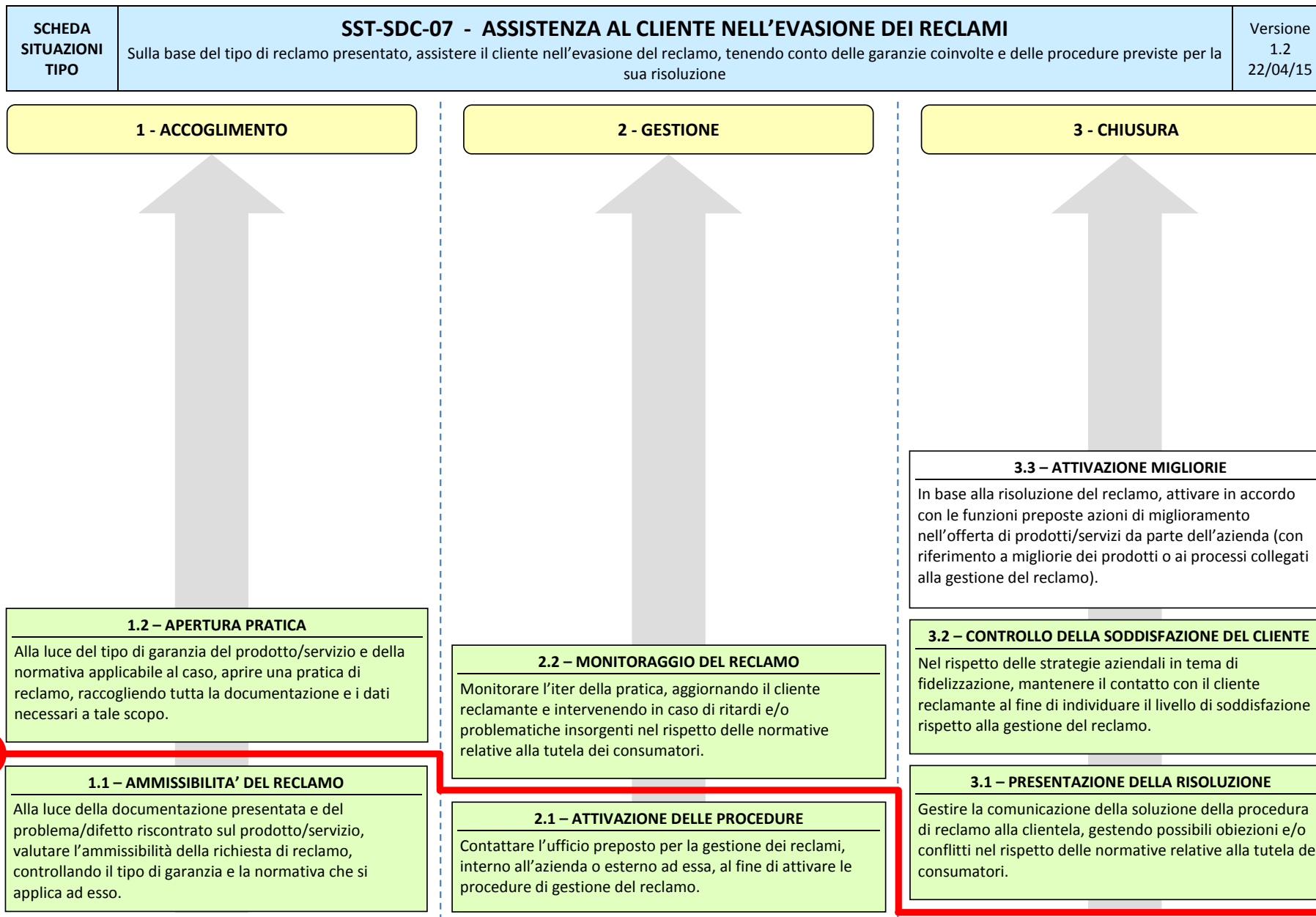


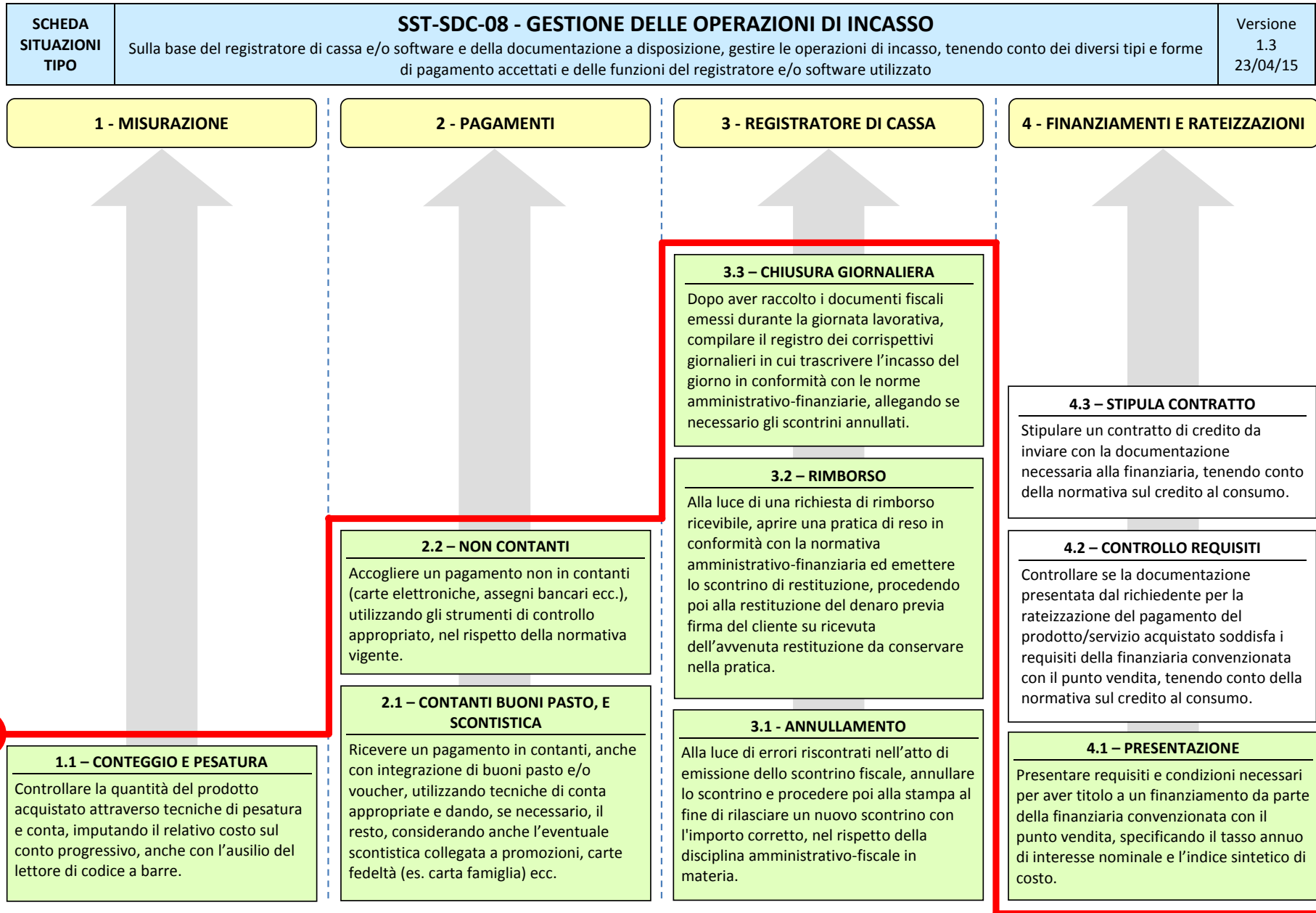




SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-06 - ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO Sulla base del tipo di distribuzione commerciale in cui si è inseriti (distribuzione al dettaglio o all'ingrosso), gestire il rapporto diretto con il cliente, assistendolo nel processo d'acquisto, assolvendo alla funzione di vendita e di consulenza sul prodotto al fine di individuare la soluzione più adatta alle sue esigenze	Versione 1.3 23/04/15
-------------------------------	---	-----------------------------







Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**
 Settore economico professionale: **SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA**

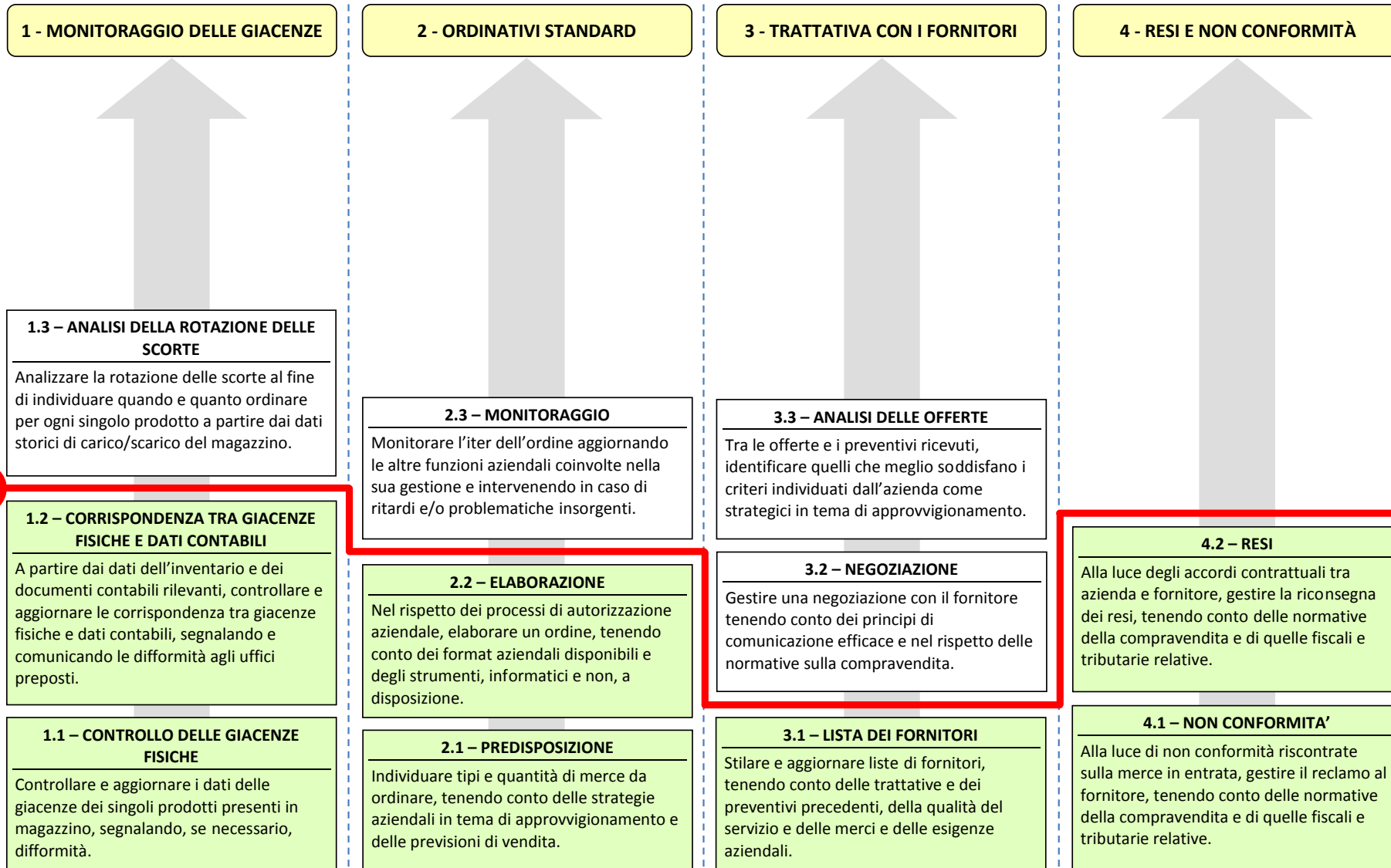
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

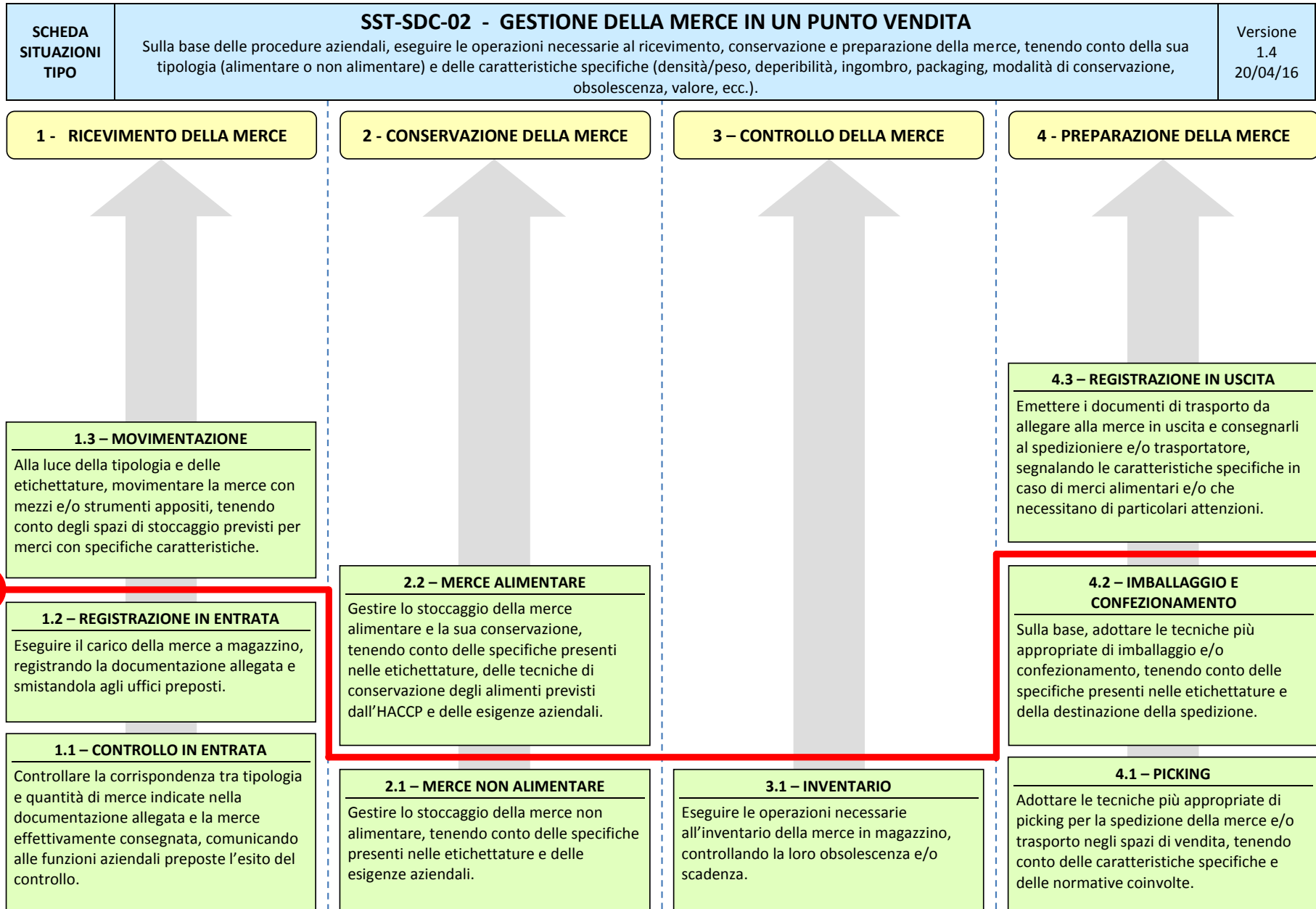
ADDETTO ALLE RELAZIONI COMMERCIALI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-SDC-01	Gestione degli acquisti	3	Completo	
QPR-SDC-02	Gestione della merce in un punto vendita	3	Parziale	
QPR-SDC-03	Pianificazione di strategie promozionali	4	Parziale	
QPR-SDC-04	Allestimento degli spazi espositivi in un punto vendita	3	Completo	
QPR-SDC-05	Realizzazione di servizi di vendita a distanza	3	Parziale	
QPR-SDC-06	Assistenza al cliente nei servizi di acquisto	3	Completo	
QPR-SDC-07	Assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	3	Parziale	
QPR-SDC-08	Gestione delle operazioni di incasso	3	Completo	
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	

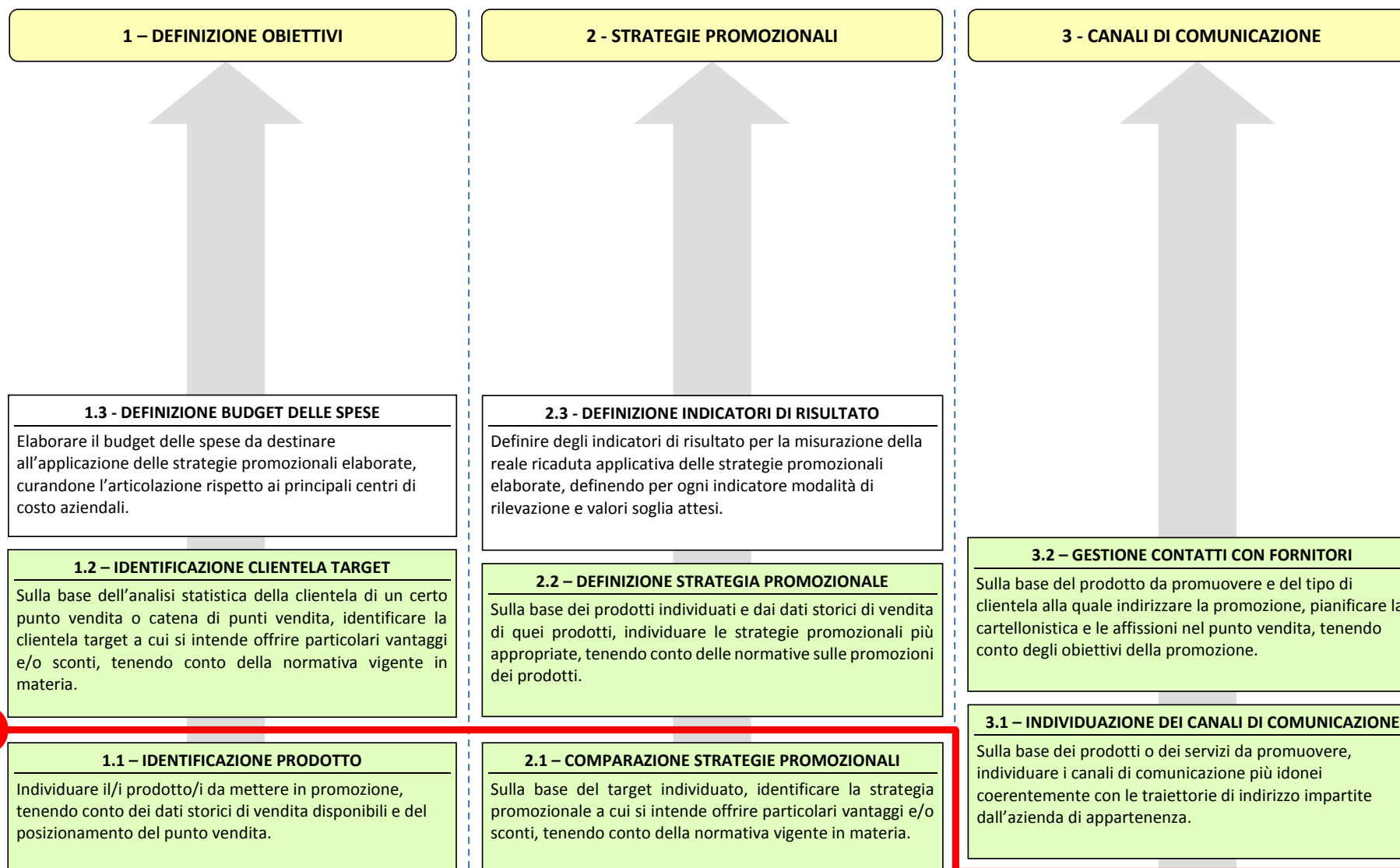
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

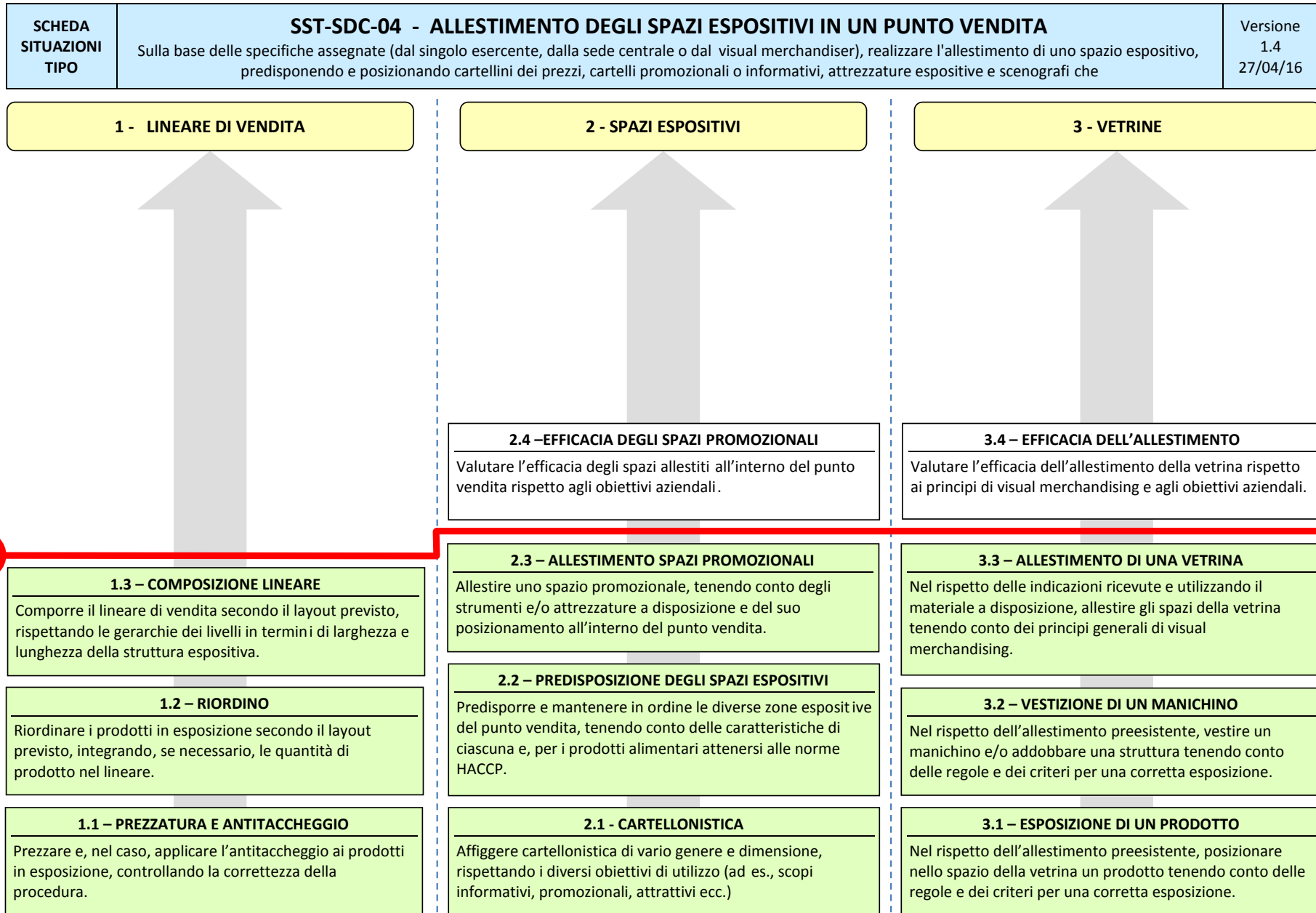
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-01 - GESTIONI DEGLI ACQUISTI Sulla base della pianificazione degli acquisti e della gestione delle scorte aziendali, gestire le diverse fasi dei processi di acquisto della merce, selezionando e controllando i fornitori e relazionandosi con le altre funzioni aziendali in vista dell'evasione degli ordini	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------



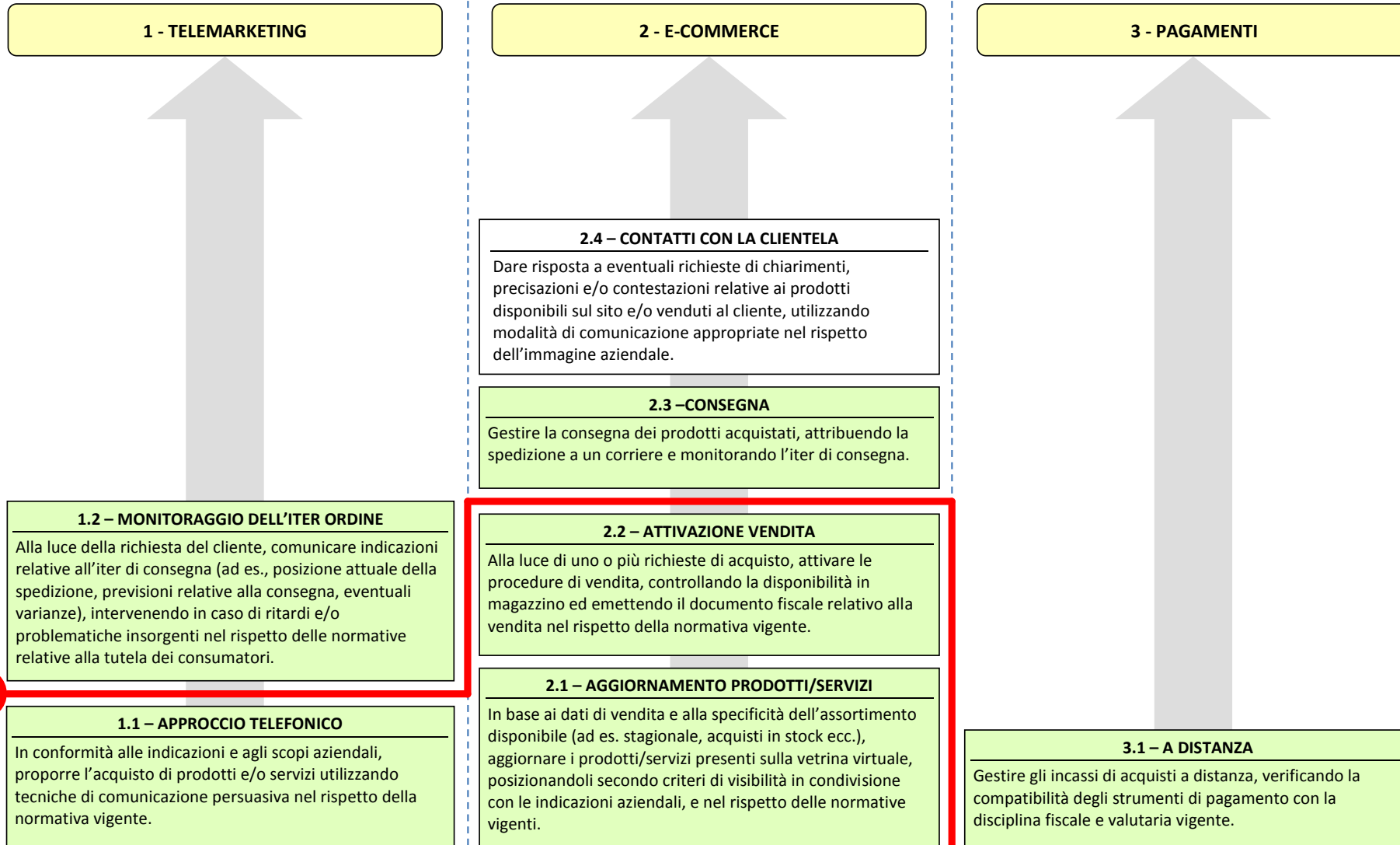


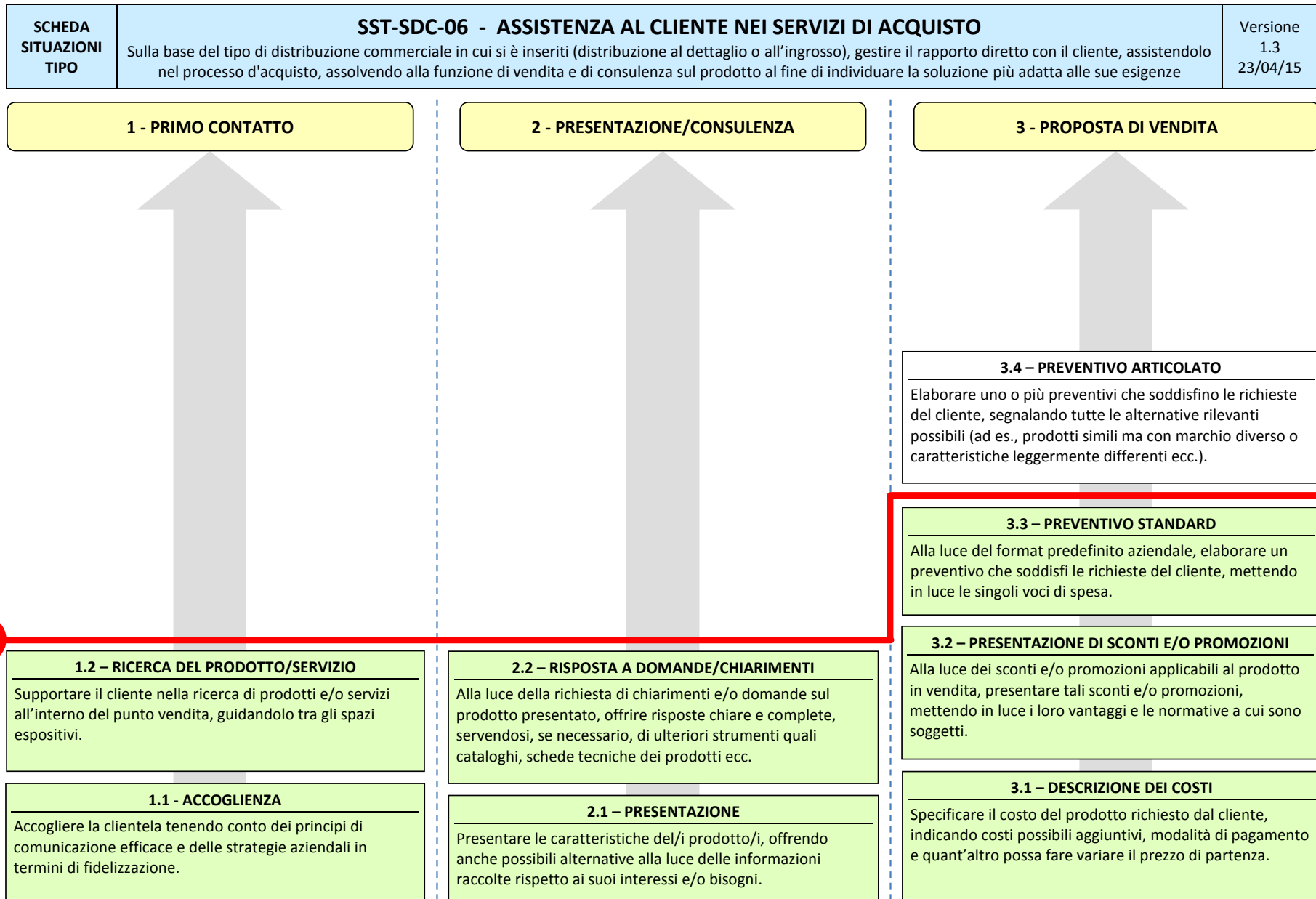
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-03 - PIANIFICAZIONE DI STRATEGIE PROMOZIONALI Sulla base dei dati di vendita e della rotazione delle scorte, pianificare strategie promozionali aziendali, tenendo conto delle principali variabili in gioco (stagione, marche, modelli, dimensioni, stock, possibilità di riassortimento ecc.) e della normativa vigente.	Versione 1.1 20/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------



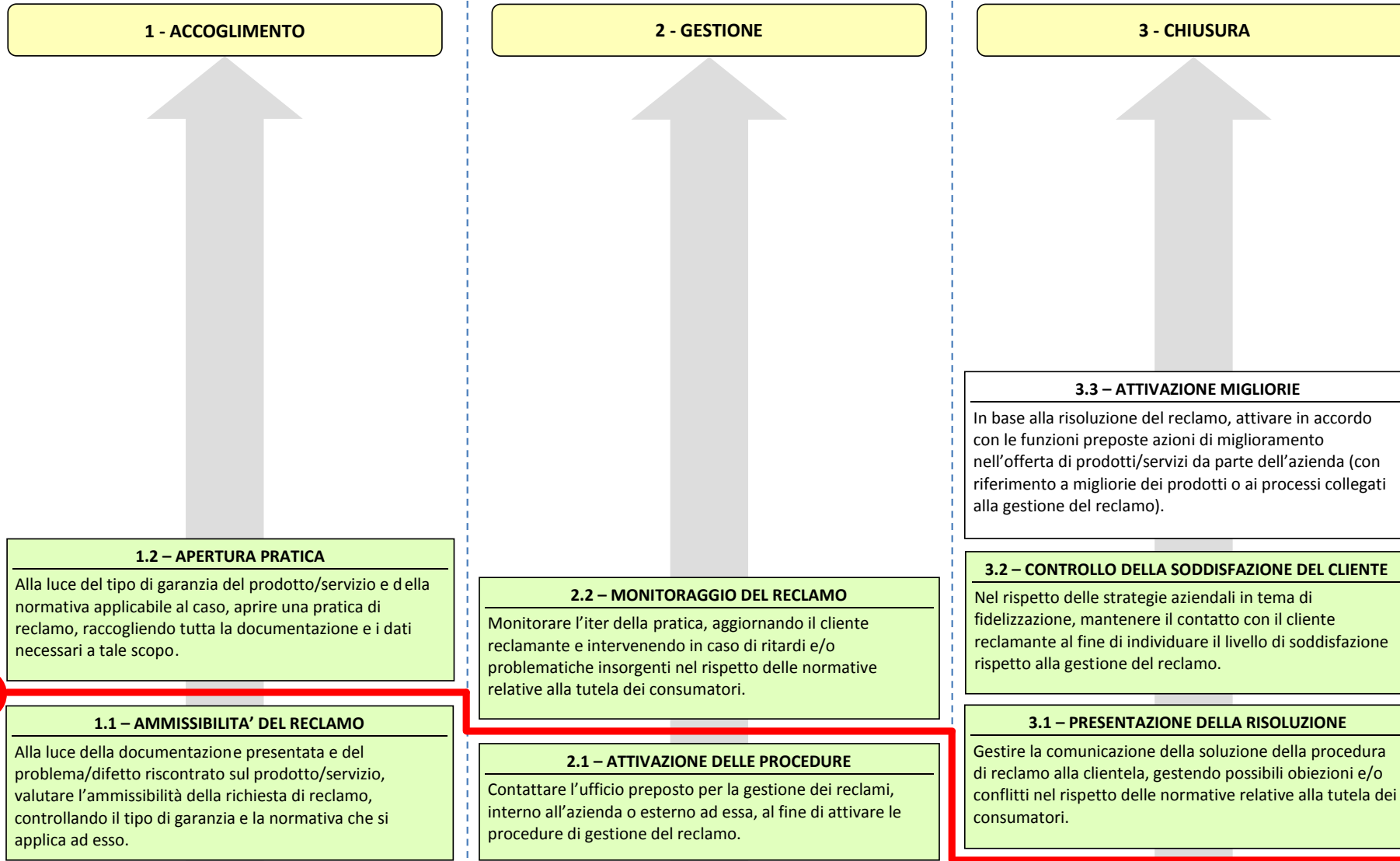


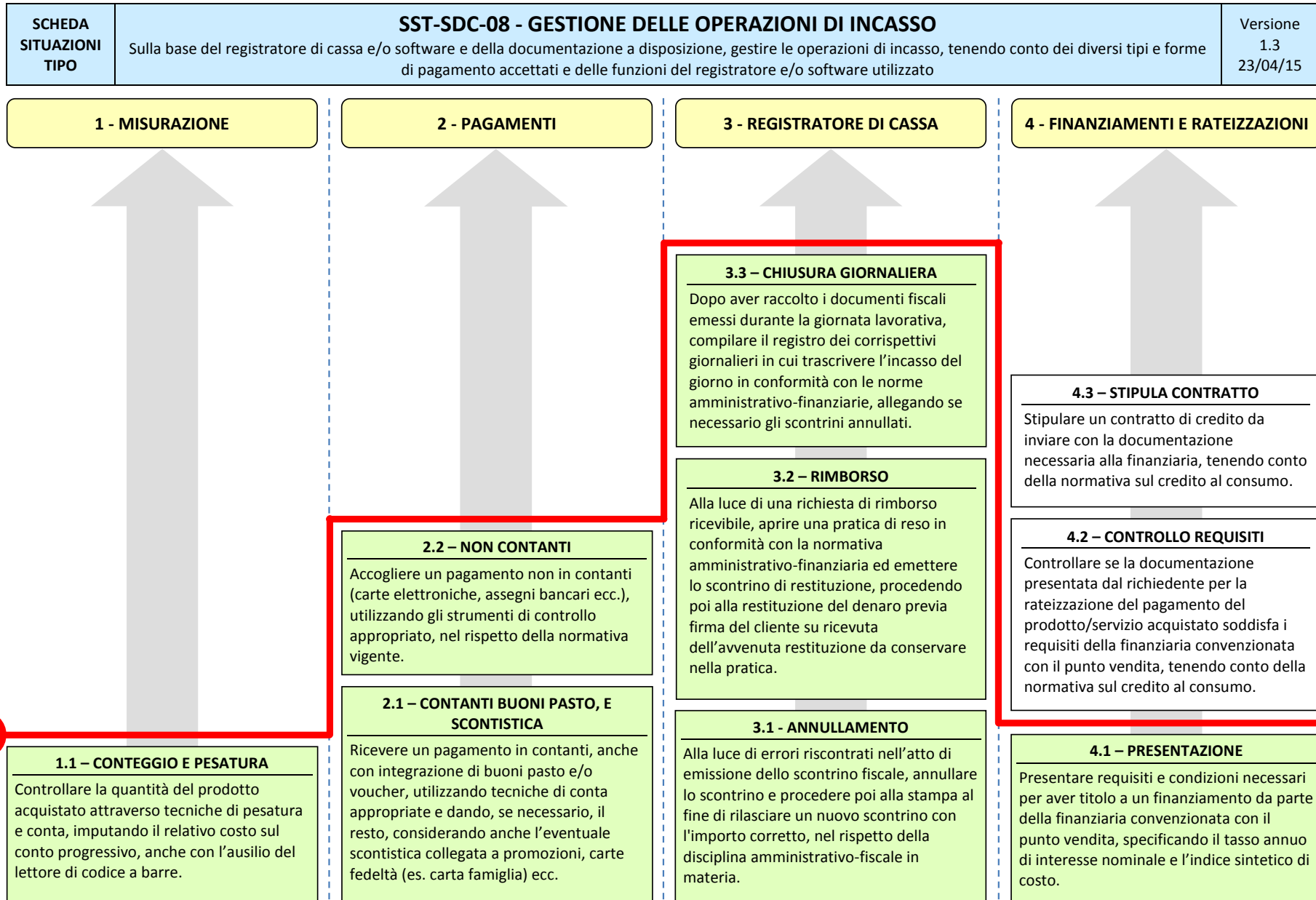
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-05 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI VENDITA A DISTANZA Sulla base della tipologia di prodotti/servizi e del canale di vendita prescelto, realizzare servizi di vendita a distanza, tenendo conto dei vincoli procedurali e delle normative vigenti rilevanti	Versione 1.3 23/04/15
-------------------------------	---	-----------------------------

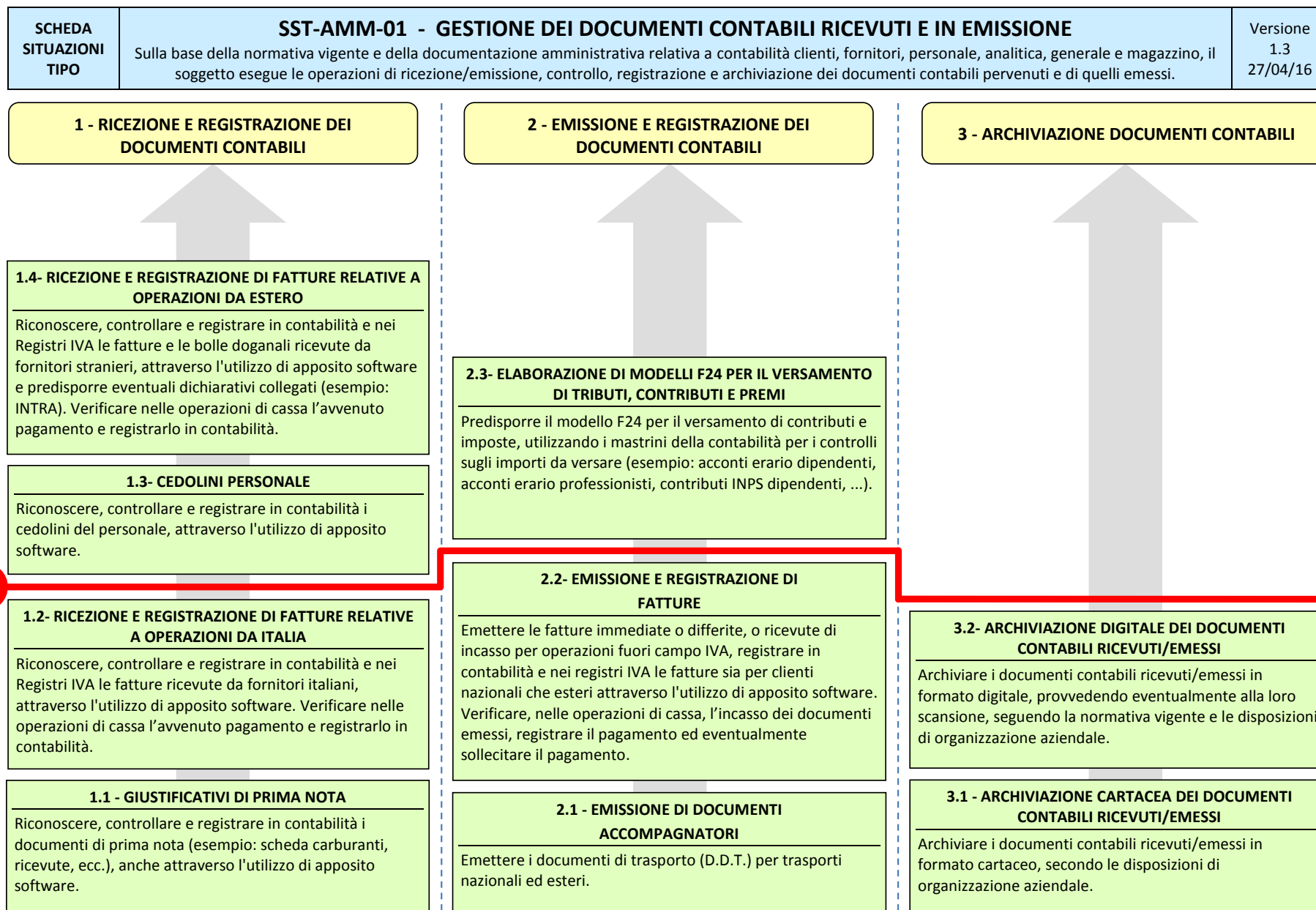




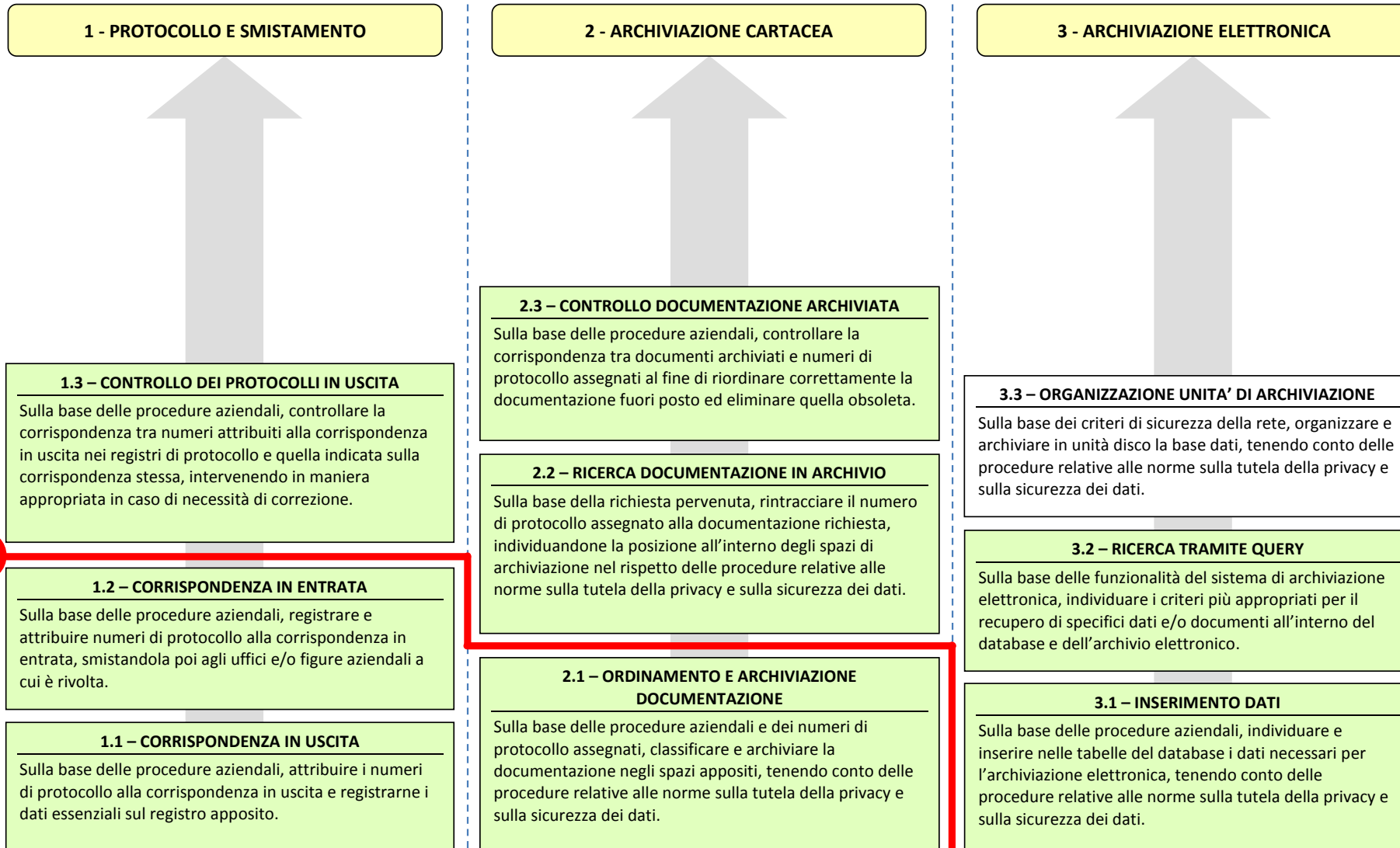
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SDC-07 - ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'EVASIONE DEI RECLAMI Sulla base del tipo di reclamo presentato, assistere il cliente nell'evazione del reclamo, tenendo conto delle garanzie coinvolte e delle procedure previste per la sua risoluzione	Versione 1.2 22/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------







SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL’ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l’archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy	Versione 1.1 22/04/15
---------------------------------------	--	-----------------------------



AREA PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

AREA COMUNE

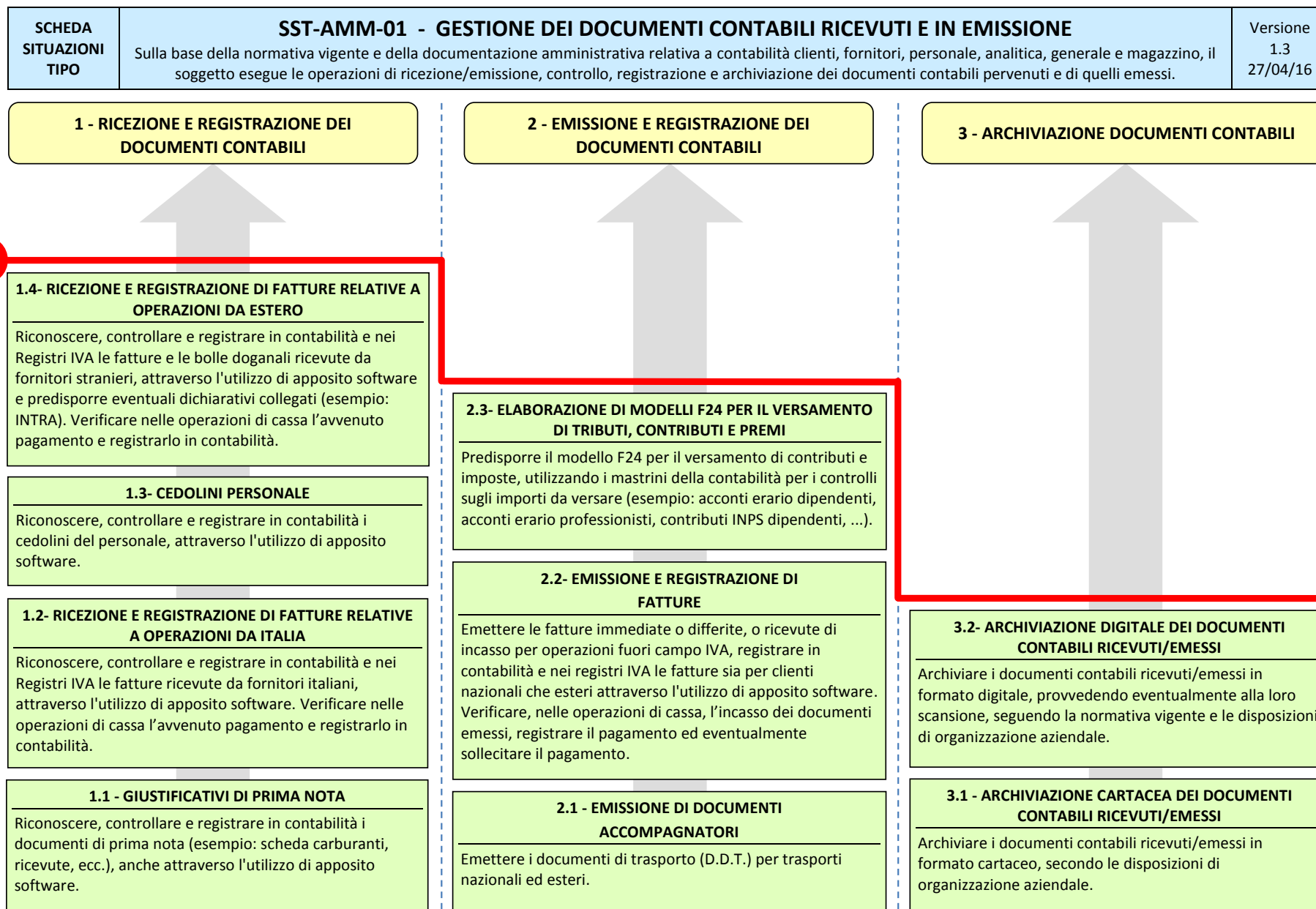
Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**
 Settore economico professionale: **AREA COMUNE**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE**

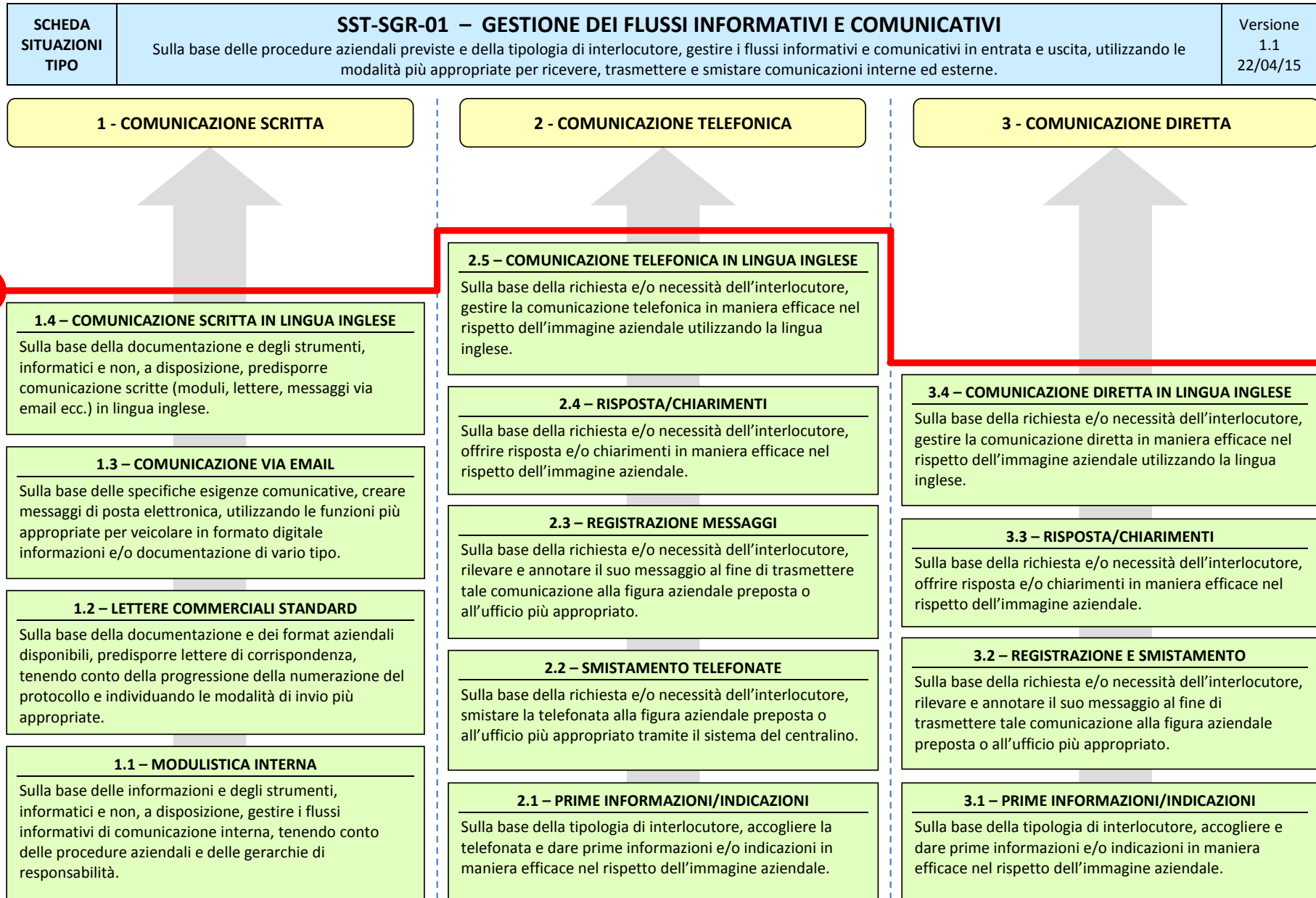
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

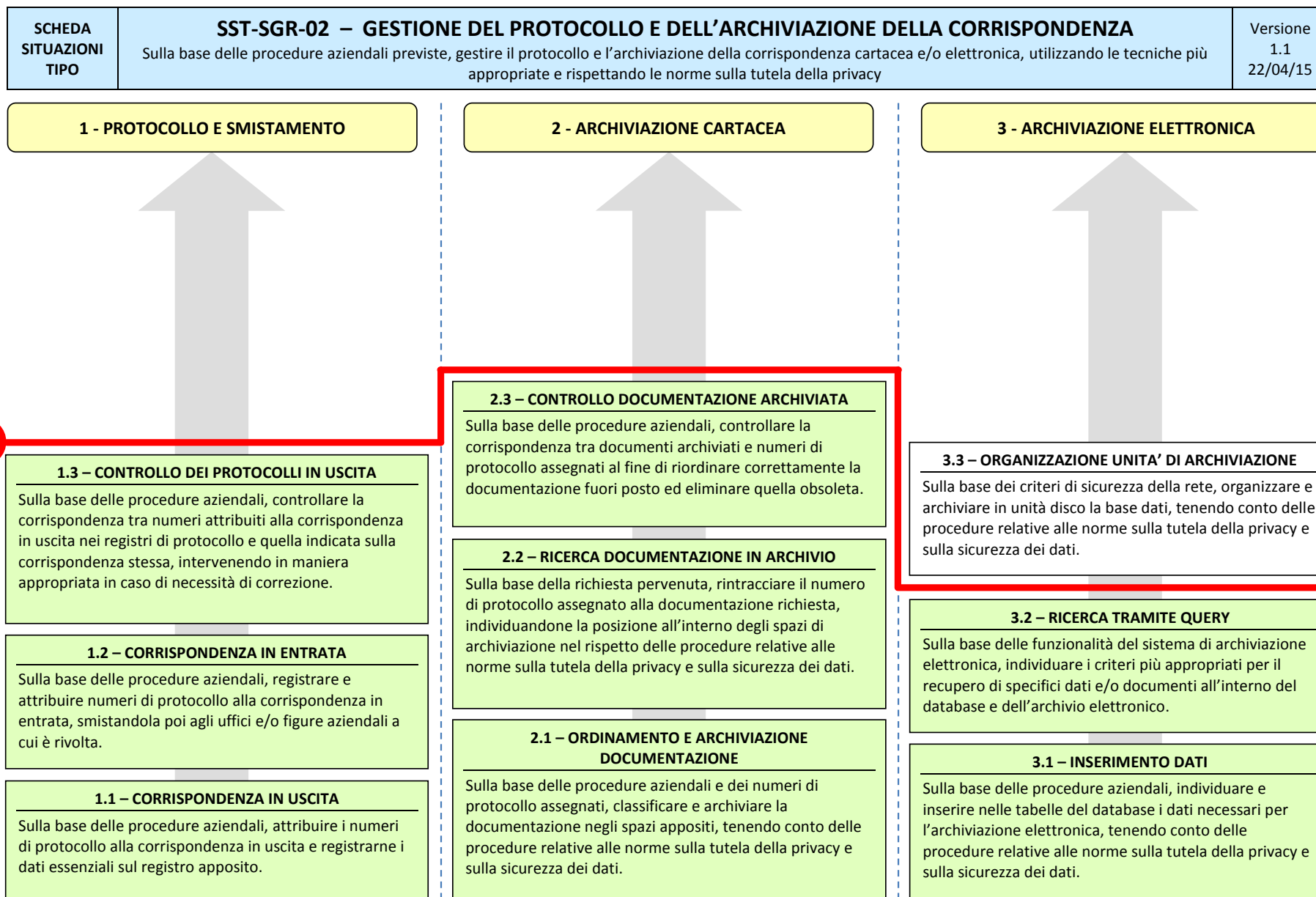
ADDETTO ALLA SEGRETERIA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo	
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Completo	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Completo	
QPR-SGR-03	Assistenza alla direzione nella gestione di agenda, verbali e libri sociali	4	Parziale	
QPR-GRU-01	Gestione della documentazione del personale	3	Completo	
QPR-GRU-02	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale	

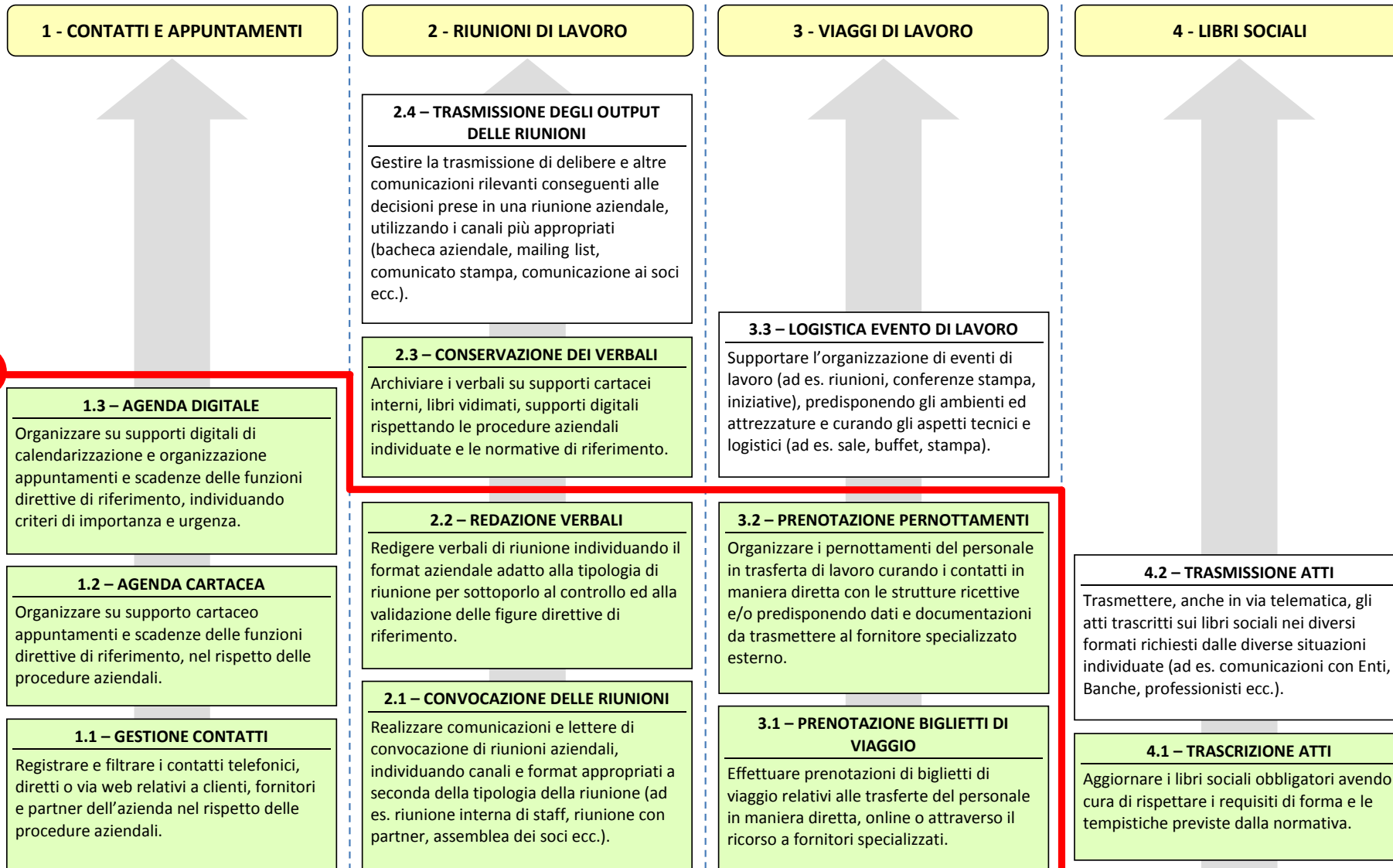
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



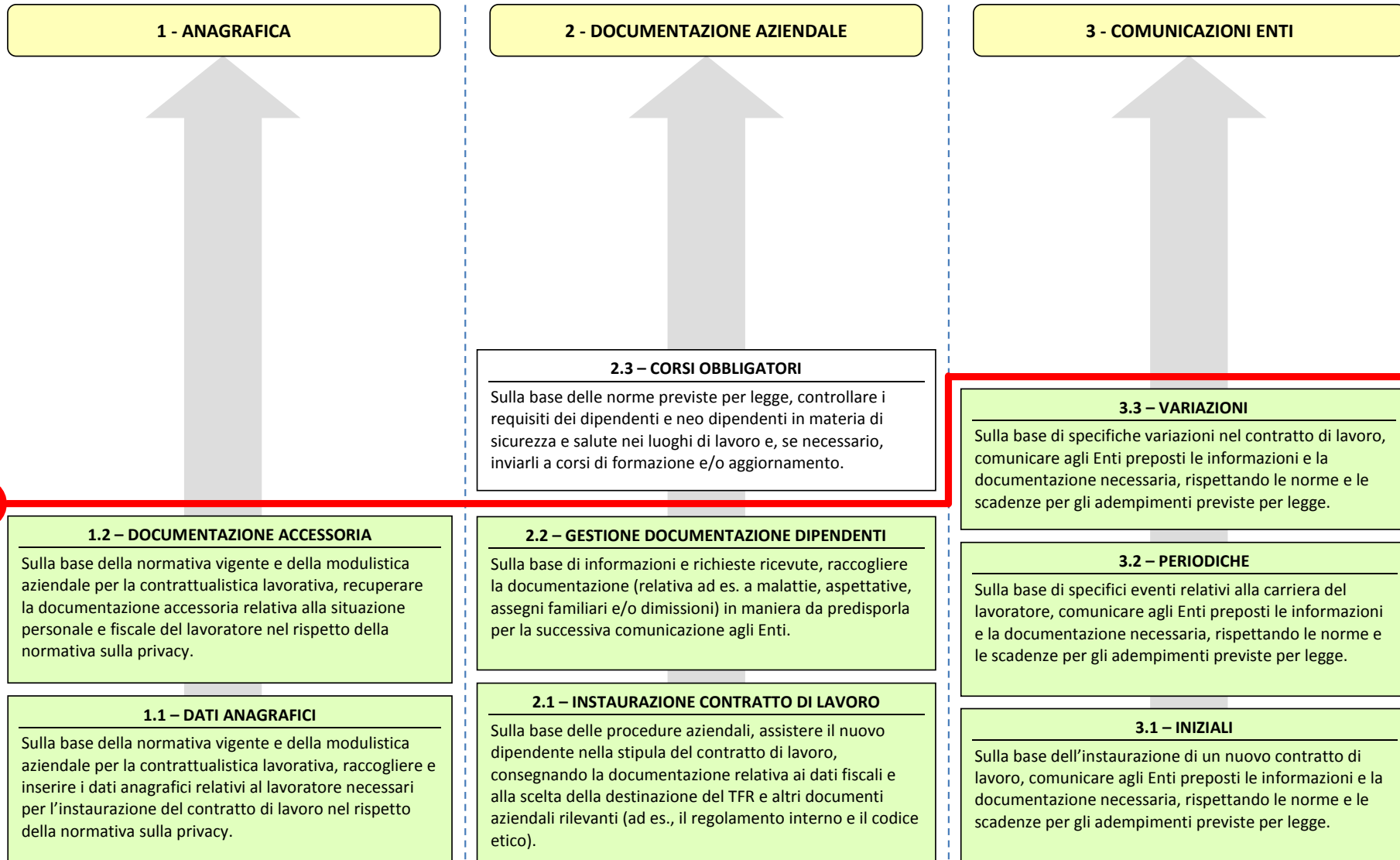


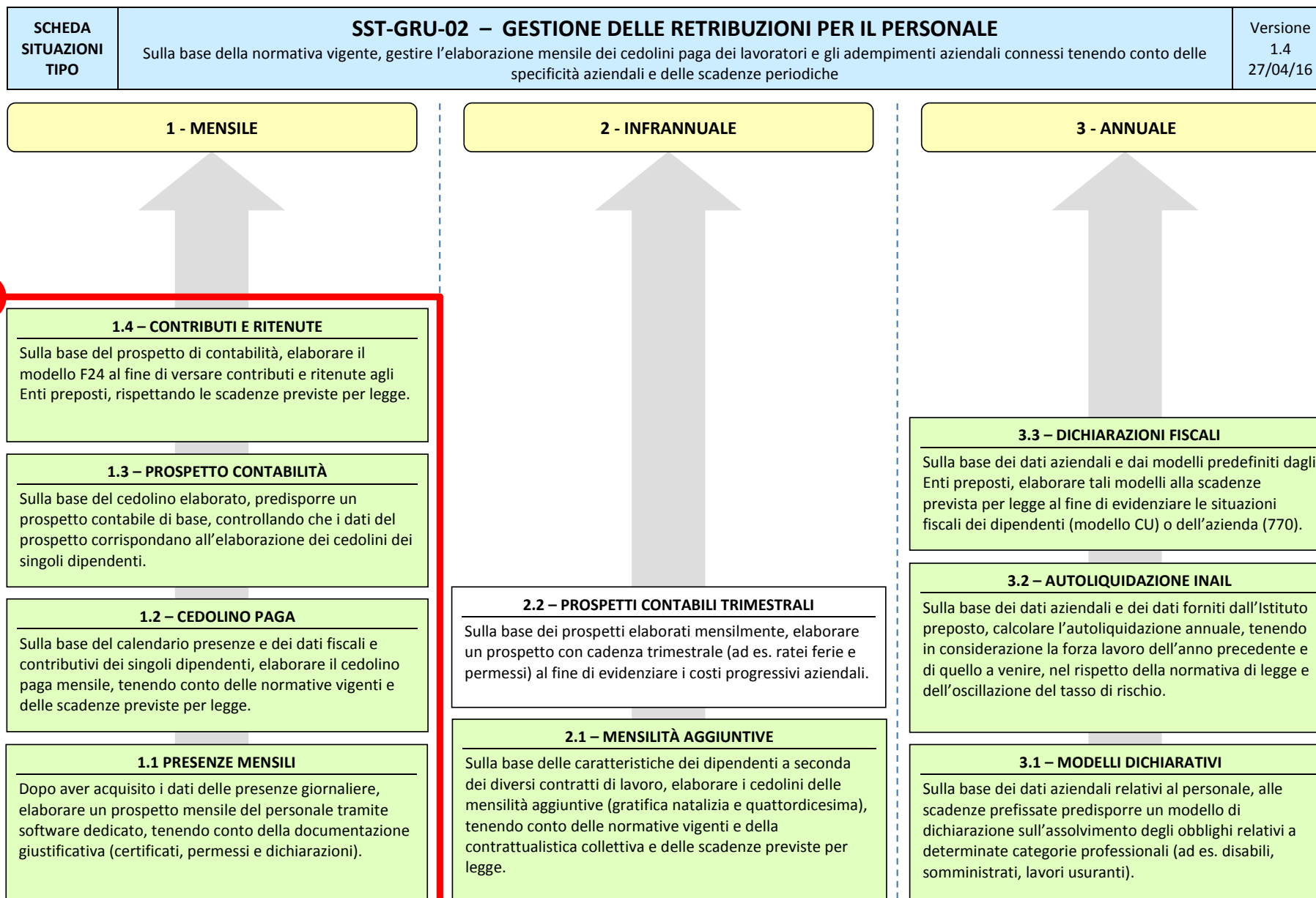


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SGR- 03 - ASSISTENZA ALLA DIREZIONE NELLA GESTIONE DI AGENDA, VERBALI E LIBRI SOCIALI Sulla base delle procedure aziendali previste, assistere la direzione nelle operazioni di gestione dell'agenda, dei verbali e dei libri sociali, tenendo conto delle priorità e delle tempistiche necessarie.	Versione 1.1 21/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-GRU-01 – GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DEL PERSONALE Sulla base delle normative vigenti sul lavoro, gestire la documentazione e le scadenze relative a un rapporto di lavoro, aggiornando e compilando il libro unico del lavoro e il registro infortuni.	Versione 1.2 27/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------





Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**

Settore economico professionale: **AREA COMUNE**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE**

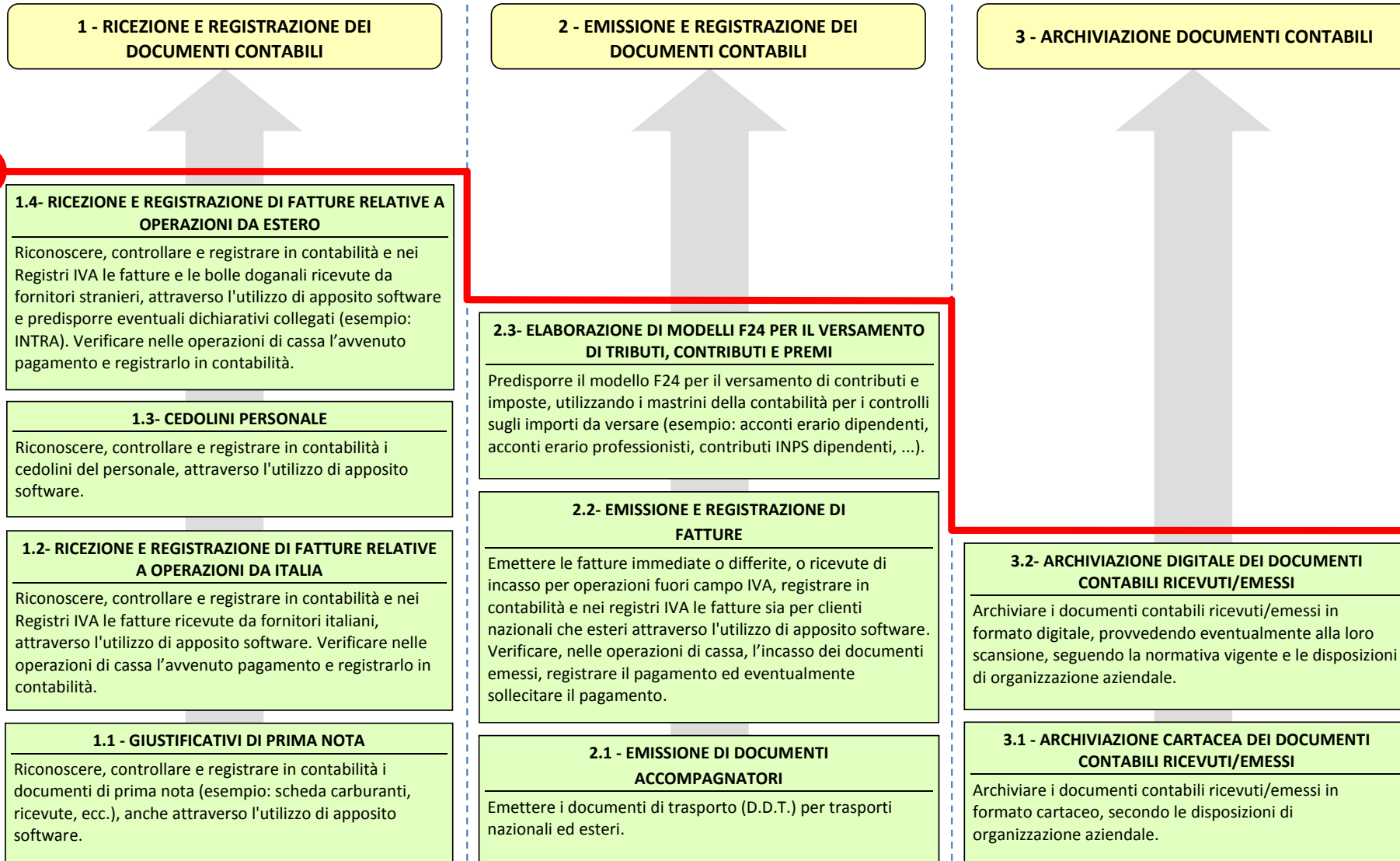
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLA CONTABILITÀ

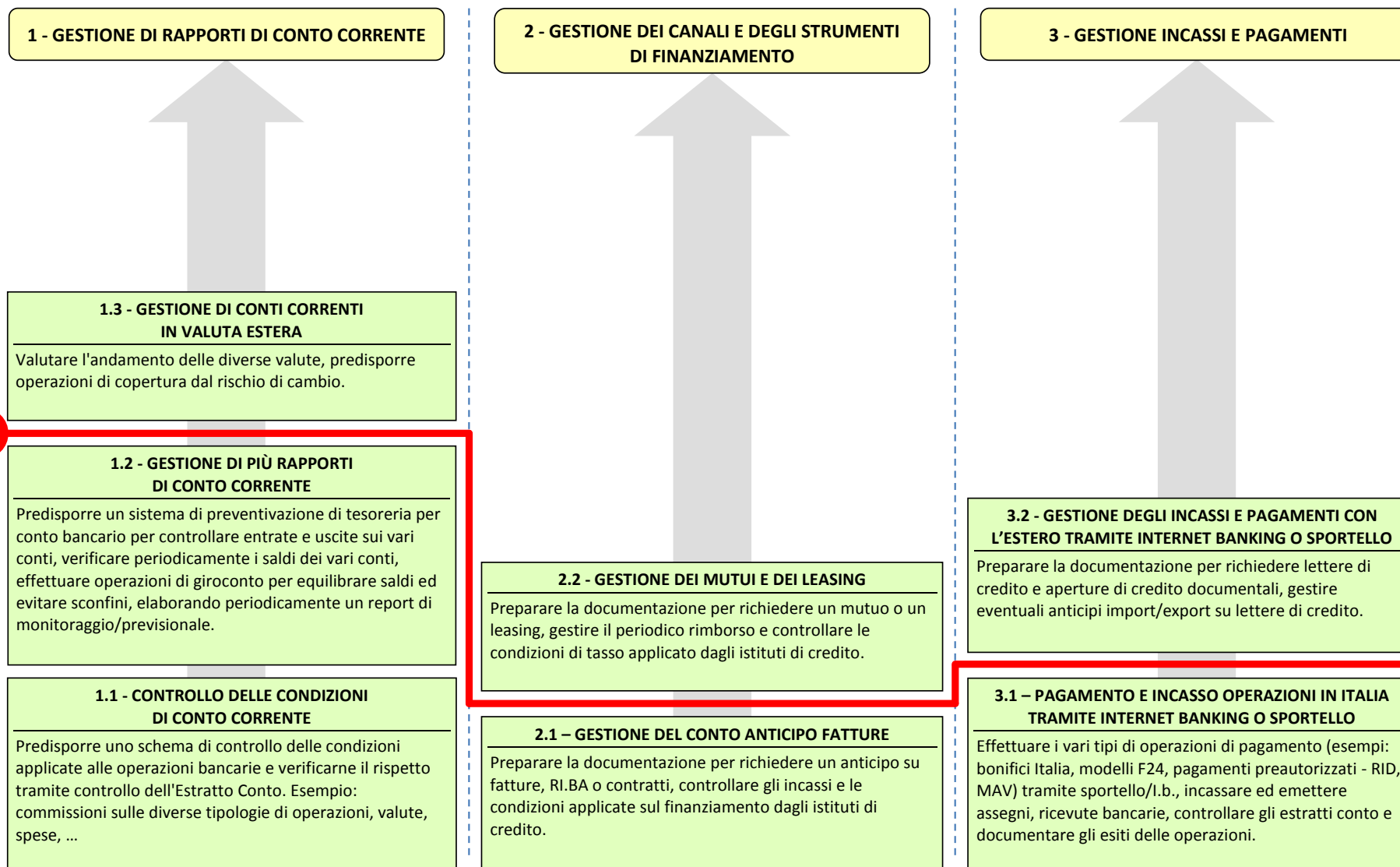
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-AMM-01	Gestione dei documenti contabili ricevuti e in emissione	3	Completo	
QPR-AMM-03	Gestione dei rapporti con il sistema finanziario e dei relativi strumenti operativi	4	Parziale	
QPR-AMM-04	Gestione del bilancio annuale	4	Parziale	
QPR-SGR-01	Gestione dei flussi informativi e comunicativi	3	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	
QPR-GRU-02	Gestione delle retribuzioni per il personale	4	Parziale	

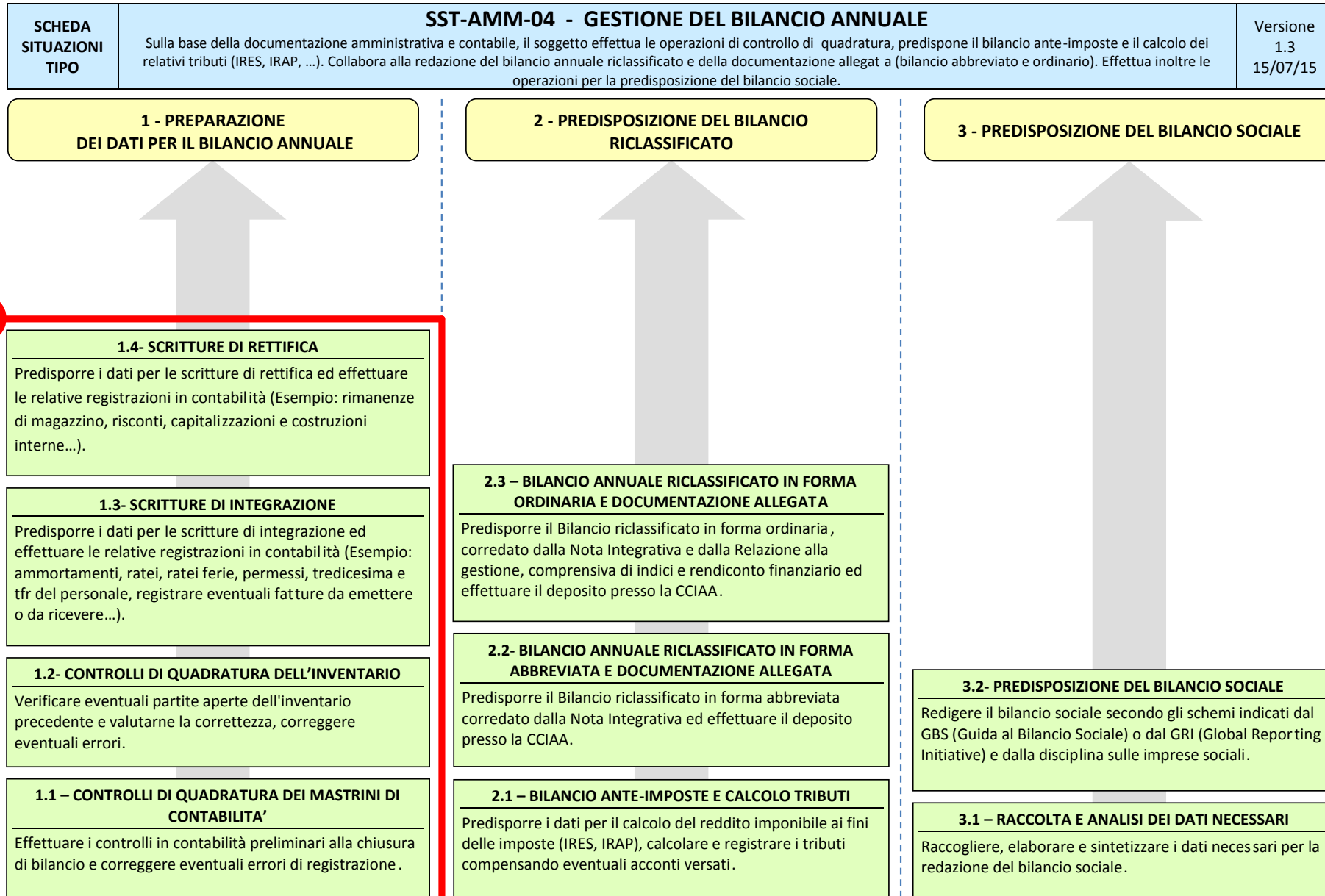
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

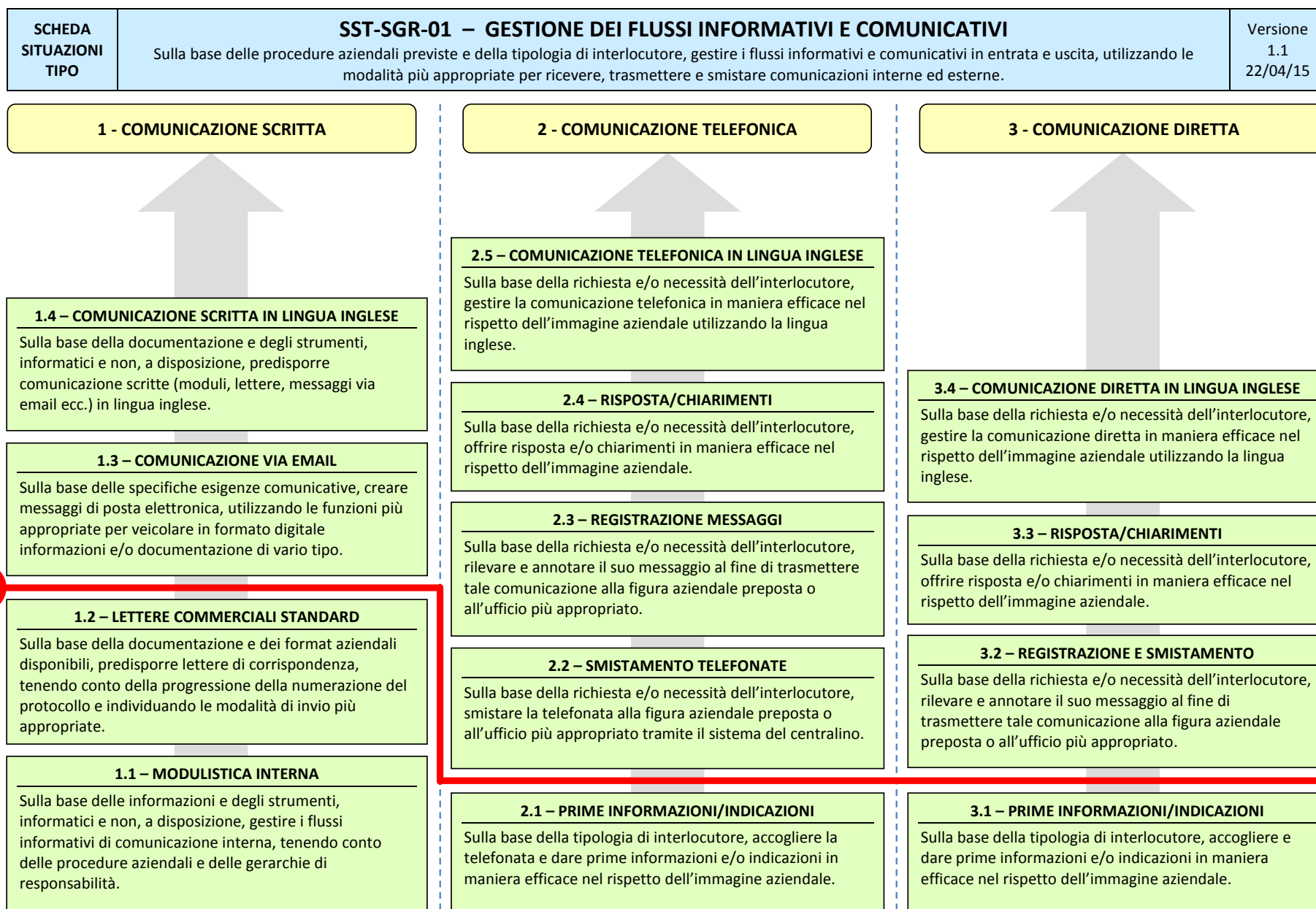
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AMM-01 - GESTIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI RICEVUTI E IN EMISSIONE Sulla base della normativa vigente e della documentazione amministrativa relativa a contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino, il soggetto esegue le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione dei documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.	Versione 1.3 27/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-AMM-03 - GESTIONE DEI RAPPORTI CON IL SISTEMA FINANZIARIO E DEI RELATIVI STRUMENTI OPERATIVI Sulla base della documentazione amministrativa, il soggetto effettua le operazioni di controllo del rapporto di conto corrente con le banche, di gestione operativa degli incassi e pagamenti, di monitoraggio e gestione dello stato dei finanziamenti a breve-medio-lungo-termine.	Versione 1.3 27/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------



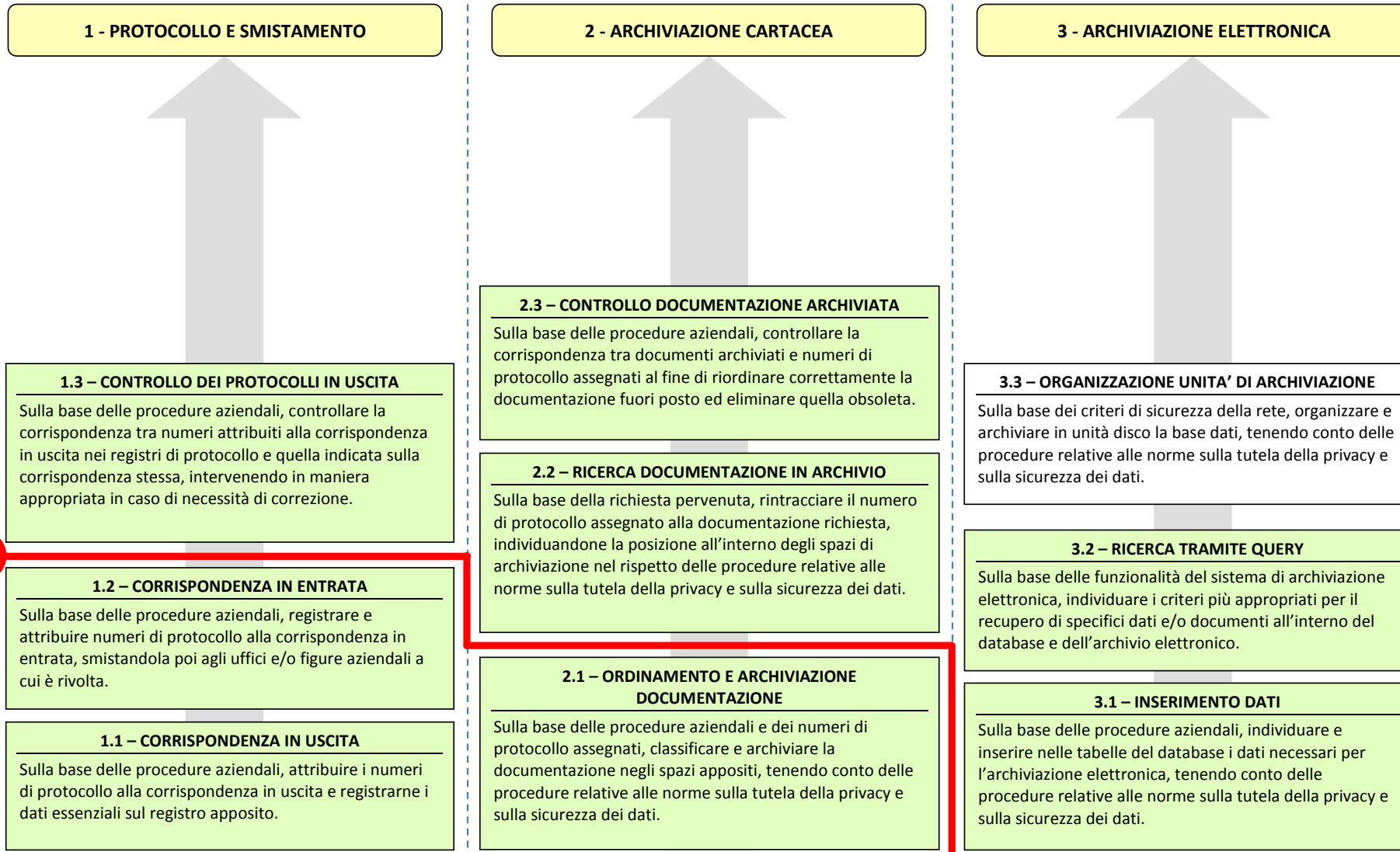




Q

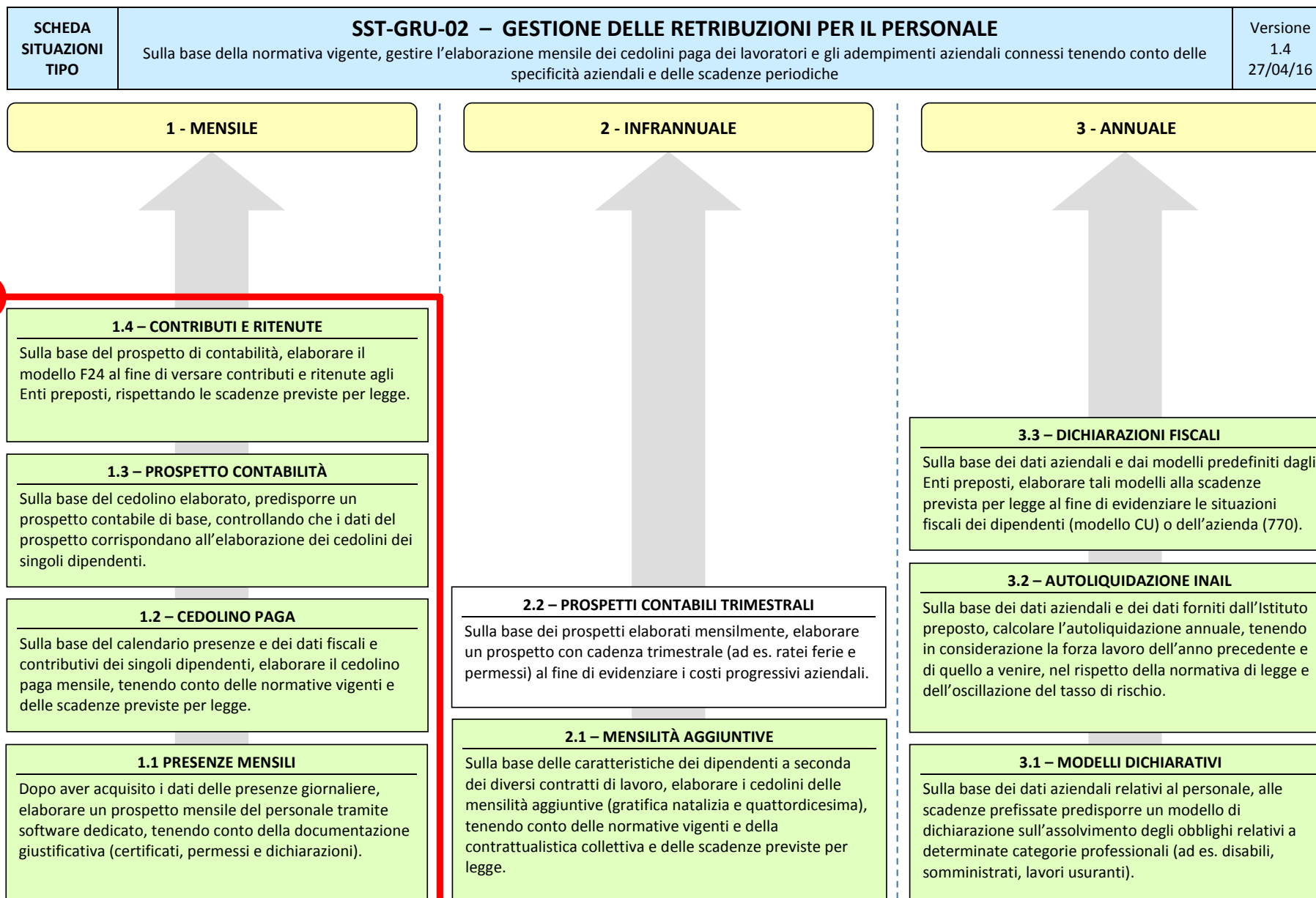
Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SGR-02 – GESTIONE DEL PROTOCOLLO E DELL’ARCHIVIAZIONE DELLA CORRISPONDENZA Sulla base delle procedure aziendali previste, gestire il protocollo e l’archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy	Versione 1.1 22/04/15
-------------------------------	--	-----------------------------



Q

Q



AREA PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

TRASPORTI E LOGISTICA

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI**

Settore economico professionale: **TRASPORTI E LOGISTICA**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI**

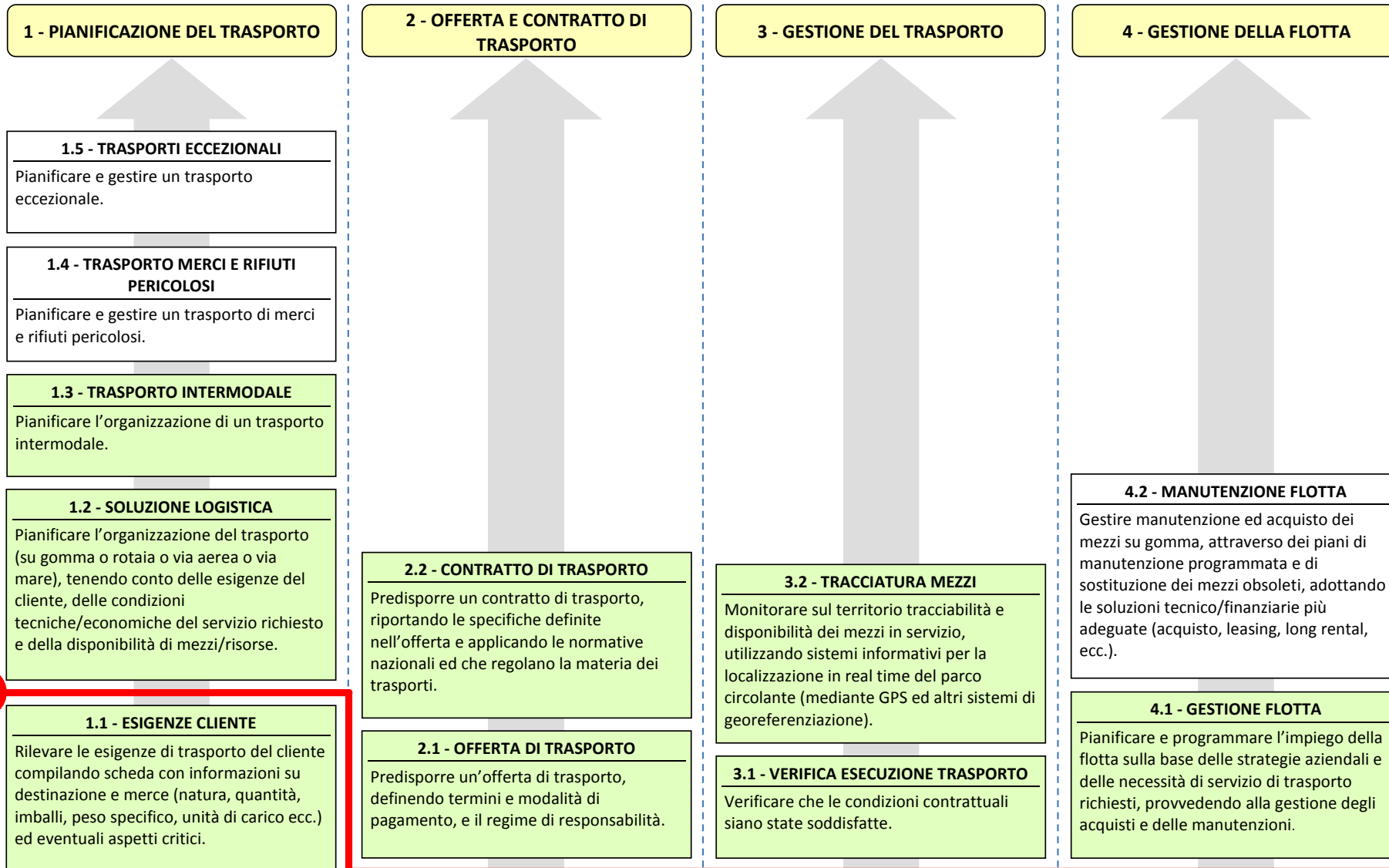
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

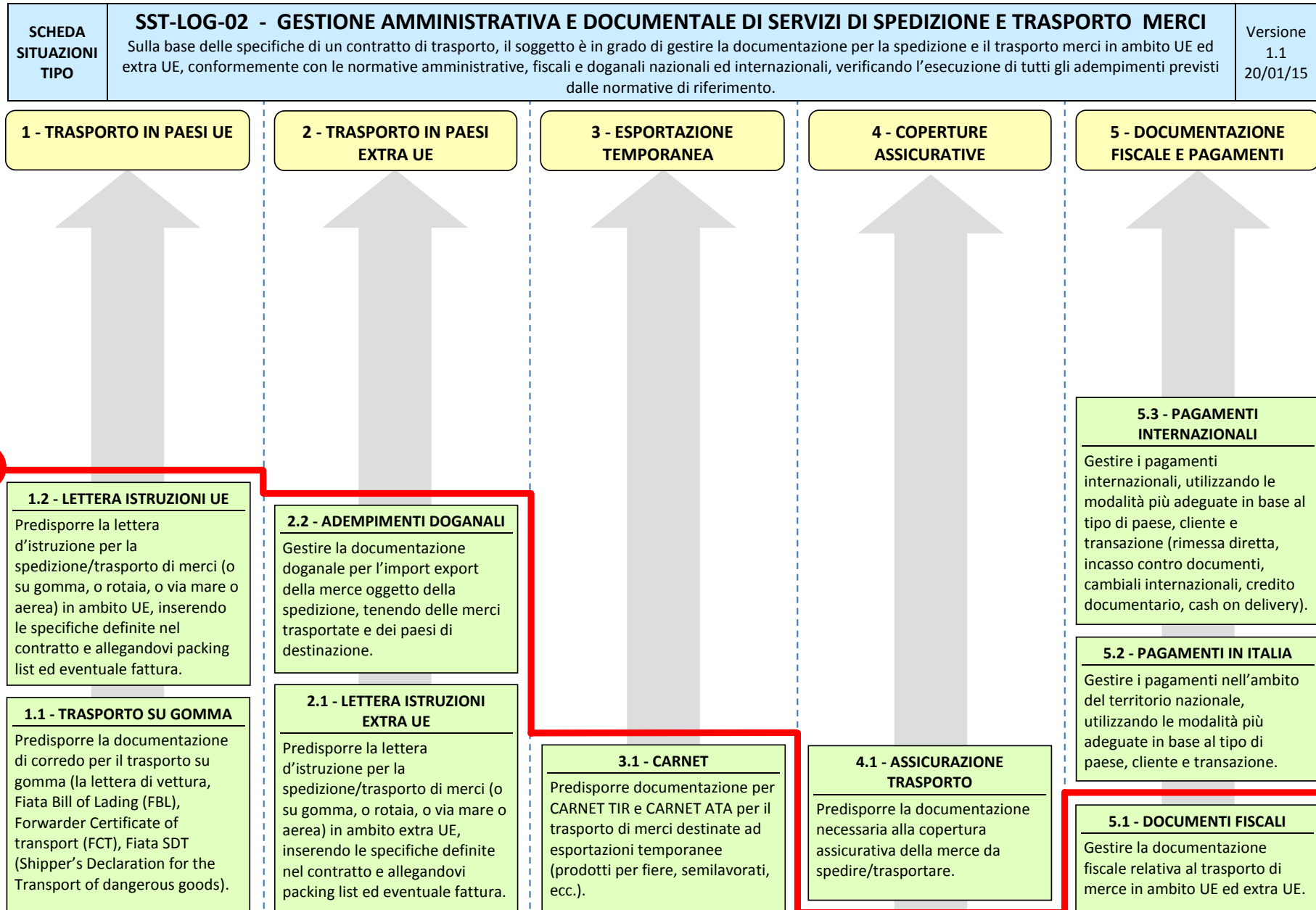
ADDETTO ALLA LOGISTICA INTEGRATA E GESTIONE PROCESSI DI MAGAZZINO

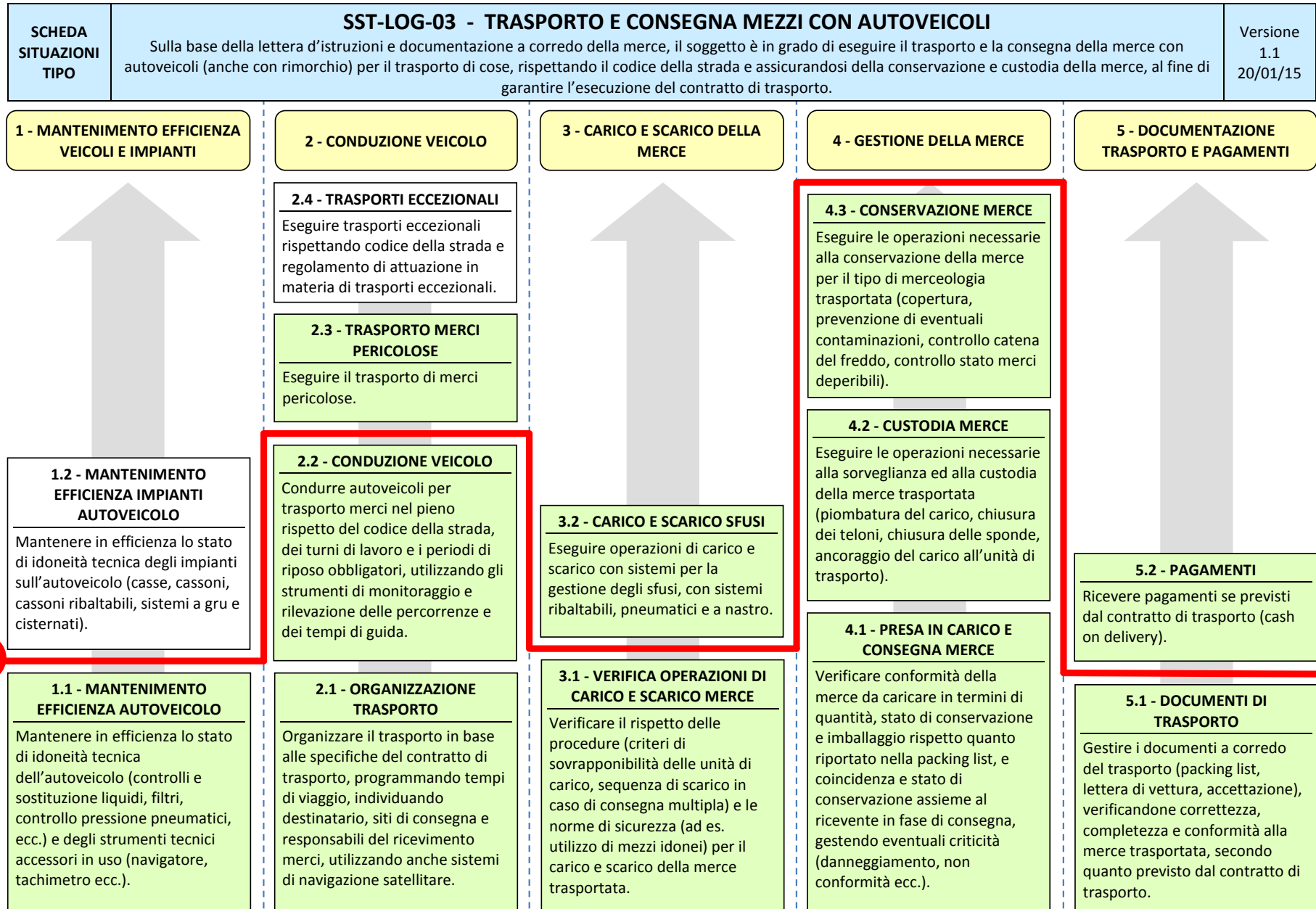
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-LOG-01	Gestione logistica di un servizio di spedizione e trasporto merci	5	Parziale	
QPR-LOG-02	Gestione amministrativa di servizi di spedizione e trasporto merci	4	Parziale	
QPR-LOG-03	Trasporto e consegna merci con autoveicoli	3	Parziale	
QPR-LOG-04	Conduzione di carrelli elevatori commissionatori e transpallet	3	Completo	
QPR-LOG-05	Conduzione di gru, reach staker e carroponete per movimentare merci	3	Parziale	
QPR-LOG-06	Gestione logistica del magazzino	5	Parziale	
QPR-LOG-07	Movimentazione stoccaggio e conservazione delle merci del magazzino	3	Completo	
QPR-LOG-08	Gestione logistica di interporti e centri movimentazione merci	5	Parziale	

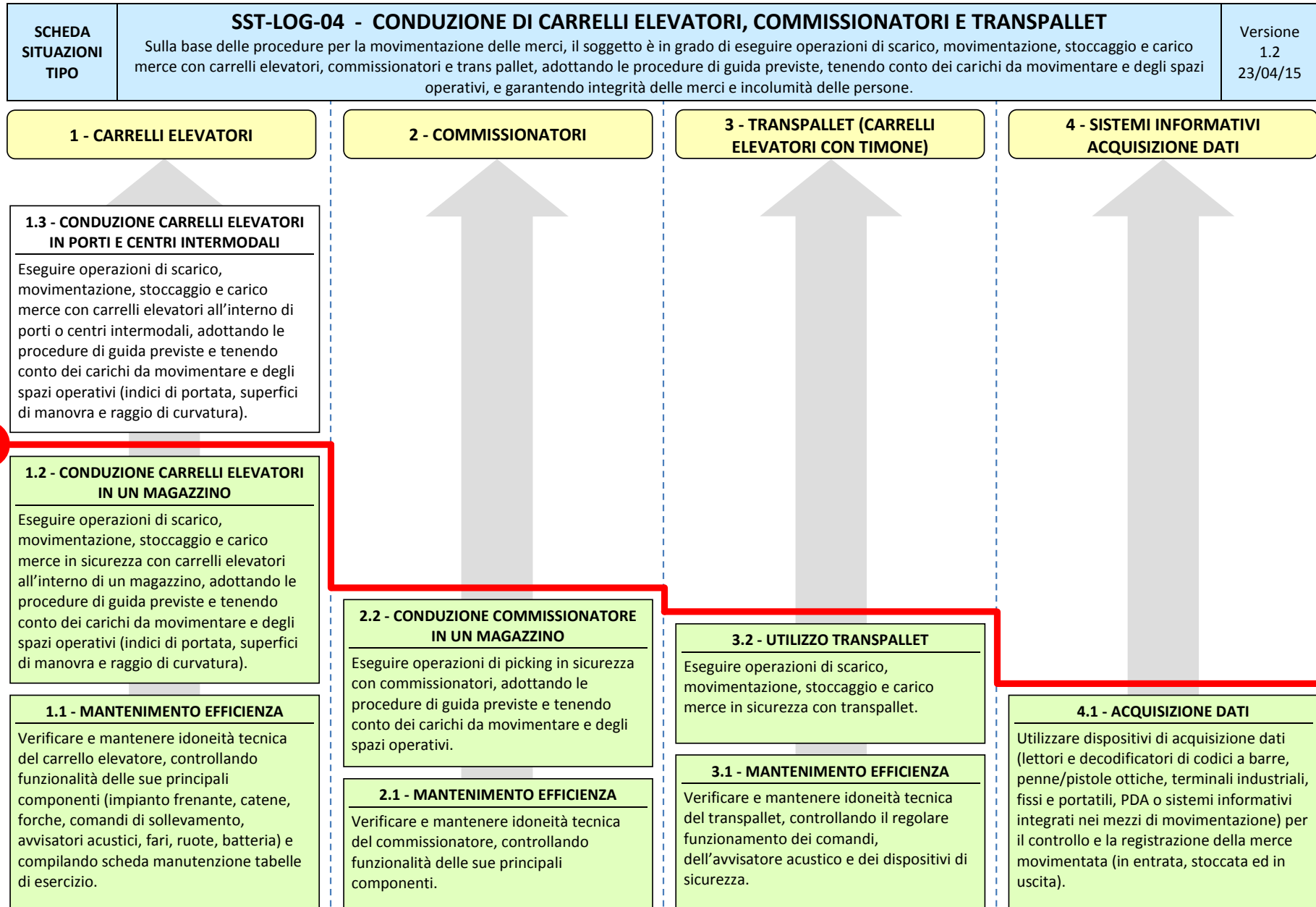
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

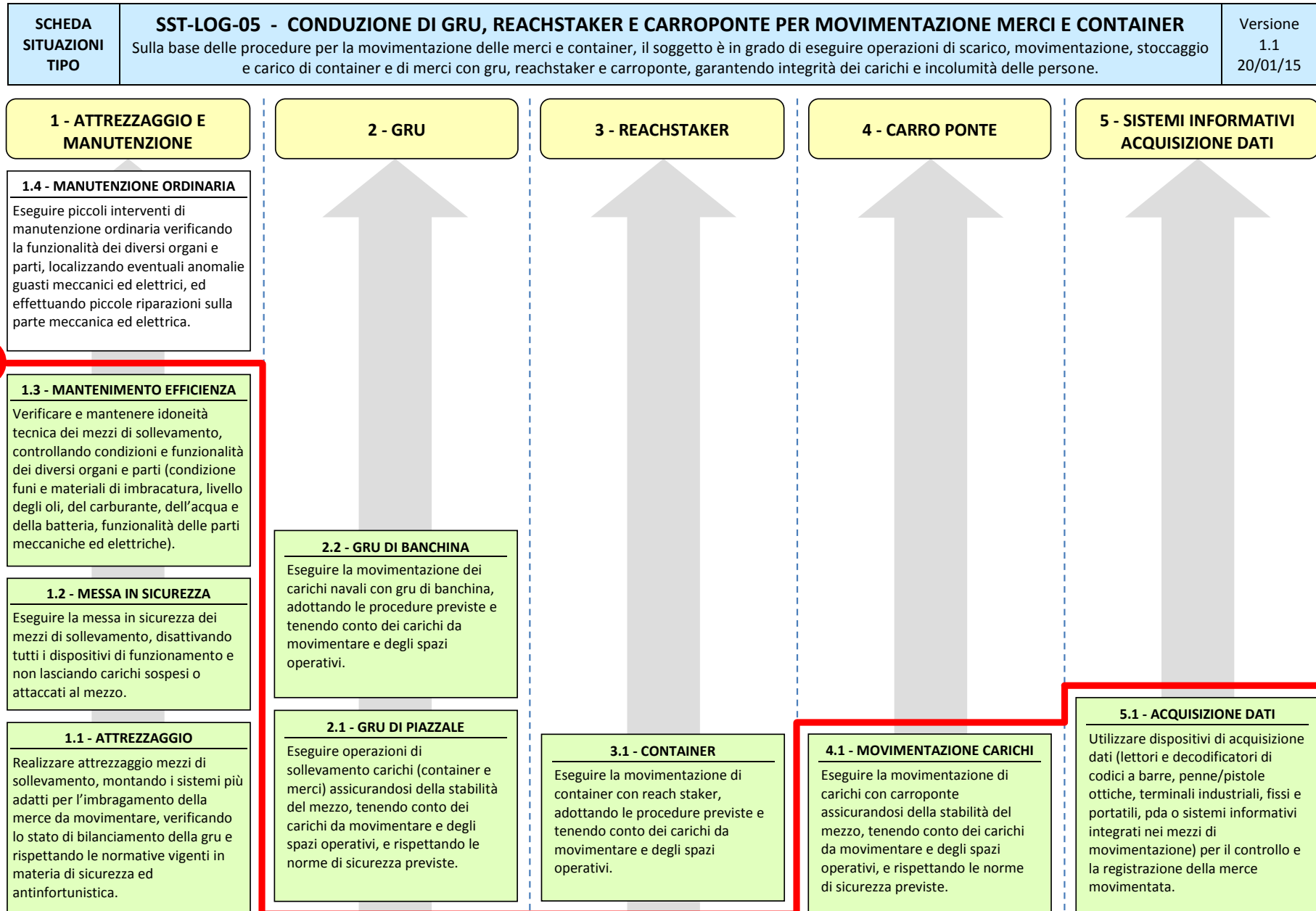
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-LOG-01 - GESTIONE LOGISTICA DI UN SERVIZIO DI SPEDIZIONE E TRASPORTO MERCI Sulla base delle esigenze di trasporto del cliente, il soggetto è in grado di gestire la logistica di un servizio di spedizione e trasporto merci, tenendo conto delle condizioni tecniche/economiche del servizio richiesto e della disponibilità di mezzi/risorse, e assicurando la corretta esecuzione del contratto di trasporto.	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	--	-----------------------------

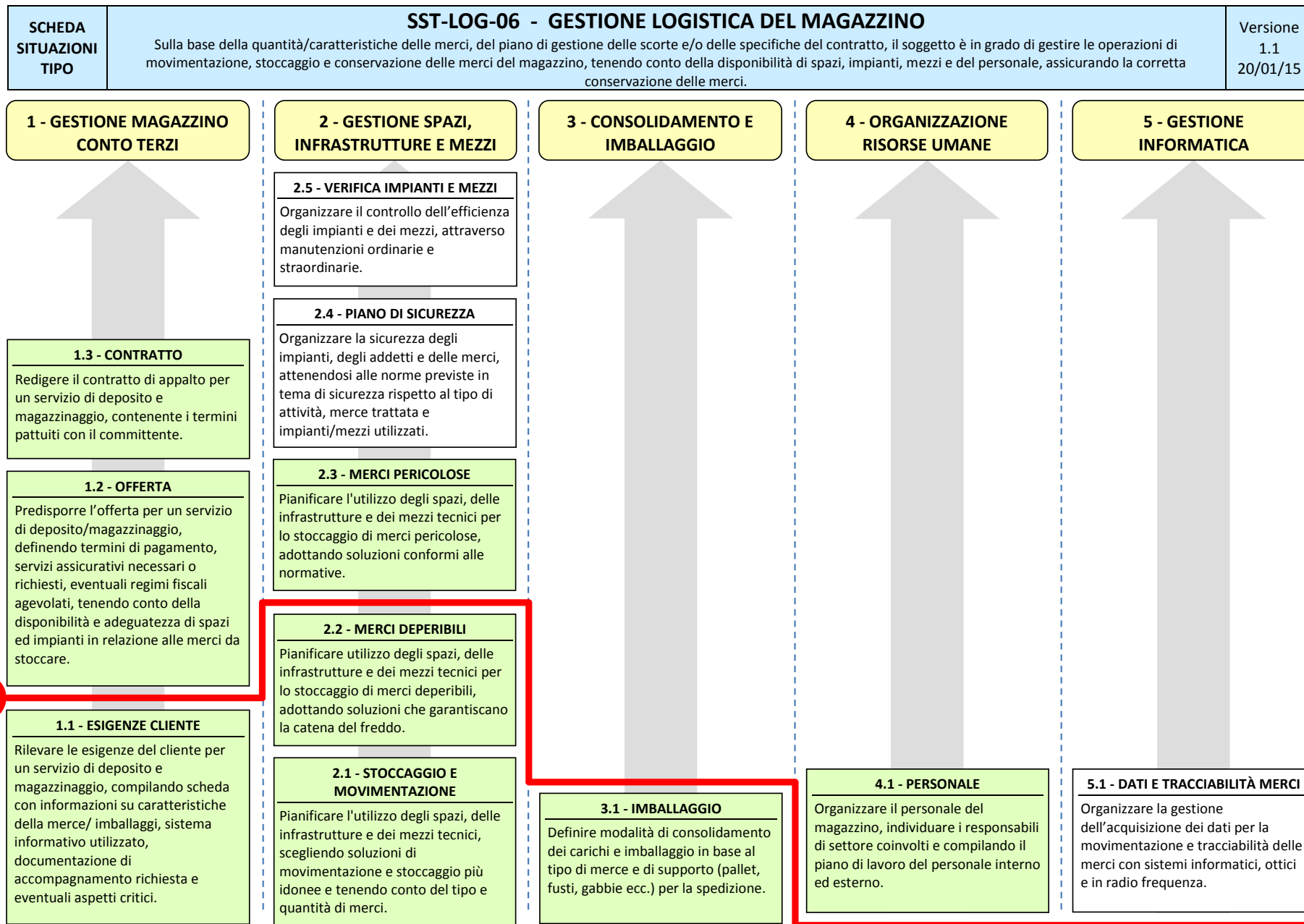


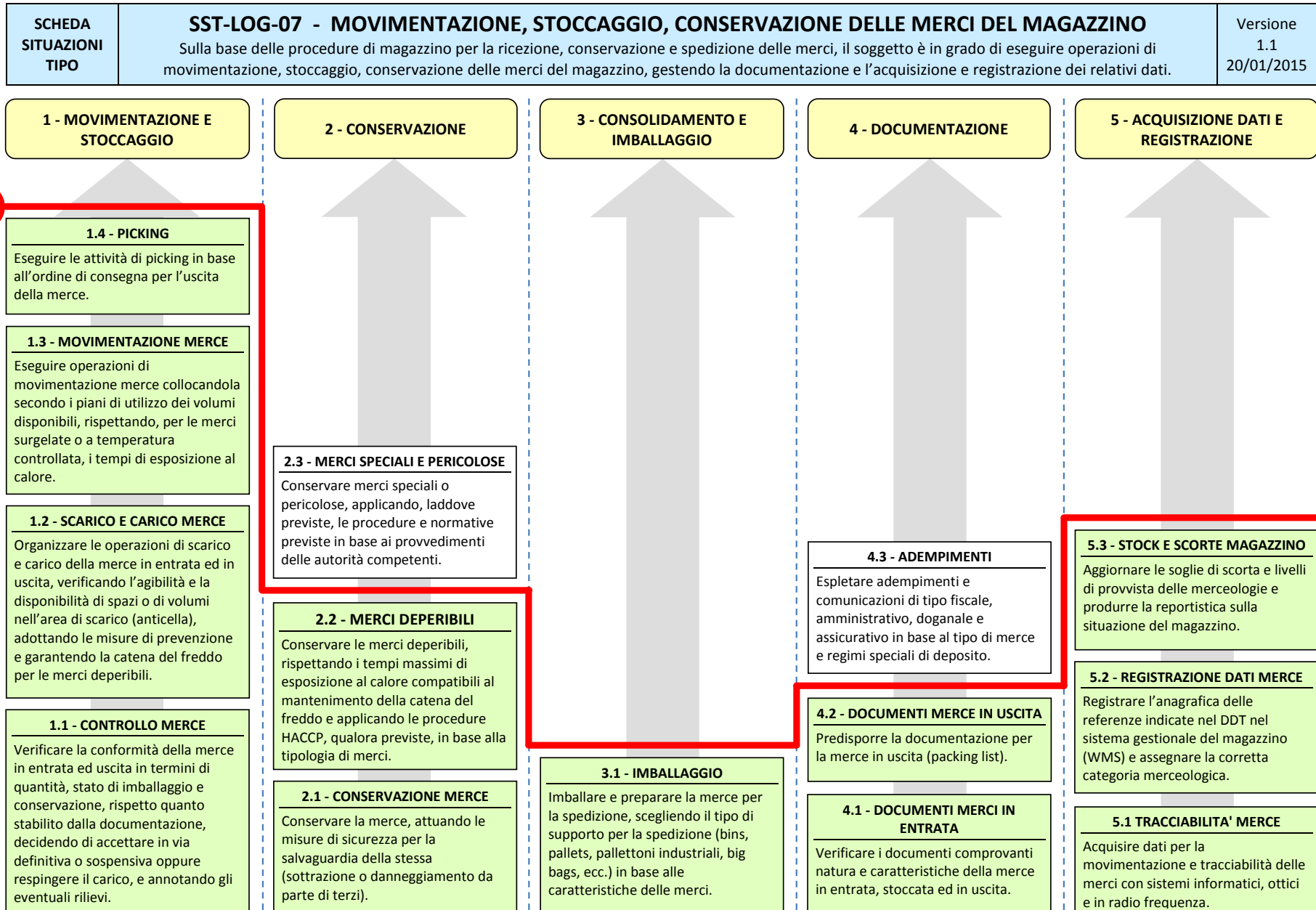




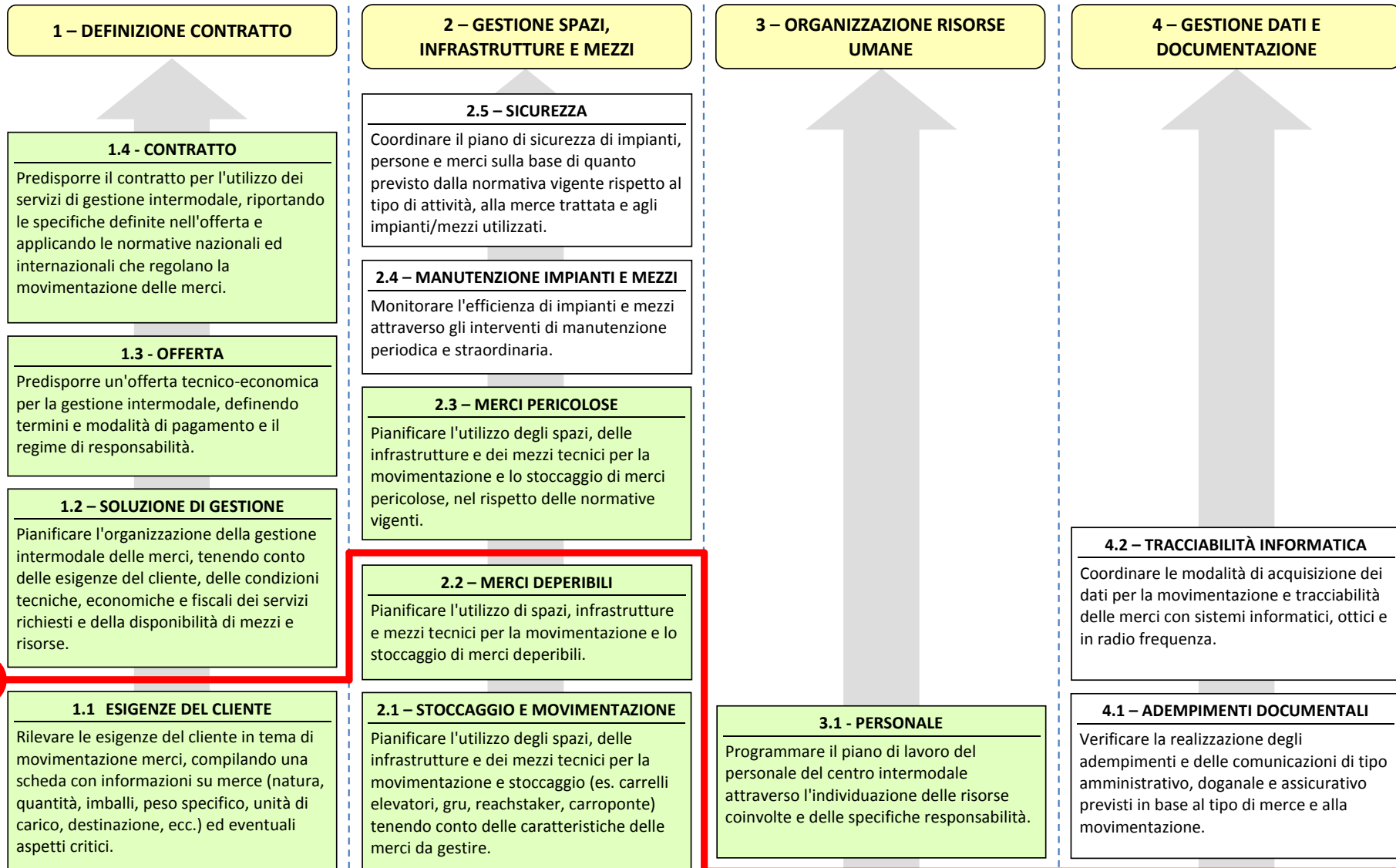








SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-LOG-08 - GESTIONE LOGISTICA DI INTERPORTI E CENTRI MOVIMENTAZIONE MERCI In base a quantità/caratteristiche delle merci e delle specifiche del contratto gestire le operazioni di movimentazione, stoccaggio e conservazione delle merci di interporti e centri movimentazione, tenendo conto di disponibilità di spazi, impianti, mezzi e personale, assicurando la corretta conservazione delle merci.	Versione 1.1 21/04/16
-------------------------------	---	-----------------------------



AREA PROFESSIONALE

TURISMO E SPORT

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI TURISTICI

Area professionale: **TURISMO E SPORT**
 Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

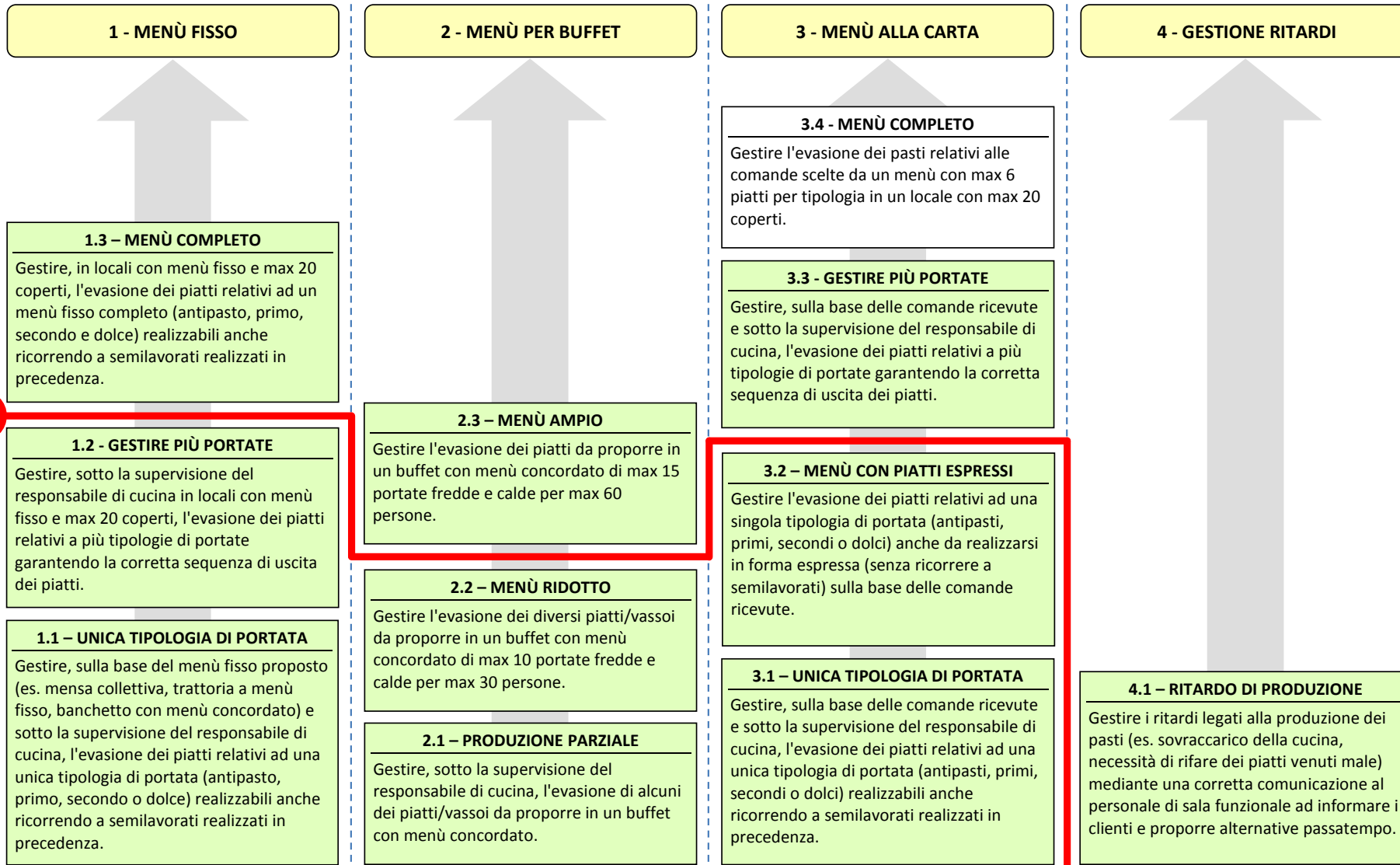
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

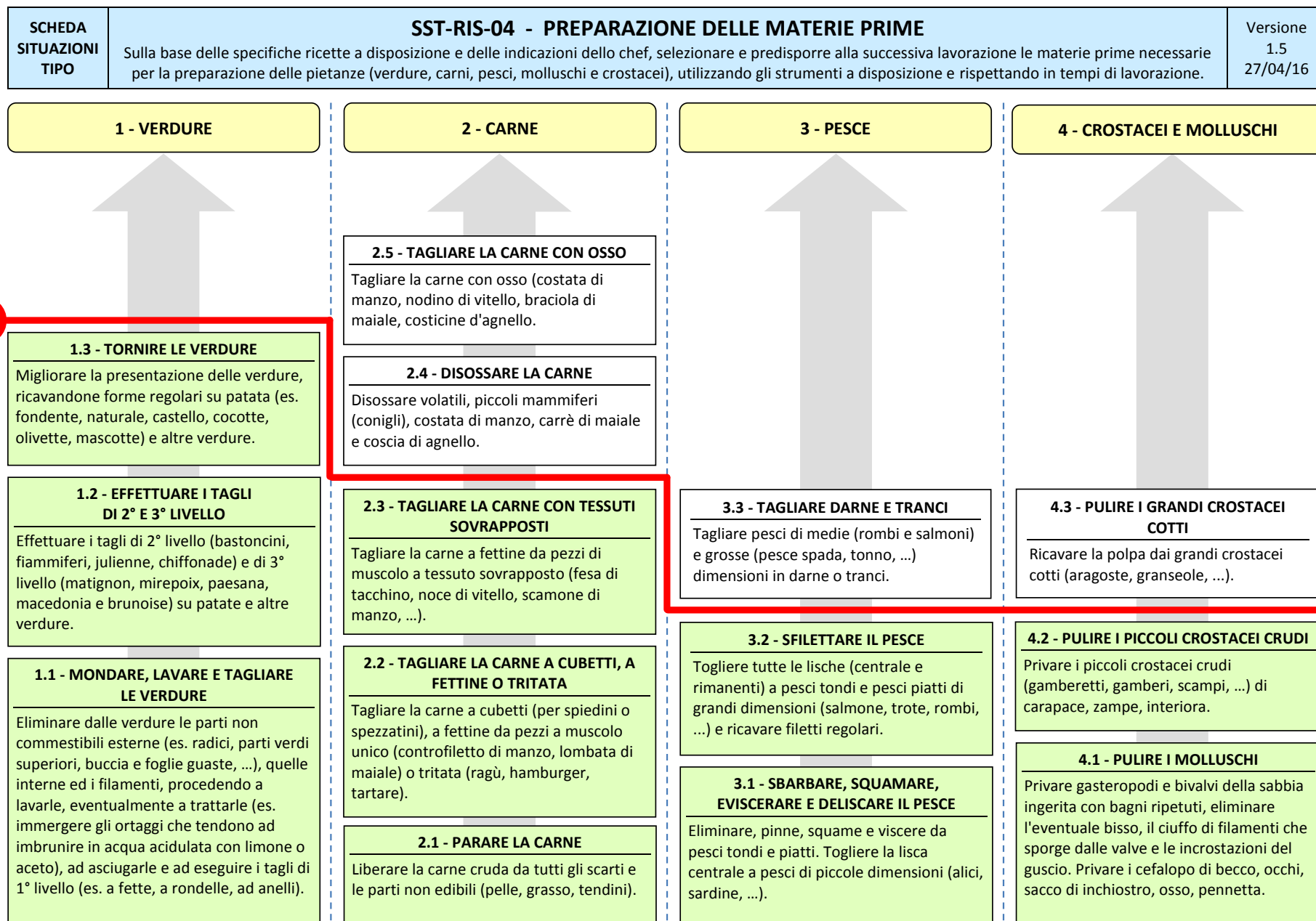
CUOCO

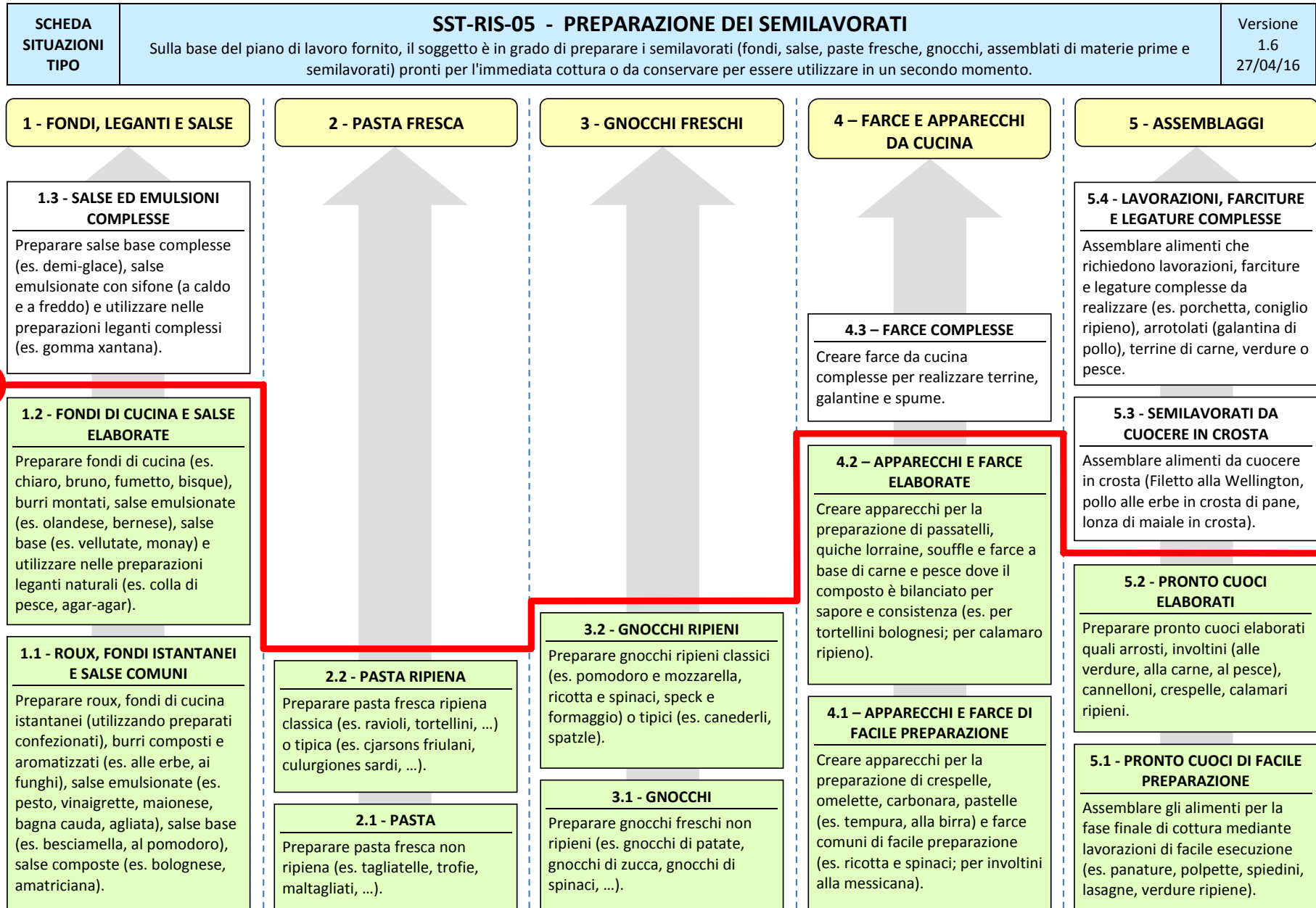
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Parziale	
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Completo	
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Completo	
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Completo	
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Completo	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-03 - GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI Sulla base del tipo di menù proposto, gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

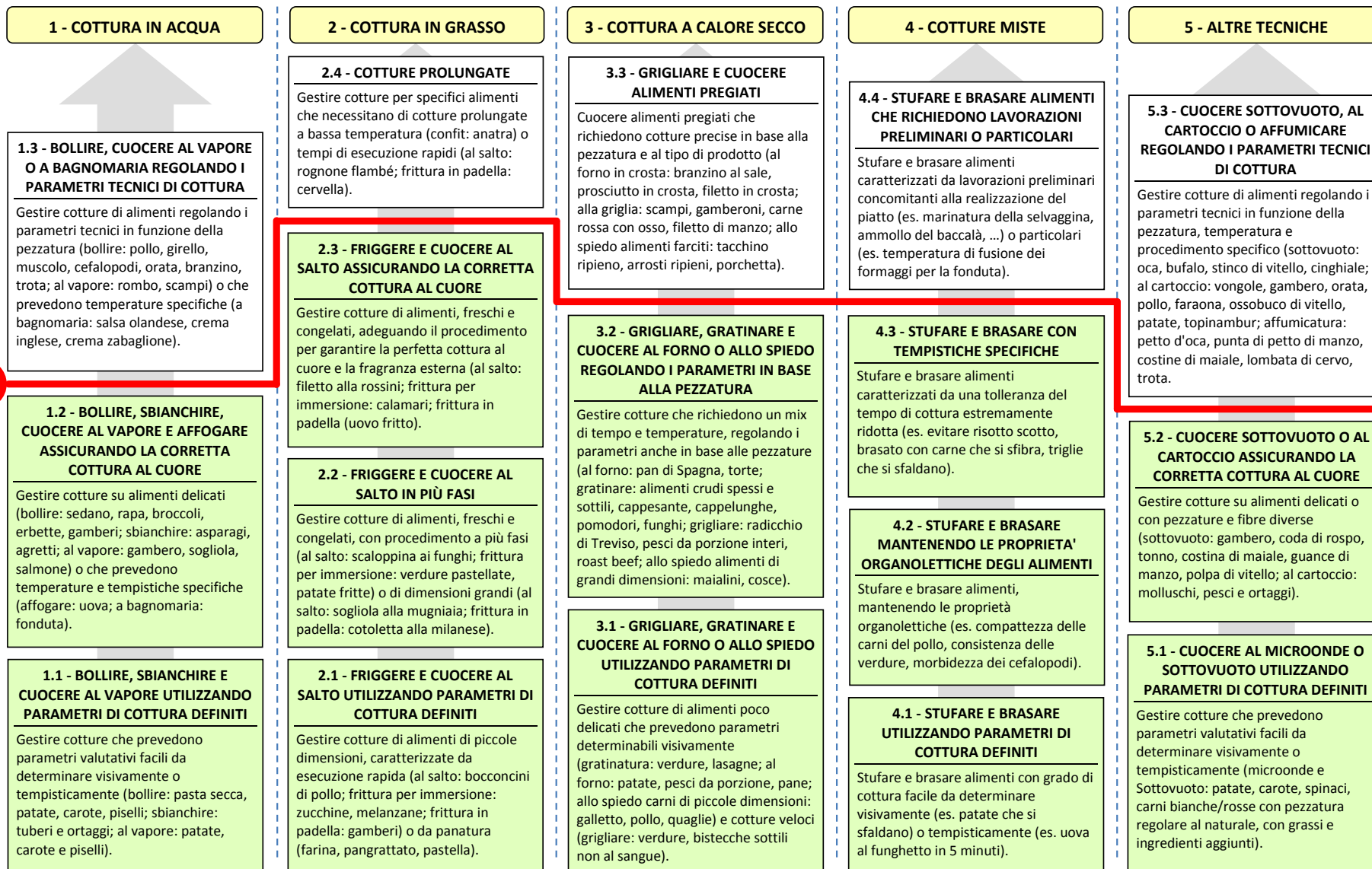




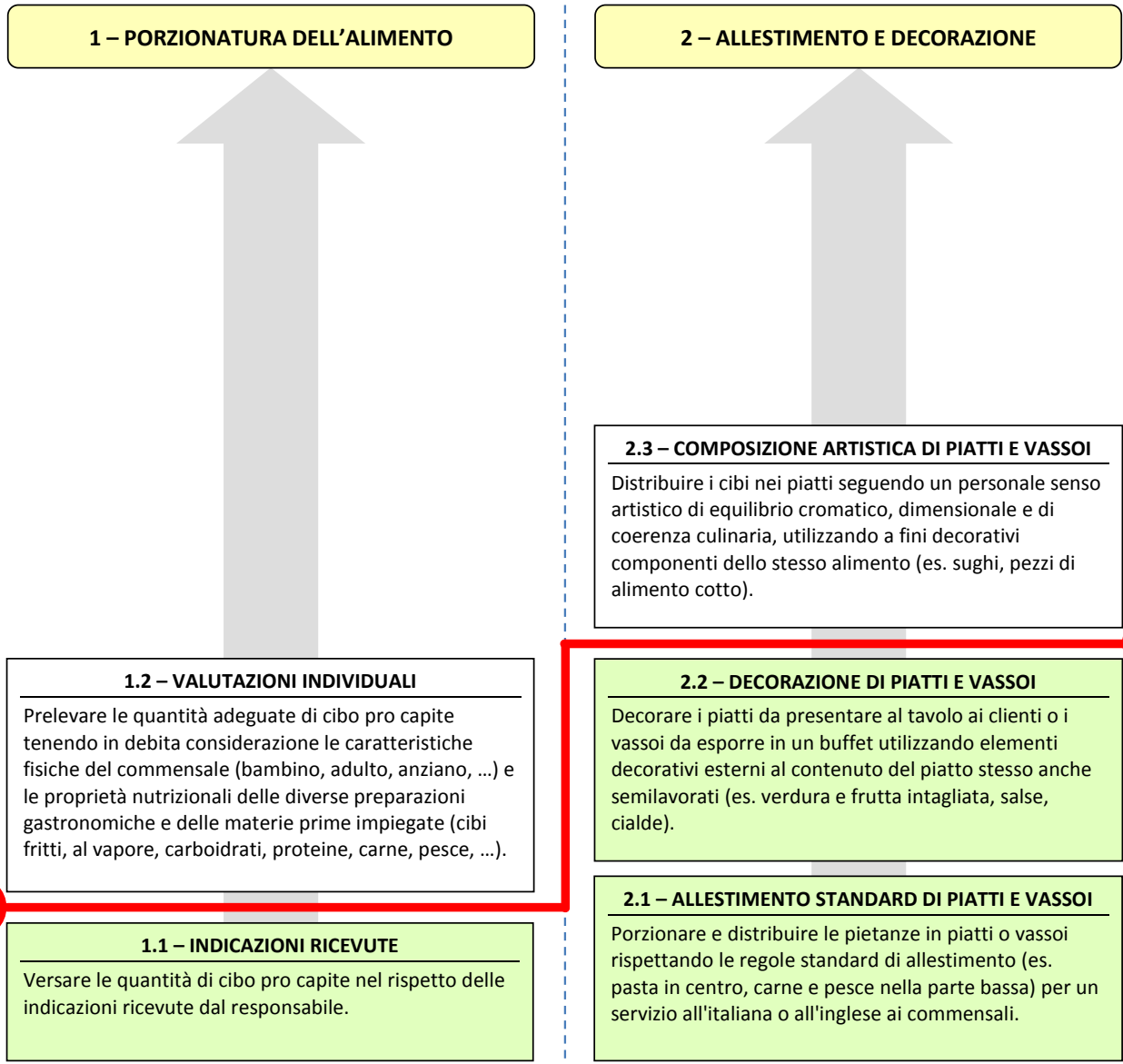


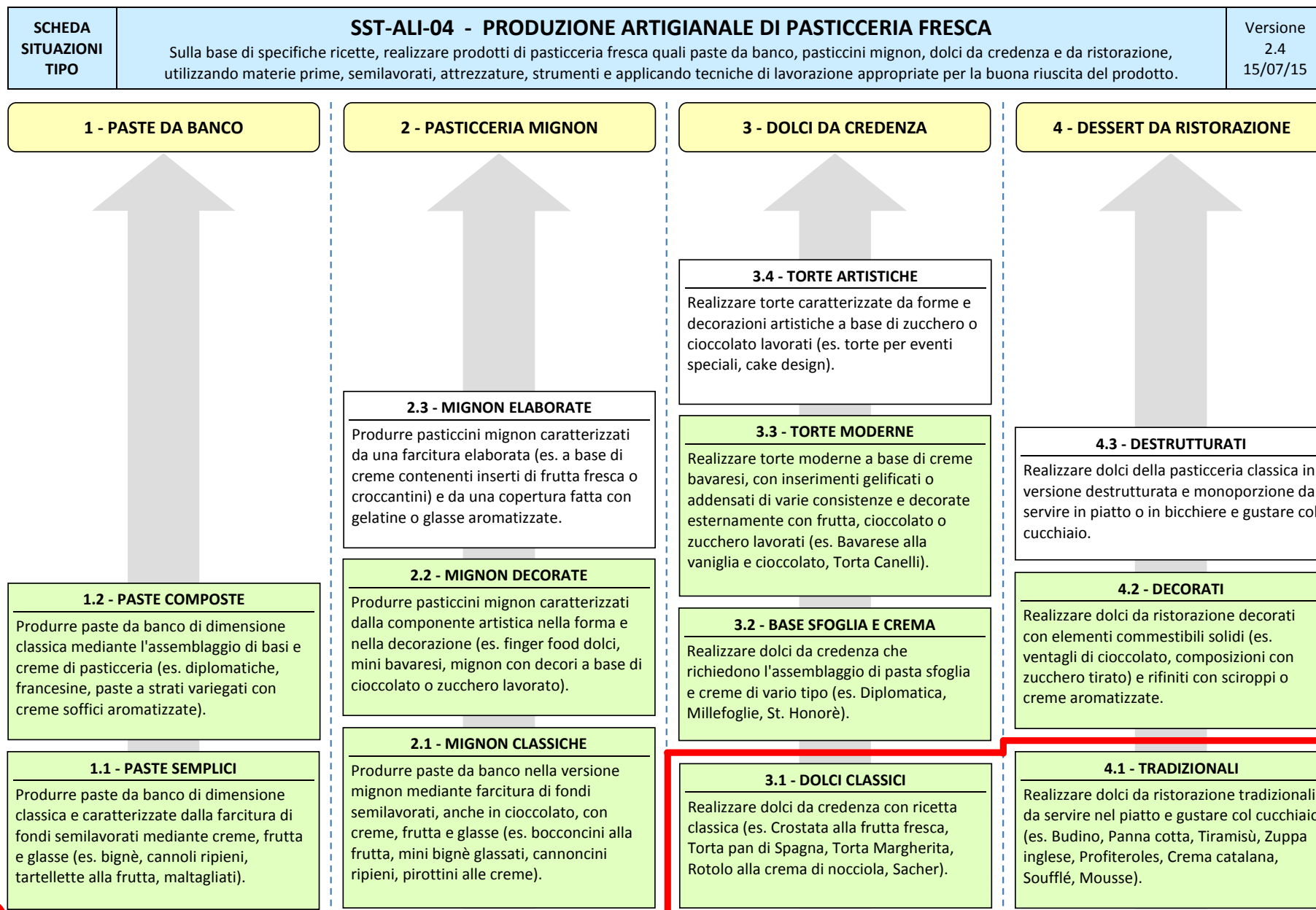
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-06 - COTTURA DEGLI ALIMENTI	Versione 1.4 15/07/15
---------------------------------------	--	-----------------------------

Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado di cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-07 - ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI DA PORTATA Sulla base delle indicazioni del responsabile di cucina e tenendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti costituenti le ricette, predisporre preliminarmente in cucina, con gusto e intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico dentro piatti e vassoi da servire ai commensali in sala.	Versione 1.5 15/07/15
---------------------------------------	--	-----------------------------





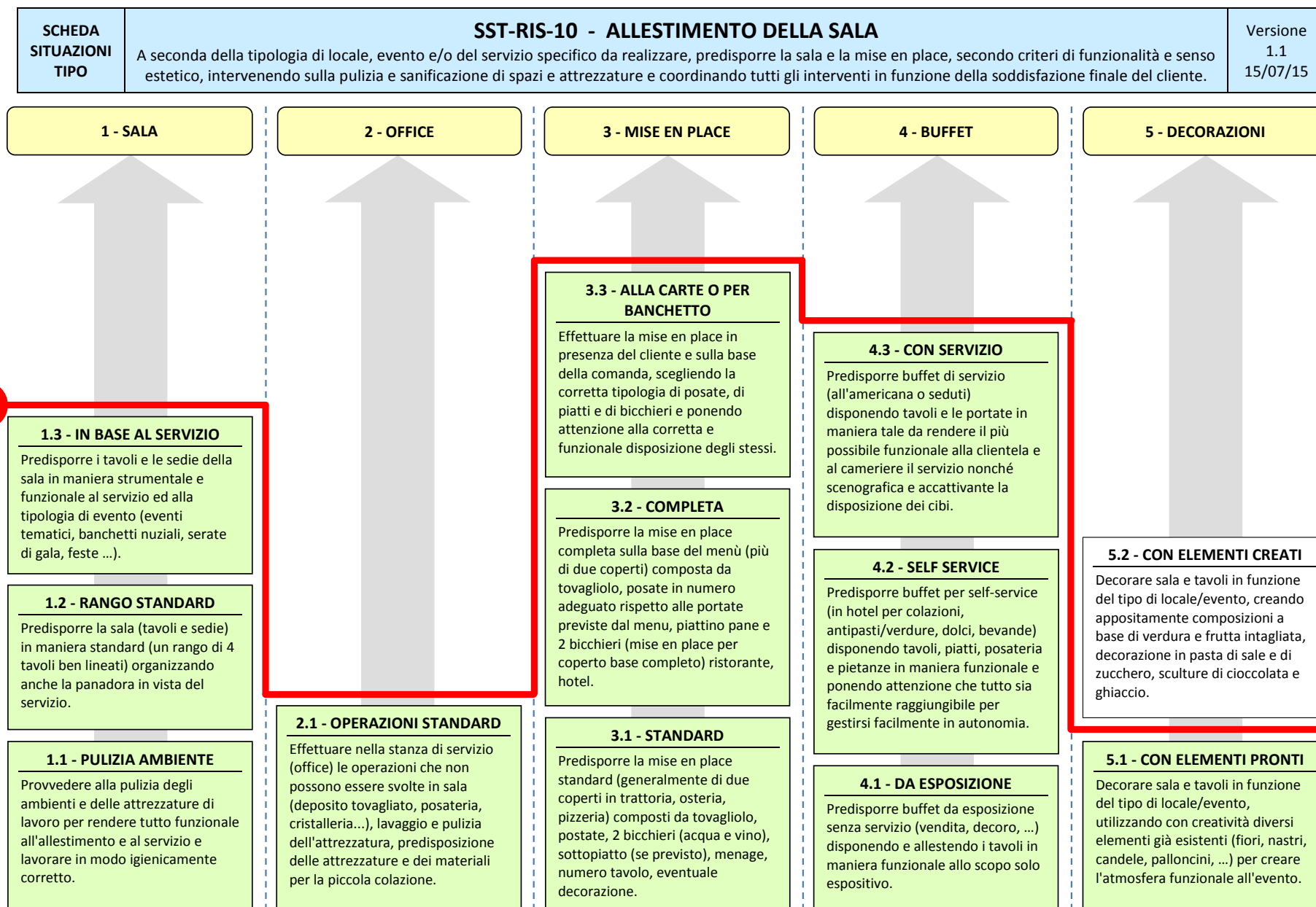
Area professionale: **TURISMO E SPORT**
 Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

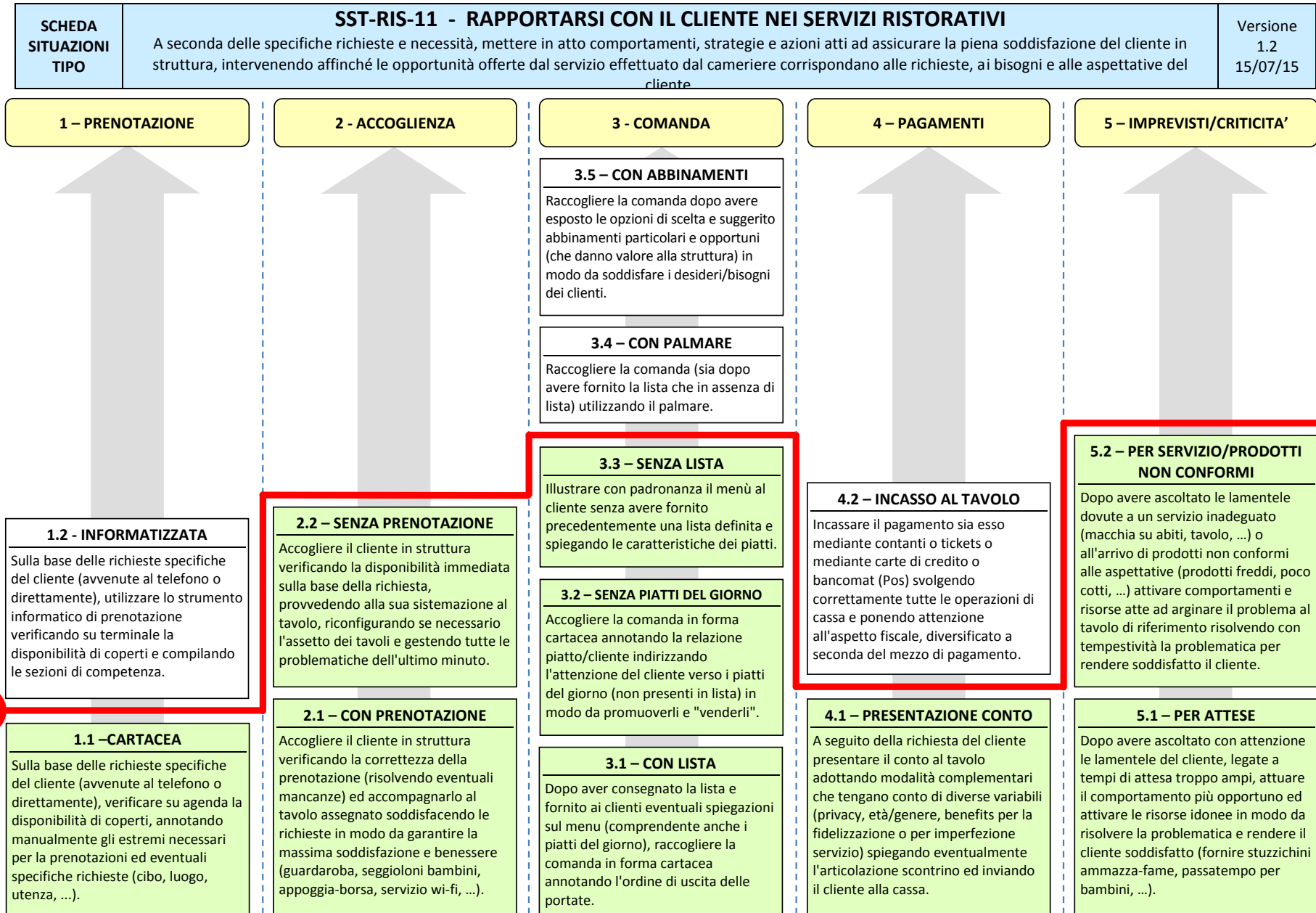
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

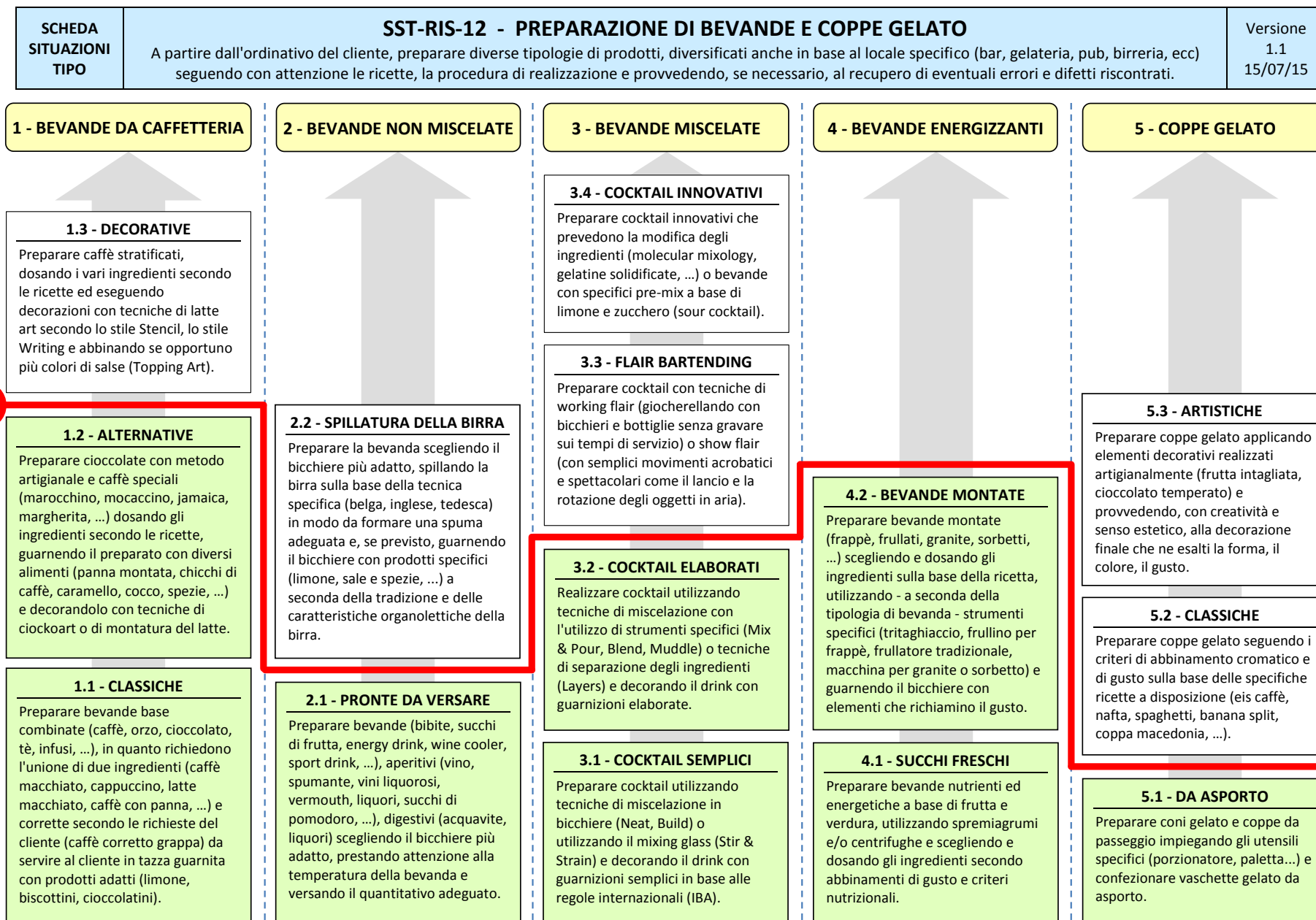
CAMERIERE DI SALA E BAR

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Completo	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Completo	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Completo	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Completo	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Completo	

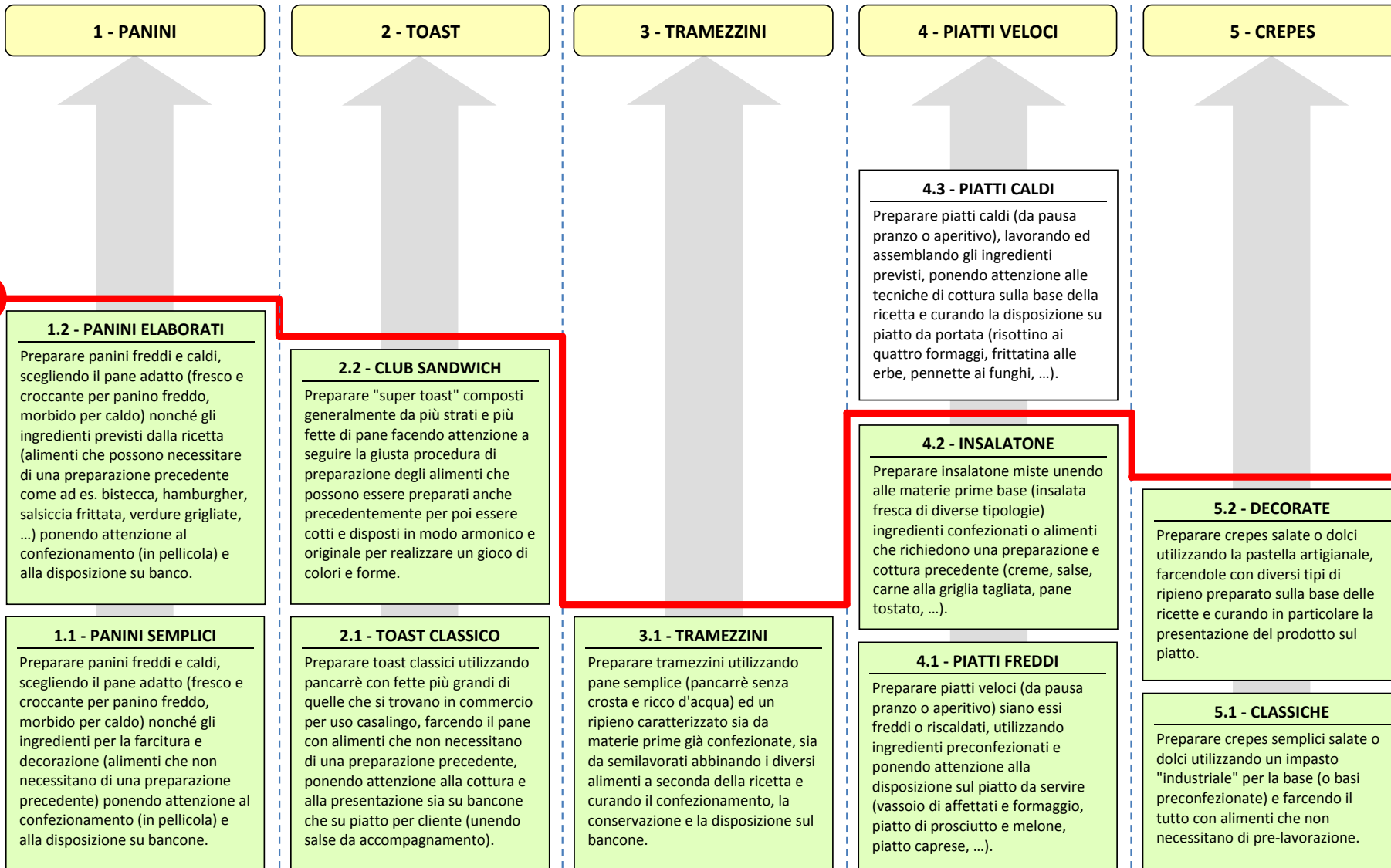
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.







SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE				Versione 1.2 18/03/16	
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.						
1 - CIBI		2 - BEVANDE		3 - LAVORAZIONI IN SALA	4 - LAVORAZIONI FLAMBÈ	5 - SBARAZZO/RIMPIAZZO
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi...).		2.4 – STAPPATURA SPUMANTE Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.		3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impattamento.		5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.		2.3 – STAPPATURA VINO Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.		3.2 – TAGLI COMPLESSI Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta...) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.	4.2 – CARNE E PESCE Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo aggiungendo salse per esaltare il sapore al momento del servizio al cliente.	5.2 – TRA PORTATE Provvedere in presenza del cliente, generalmente al termine del servizio dei secondi, al cambio dell'attrezzatura non più necessaria (es. pane, menagè, posate...), nonché alla pulizia del tavolo (es. briciole, carte...) e al rimpiazzo di nuova attrezzatura in modo da rendere confortevole il fine pasto.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.		2.2 – VERSAGGIO BEVANDE Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.			4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA Preparare inizialmente la salsa base, quindi aggiungere gli alimenti (es. frutta, crepès o pasta) da cuocere al punto giusto in modo da completare la cottura con il flambaggio scenografico coinvolgendo il cliente con adeguate spiegazioni durante la lavorazione.	
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).		2.1 – CONSEGNA BEVANDE Servire le bevande richieste (es. calice/bicchiere di acqua, bibite, caffè...) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.		3.1 – TAGLI SEMPLICI Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi...) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.		5.1 – FINALE Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.

Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

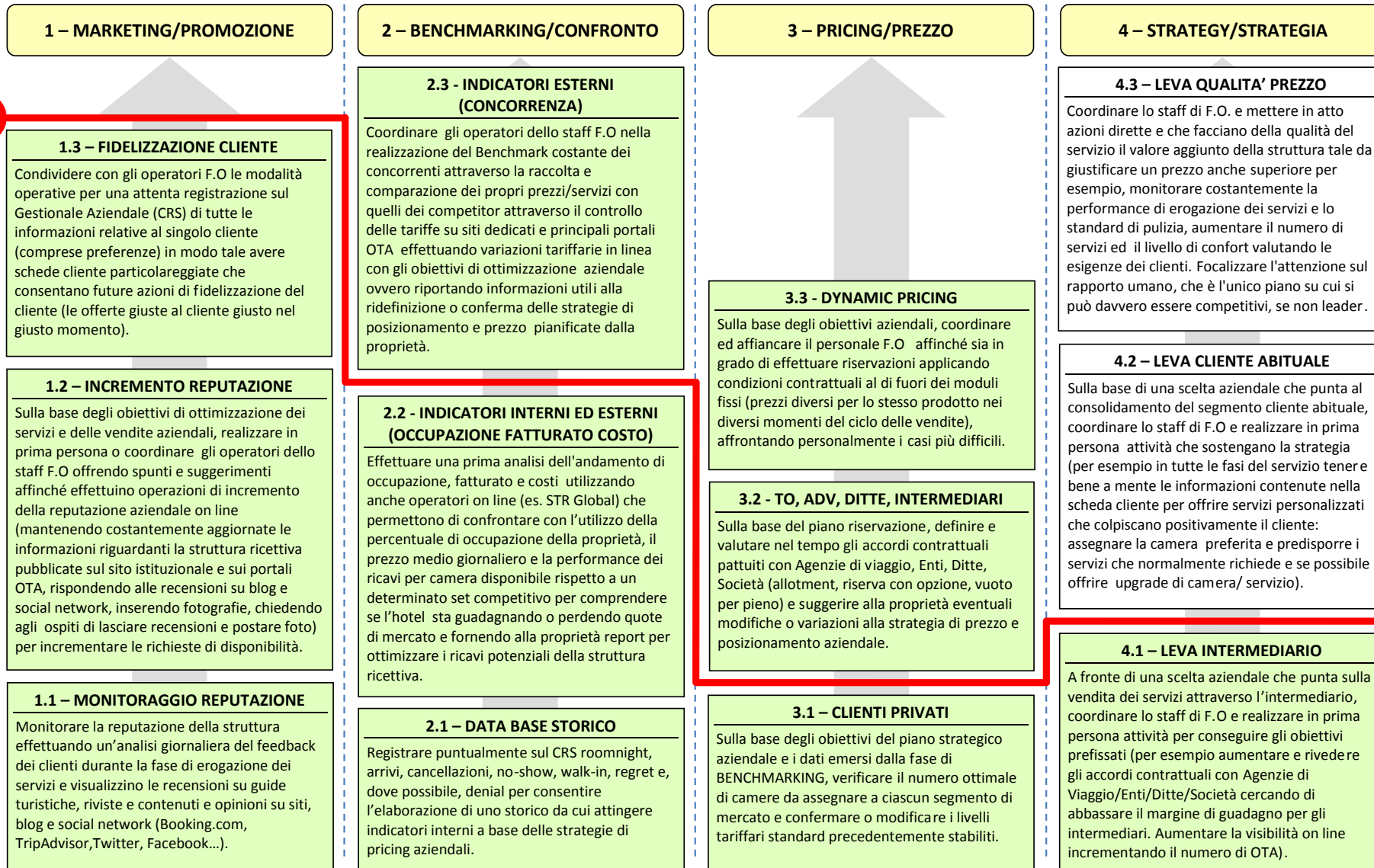
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

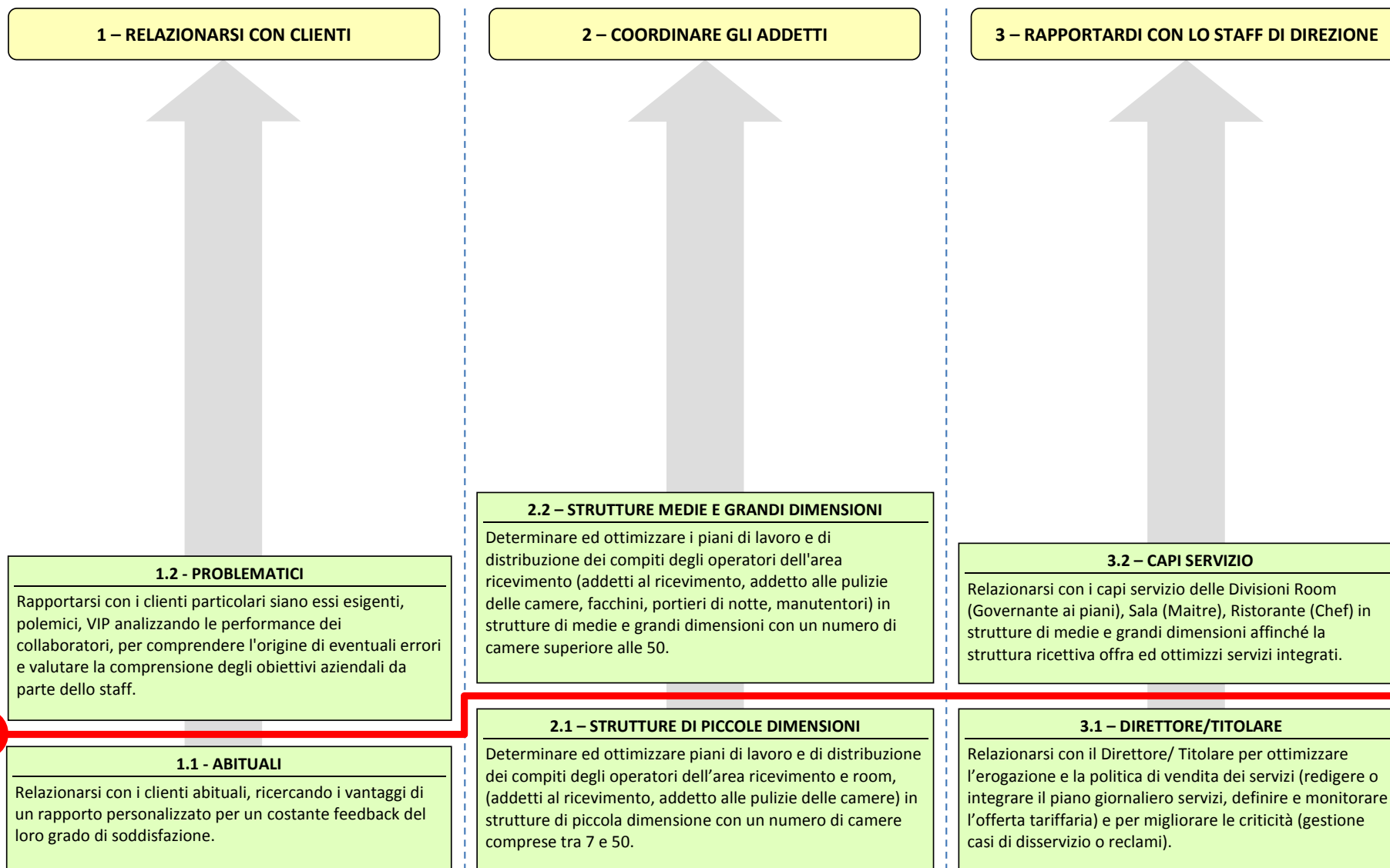
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIC-03	Implementazione del piano di ottimizzazione dei servizi e delle vendite	4	Parziale	
QPR-RIC-04	Pianificazione delle attività di ricevimento	4	Parziale	
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Completo	
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Parziale	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Parziale	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Parziale	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Parziale	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Parziale	

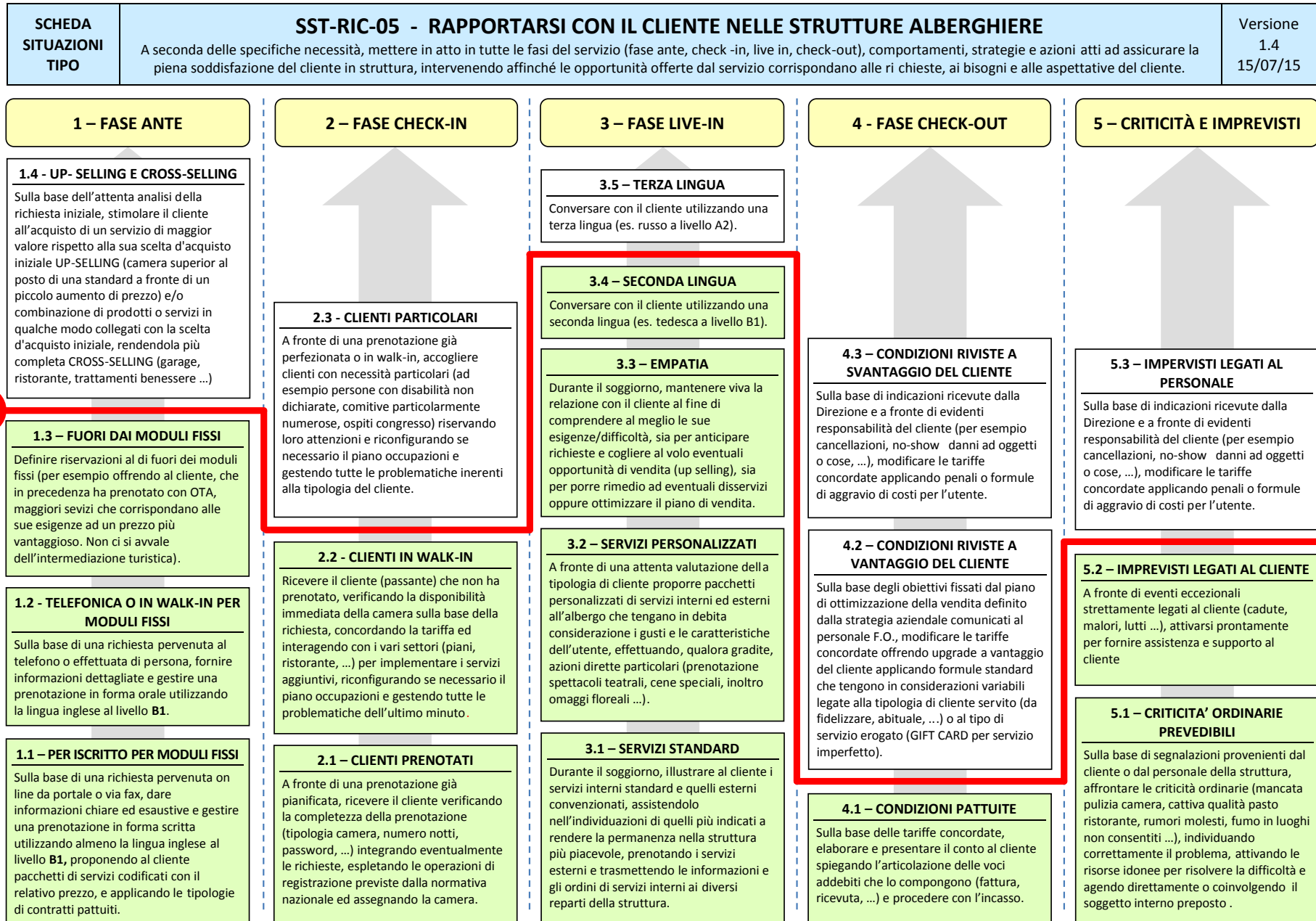
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

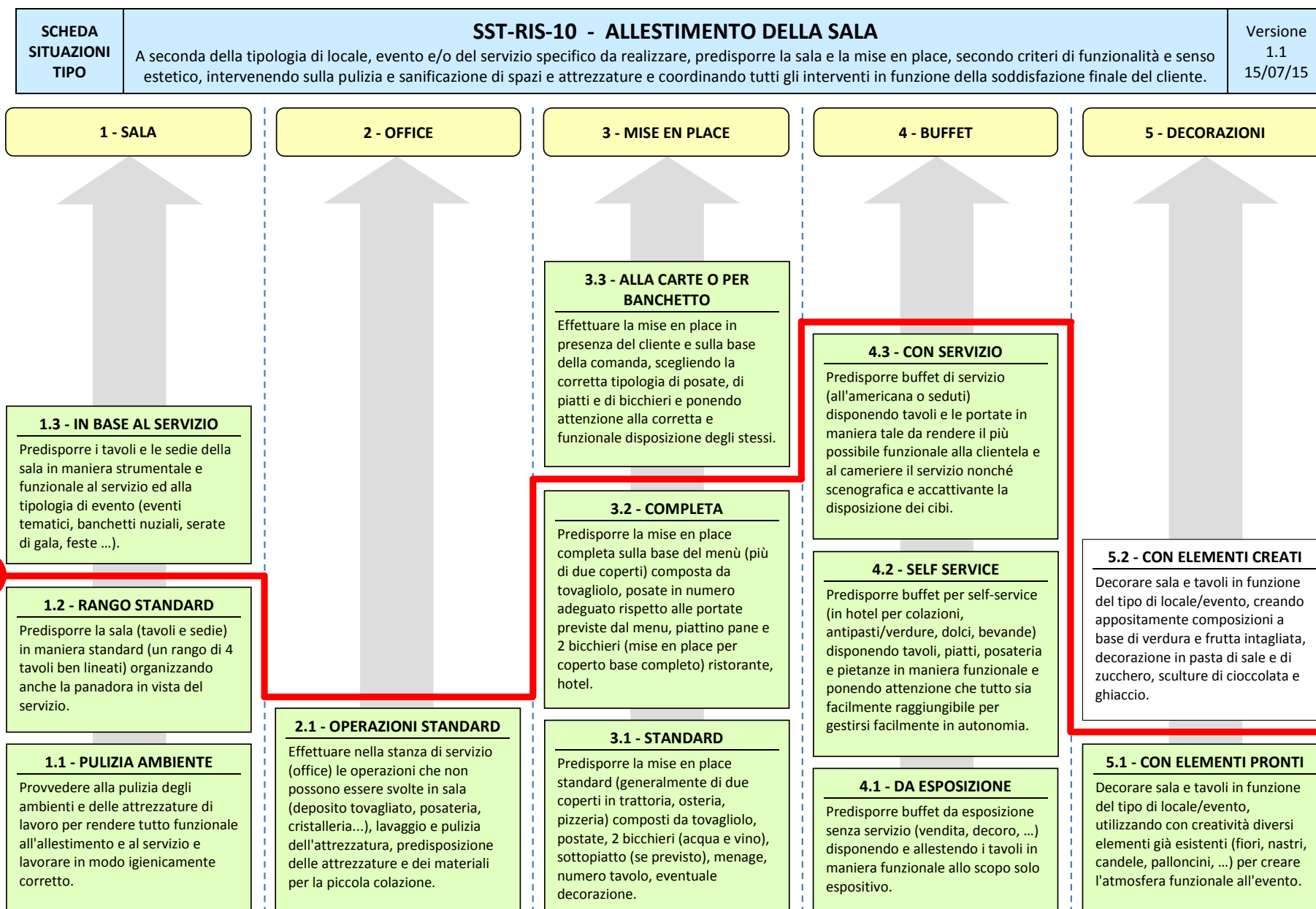
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIC-03 - IMPLEMENTAZIONE DEL PIANO DI OTTIMIZZAZIONE DEI SERVIZI E DELLE VENDITE Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione, mettere in atto e coordinare lo staff di F.O. affinché realizzi azioni integrate di promozione e vendita in linea con la strategia aziendale.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	---	-----------------------------

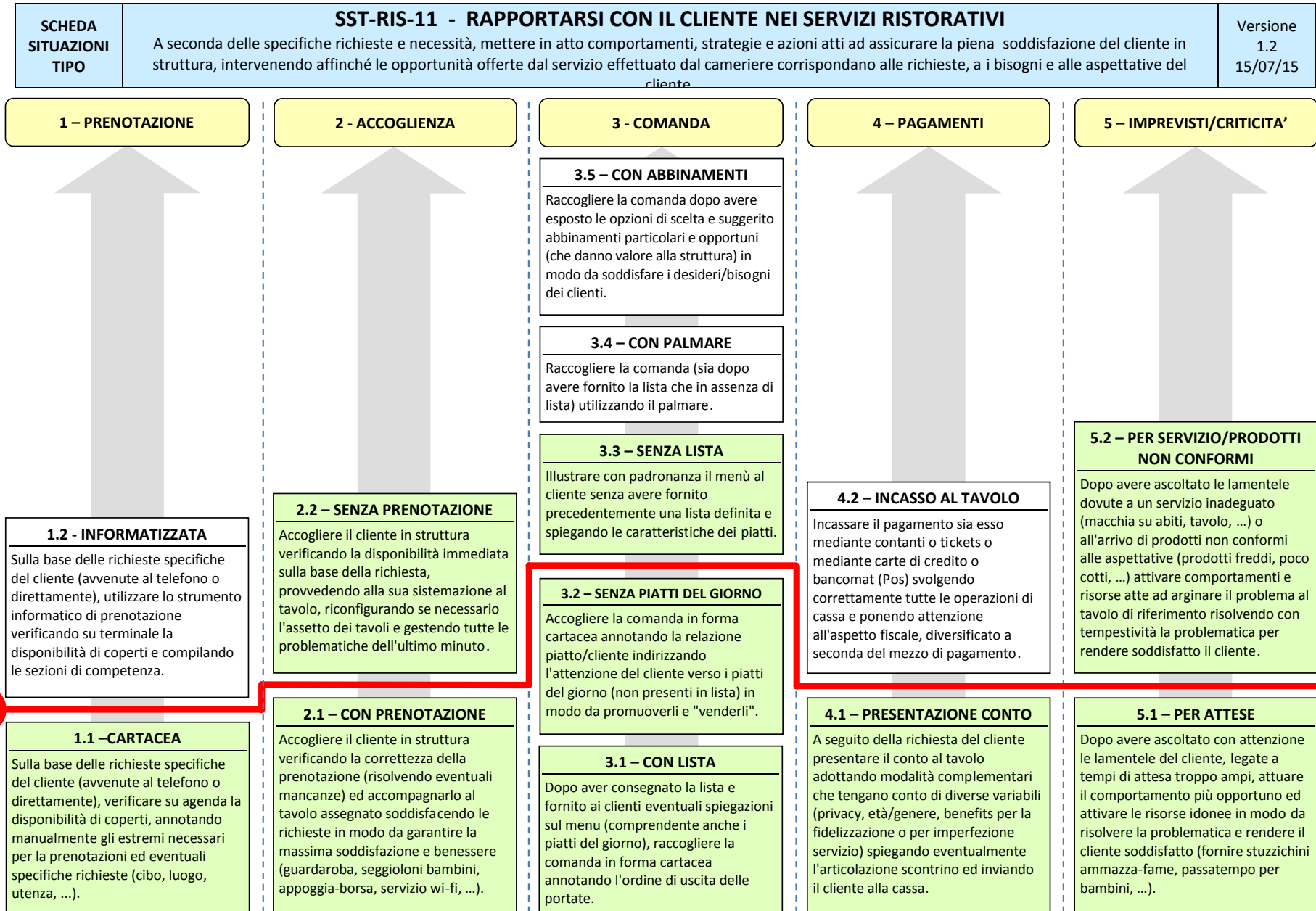


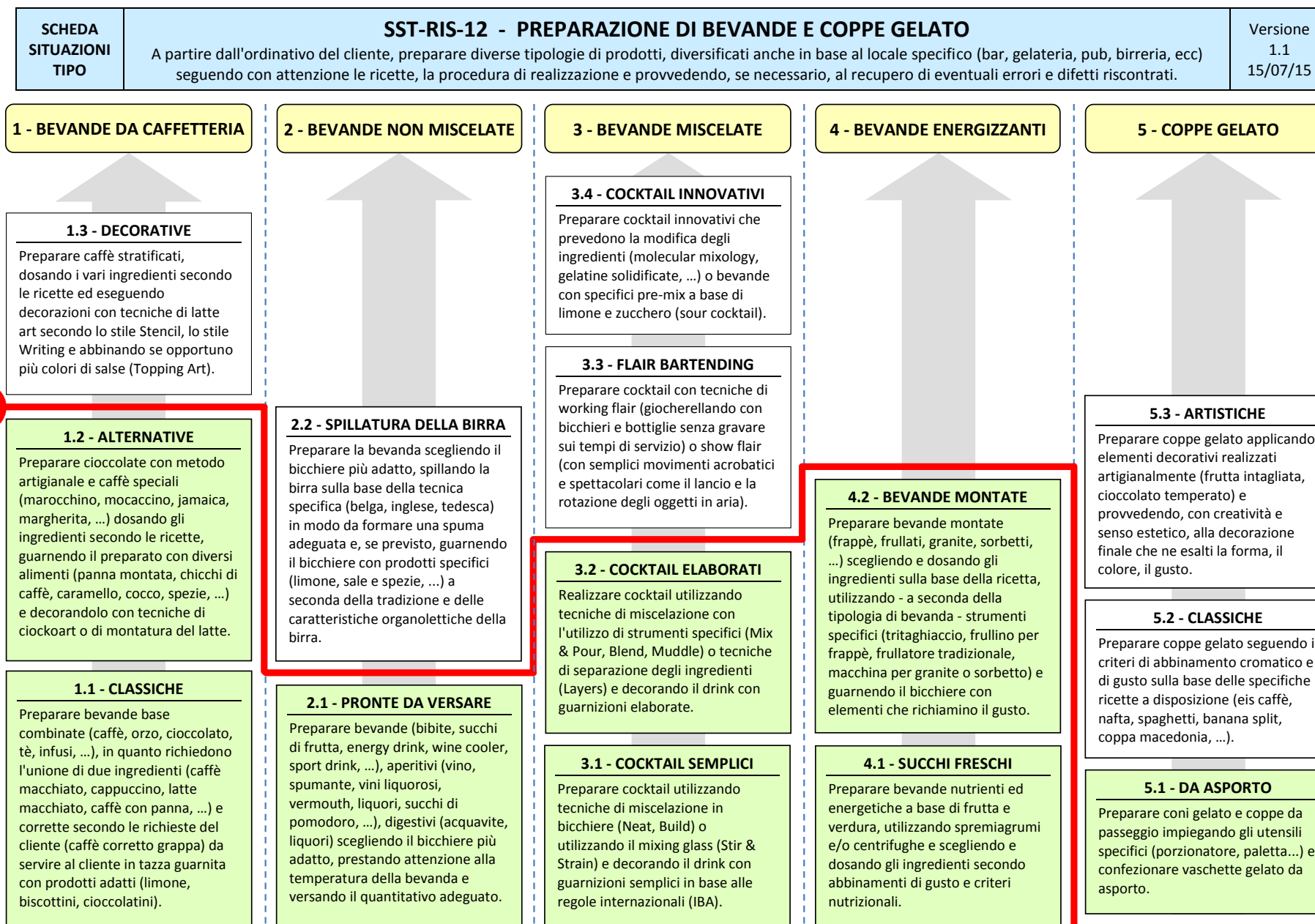
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIC-04 - PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICEVIMENTO Sulla base delle strategie di ottimizzazione dei servizi e delle vendite condiviso con la Direzione e della situazione ricettiva contingente, pianificare le attività di ricevimento, relazionandosi di volta in volta con la clientela, lo staff F.O e direzionale, affinché i servizi erogati soddisfino pienamente le necessità degli ospiti.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	--	-----------------------------



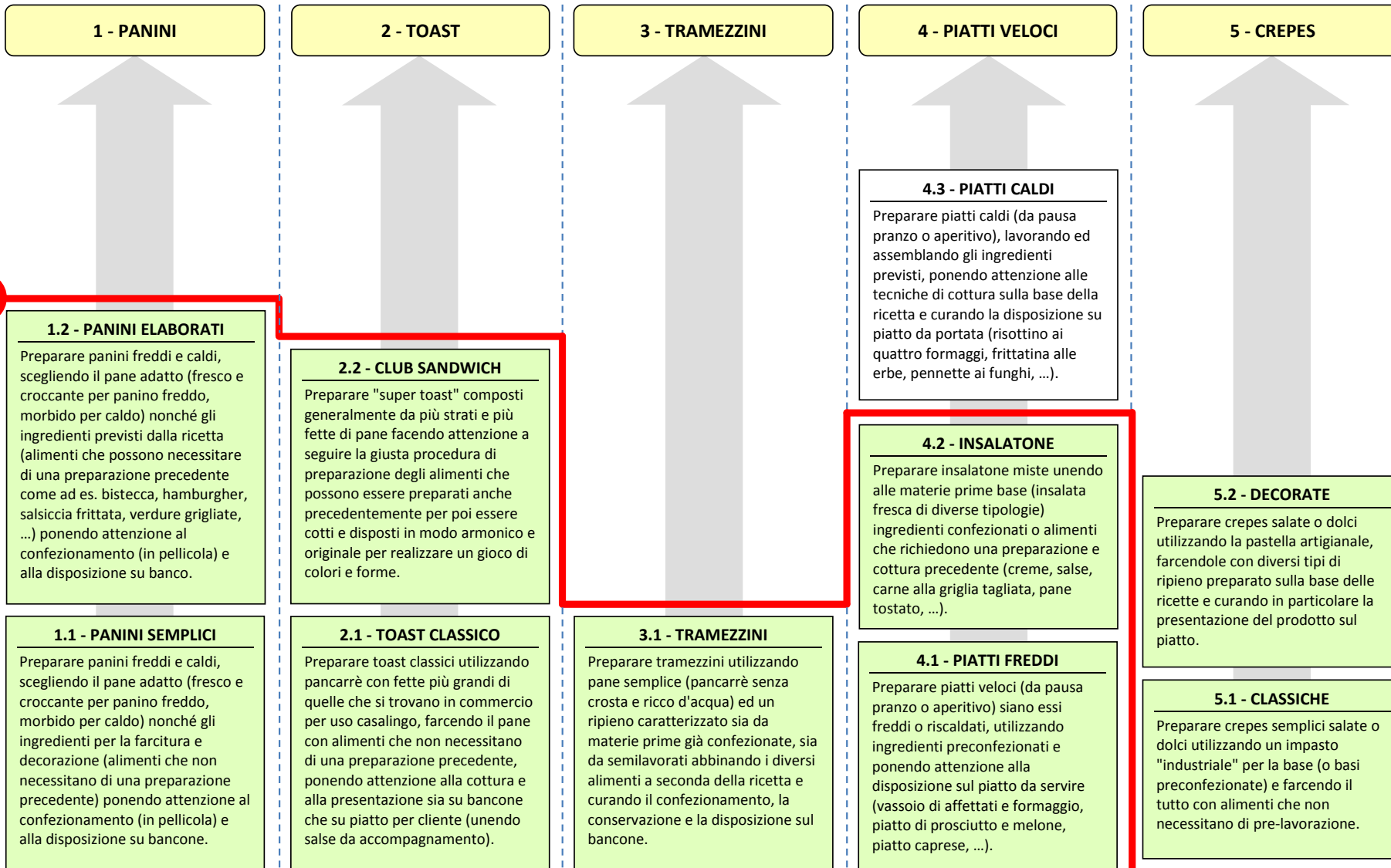


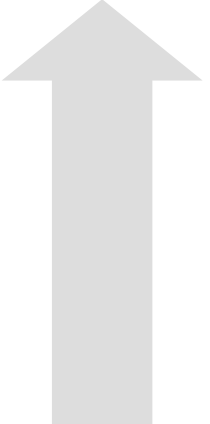






SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	Versione 1.1 20/01/15
---------------------------------------	---	-----------------------------



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE				Versione 1.2 18/03/16	
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.						
1 - CIBI		2 - BEVANDE		3 - LAVORAZIONI IN SALA	4 - LAVORAZIONI FLAMBÈ	5 - SBARAZZO/RIMPIAZZO
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi...).		2.4 – STAPPATURA SPUMANTE Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.		3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impiattamento.		5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.		2.3 – STAPPATURA VINO Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.		3.2 – TAGLI COMPLESSI Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta...) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.		4.2 – CARNE E PESCE Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo aggiungendo salse per esaltare il sapore al momento del servizio al cliente.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.		2.2 – VERSAGGIO BEVANDE Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.		3.1 – TAGLI SEMPLICI Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi...) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.	4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA Preparare inizialmente la salsa base, quindi aggiungere gli alimenti (es. frutta, crepès o pasta) da cuocere al punto giusto in modo da completare la cottura con il flambaggio scenografico coinvolgendo il cliente con adeguate spiegazioni durante la lavorazione.	5.1 – FINALE Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).		2.1 – CONSEGNA BEVANDE Servire le bevande richieste (es. calice/bicchieri di acqua, bibite, caffè...) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.				

Area professionale: **TURISMO E SPORT**

Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**

Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

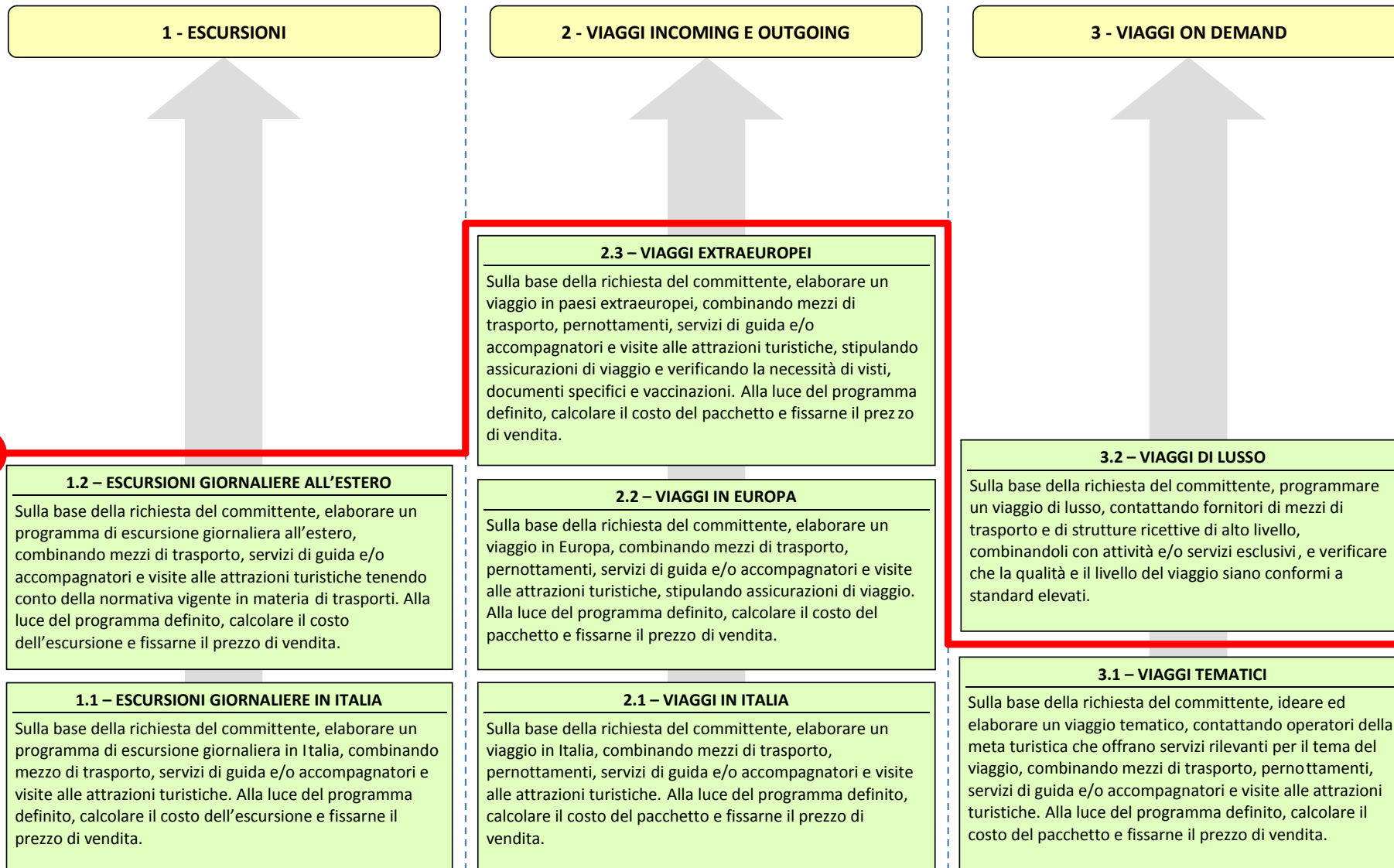
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

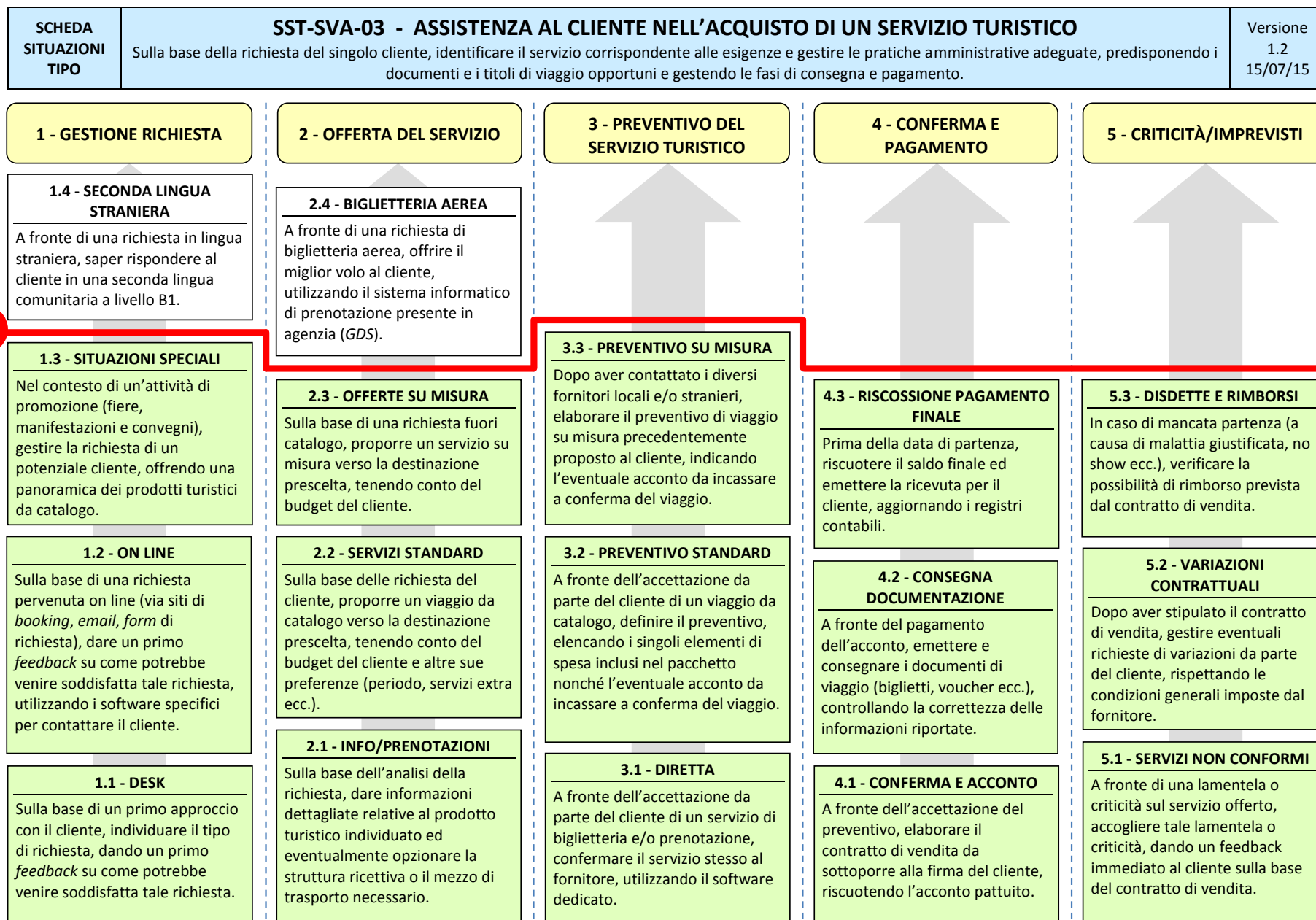
ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIC-05	Rapportarsi con il cliente nelle strutture alberghiere	3	Parziale	
QPR-SVA-02	Predisposizione dell'offerta di un pacchetto turistico	4	Parziale	
QPR-SVA-03	Assistenza al cliente nell'acquisto di un servizio turistico	3	Completo	
QPR-SVA-04	Realizzazione di servizi di accoglienza e accompagnamento turistico	3	Parziale	
QPR-SVA-05	Realizzazione di servizi di animazione turistica	4	Parziale	
QPR-SGR-02	Gestione del protocollo e dell'archiviazione della corrispondenza	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

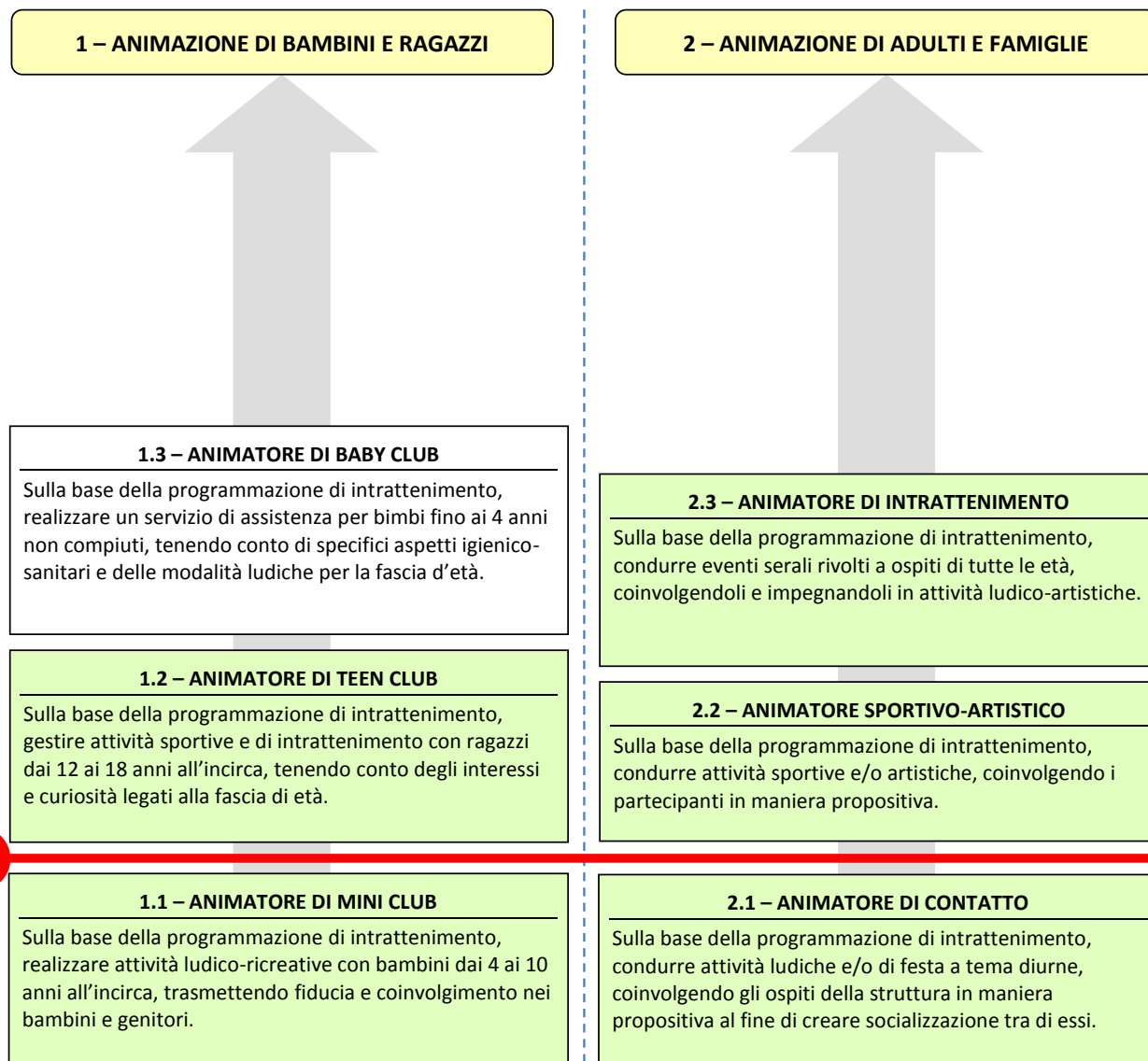
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SVA-02 - PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA DI UN PACCHETTO TURISTICO Sulla base della richiesta del committente, predisporre un pacchetto turistico, tenendo conto dei vincoli imposti dal committente (destinazione, tipologia di viaggio, budget ecc.) e della gamma di prodotti turistici disponibili.	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	--	-----------------------------

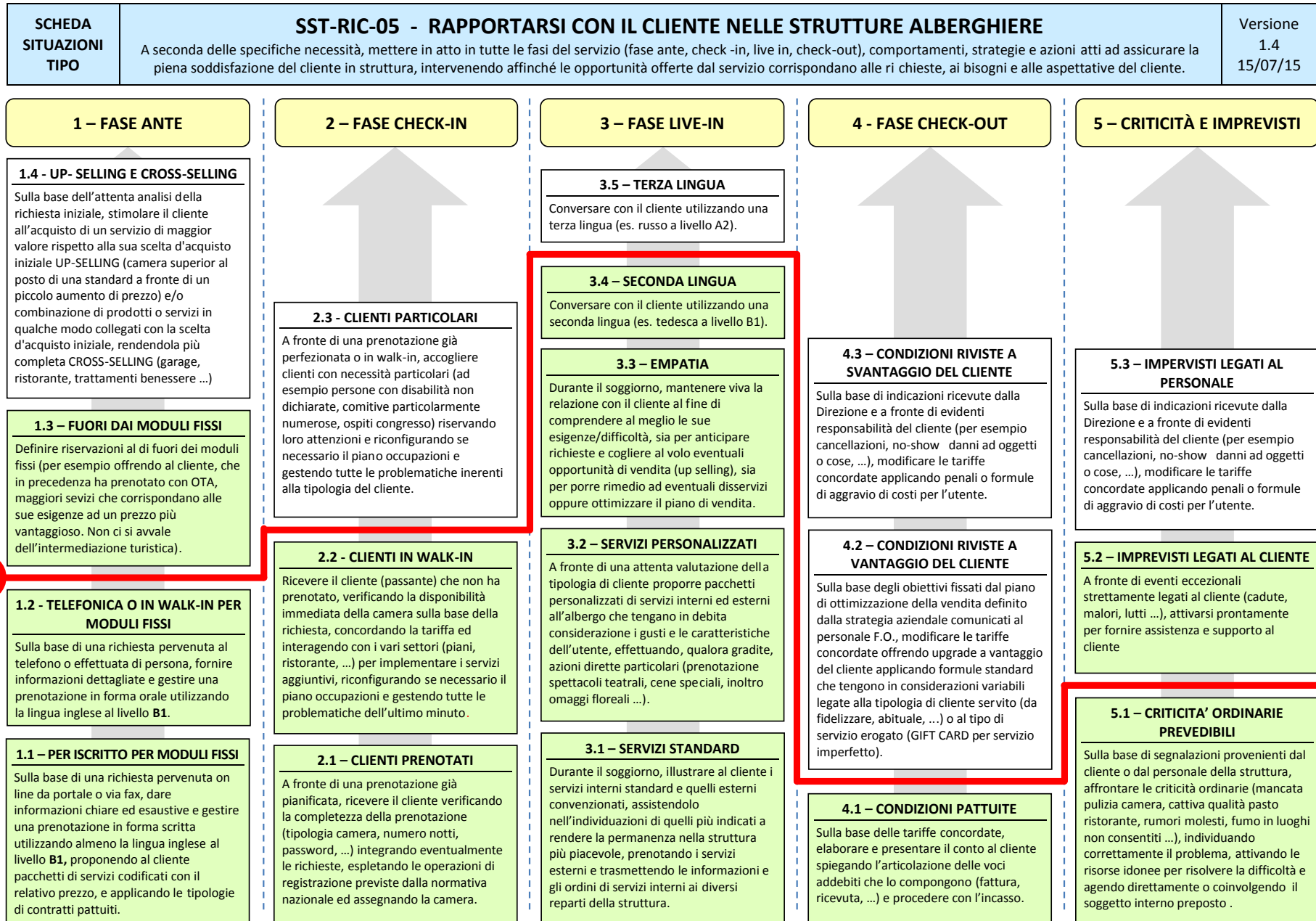


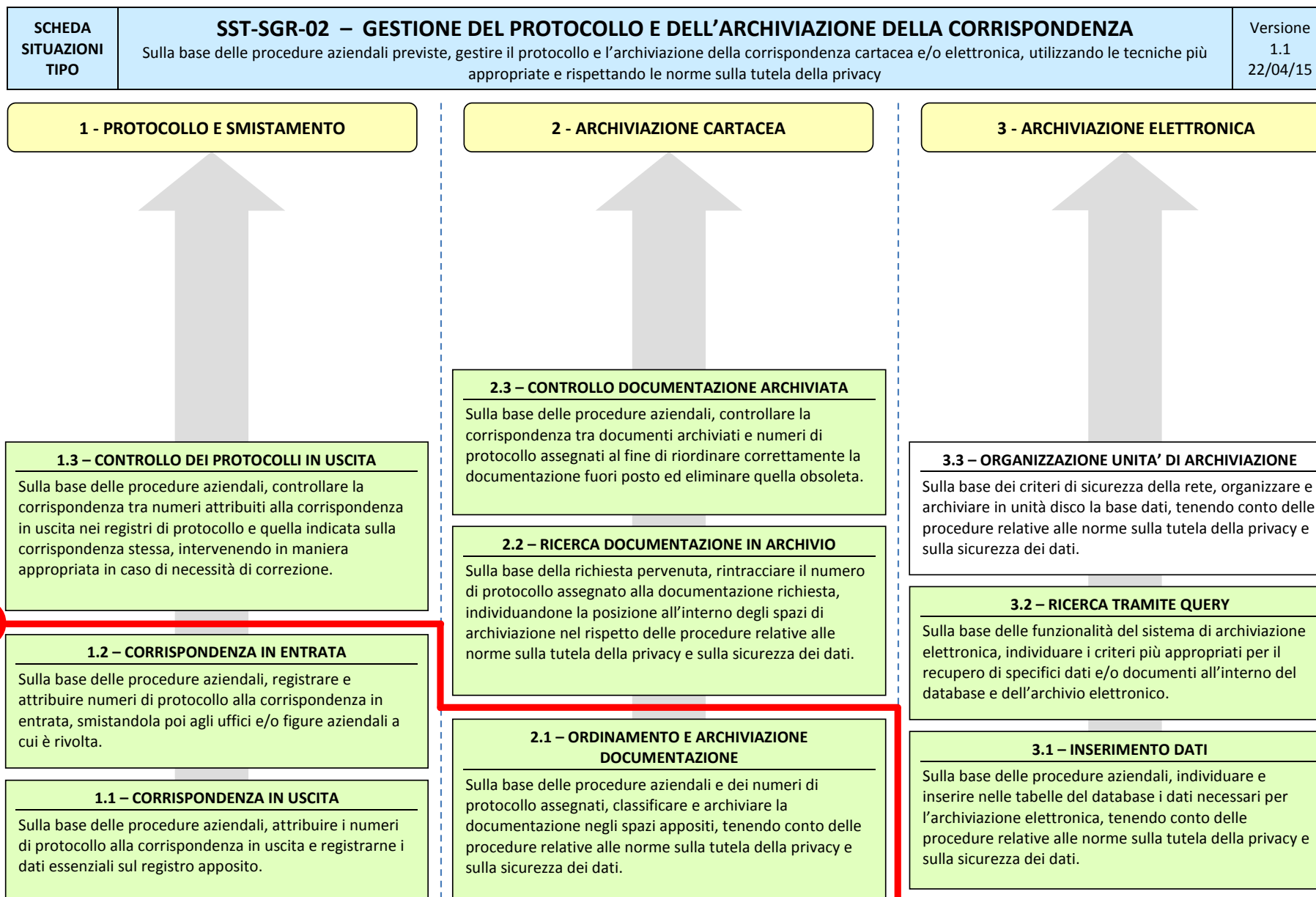


<p>SCHEDA SITUAZIONI TIPO</p>	<p>SST-SVA-04 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCOMPAGNAMENTO TURISTICO Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, servizi di trasporto, viaggi organizzati), realizzare servizi di accoglienza e accompagnamento turistico, tenendo conto delle specificità di tale contesto.</p>	<p>Versione 1.3 15/07/15</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;">1 - ACCOGLIENZA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;">2 - ACCOMPAGNAMENTO</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;">3 - ASSISTENZA</div> </div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.6 - SECONDA LINGUA STRANIERA</p> <p>Conversare con i turisti in una seconda lingua comunitaria a livello B1.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.5 - AEROPORTUALE INTERNA</p> <p>A fronte di una partenza aeroportuale, registrare il passeggero sul volo prenotato con l'eventuale bagaglio da stiva, consegnando la carta d'imbarco e indirizzandolo al controllo doganale e gate di partenza</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.4 - CROCIERISTICA</p> <p>A fronte di una situazione di imbarco/sbarco, assistere il crocierista nella fase di trasferimento (dal porto verso aeroporti/hotel e viceversa), consegna del bagaglio e check-in/check-out, controllando la documentazione di viaggio e i documenti di identità</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.3 - AEROPORTUALE ESTERNA</p> <p>A fronte dell'arrivo di un gruppo o di singoli turisti, accogliere il/i passeggero/i, indirizzandolo verso il mezzo di trasporto prenotato, eventualmente assistendolo in caso di bagaglio smarrito.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.2 - CONGRESSI</p> <p>Sulle base della postazione attribuita, saper indicare le sale utilizzate per le sessioni congressuali e altre zone strategiche (desk ricevimento, bagni, buffet e vie d'uscita) interessate all'evento.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">1.1 - INFO POINT TURISTICO</p> <p>A fronte dell'arrivo di un gruppo o di singoli turisti, relazionarsi con gli stessi, offrendo materiale informativo relativo alla località turistica di interesse</p> </div>	<div style="text-align: center; margin-bottom: 20px;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">2.4 - VIAGGI ALL'ESTERO</p> <p>In occasione di un viaggio organizzato all'estero, assistere i partecipanti dal momento della partenza fino all'arrivo, gestendo l'intermediazione tra i turisti e le strutture prenotate (strutture ricettive, mezzi di trasporto e attrazioni turistiche) utilizzando una seconda lingua comunitaria a livello B1.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">2.3 - VIAGGI IN ITALIA</p> <p>In occasione di un viaggio organizzato in Italia, assistere i partecipanti dal momento della partenza fino all'arrivo, occupandosi in prima persona dei rapporti tra i turisti e le strutture prenotate (strutture ricettive, mezzi di trasporto e attrazioni turistiche).</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">2.2 - ESCURSIONE GIORNALIERA</p> <p>In occasione di un'escursione giornaliera, accompagnare i turisti, verificando che il programma dell'escursione venga rispettato e che tutti i servizi previsti vengano forniti.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">2.1 - SERVIZI TRANSFERT</p> <p>In occasione di un servizio di transfer, controllare la presenza dei turisti prenotati su quel servizio e la conformità del mezzo di trasporto, rispettando le tempistiche di partenza e arrivo.</p> </div>	<div style="text-align: center; margin-bottom: 20px;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">3.4 - SECONDA LINGUA STRANIERA</p> <p>Conversare con i turisti in una seconda lingua comunitaria a livello B1.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">3.3 - INFORTUNI E MALATTIE</p> <p>In caso di infortuni e malattie dei partecipanti, gestire il momento del soccorso alla luce della gravità, in prima persona secondo i principi del primo soccorso o contattando le autorità sanitarie locali, e in un secondo momento assistere il turista con le eventuali le pratiche assicurative, non dimenticando la gestione del resto del gruppo.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">3.2 - VARIAZIONI ORGANIZZATIVE</p> <p>In caso di variazioni organizzative, comunicare ai turisti il cambio di programma in modo professionale, assicurandosi che venga rispettato il livello del servizio inizialmente previsto.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">3.1 - DOCUMENTI</p> <p>Nelle diverse fasi di viaggio (partenza, trasferimento tra stati ecc.), controllare tutti i documenti di viaggio e di identità dei turisti, accertando la loro presenza e validità in riferimento al viaggio stesso.</p> </div>

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-SVA-05 - REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICA Sulla base del contesto operativo in cui si è inseriti (strutture ricettive, navi da crociera, centri balneari, centri di aggregazione), realizzare servizi di animazione turistica, tenendo conto del tipo di utenza e della specificità del contesto.	Versione 1.2 15/07/15
---------------------------------------	---	-----------------------------







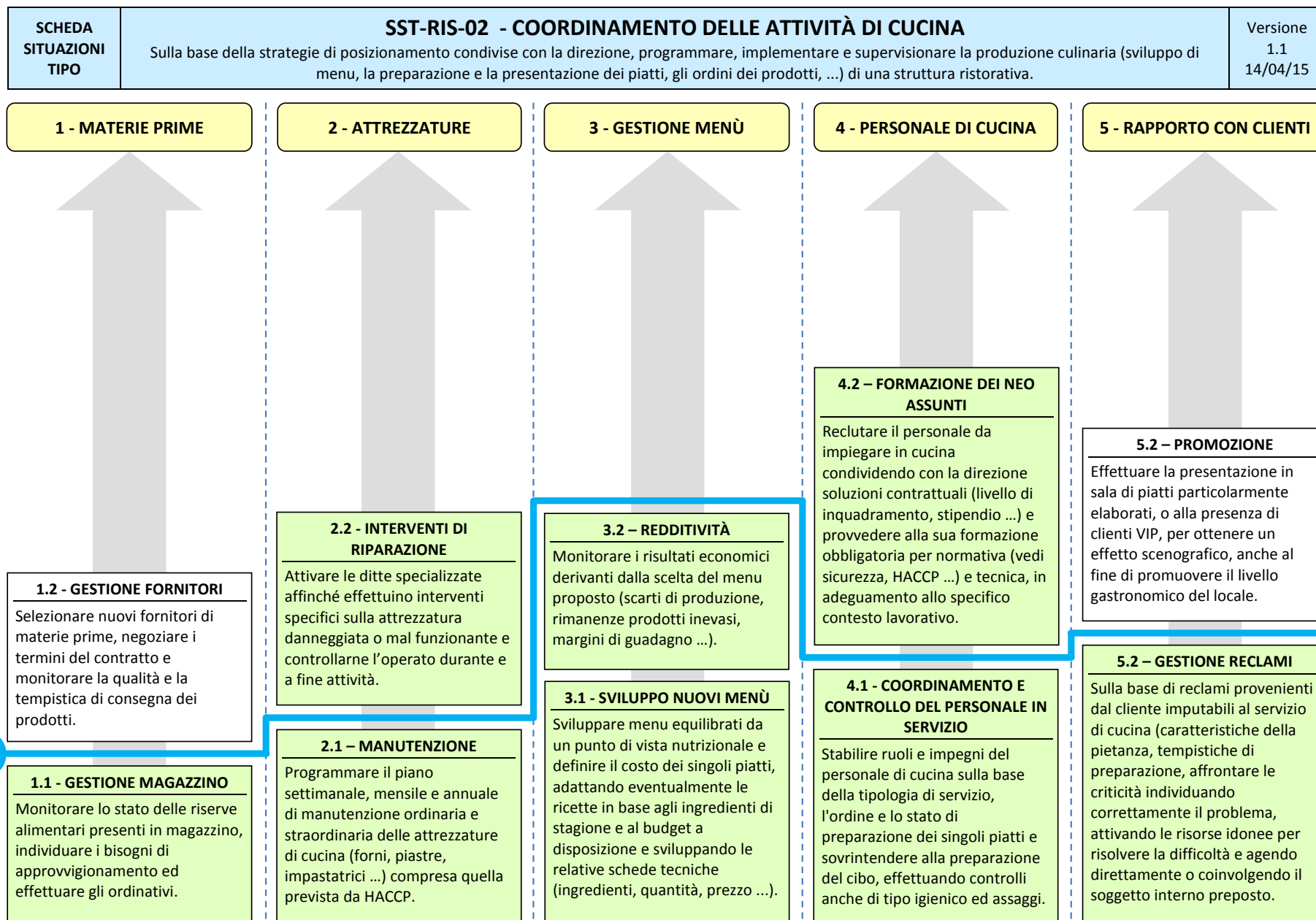
Area professionale: **TURISMO E SPORT**
 Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

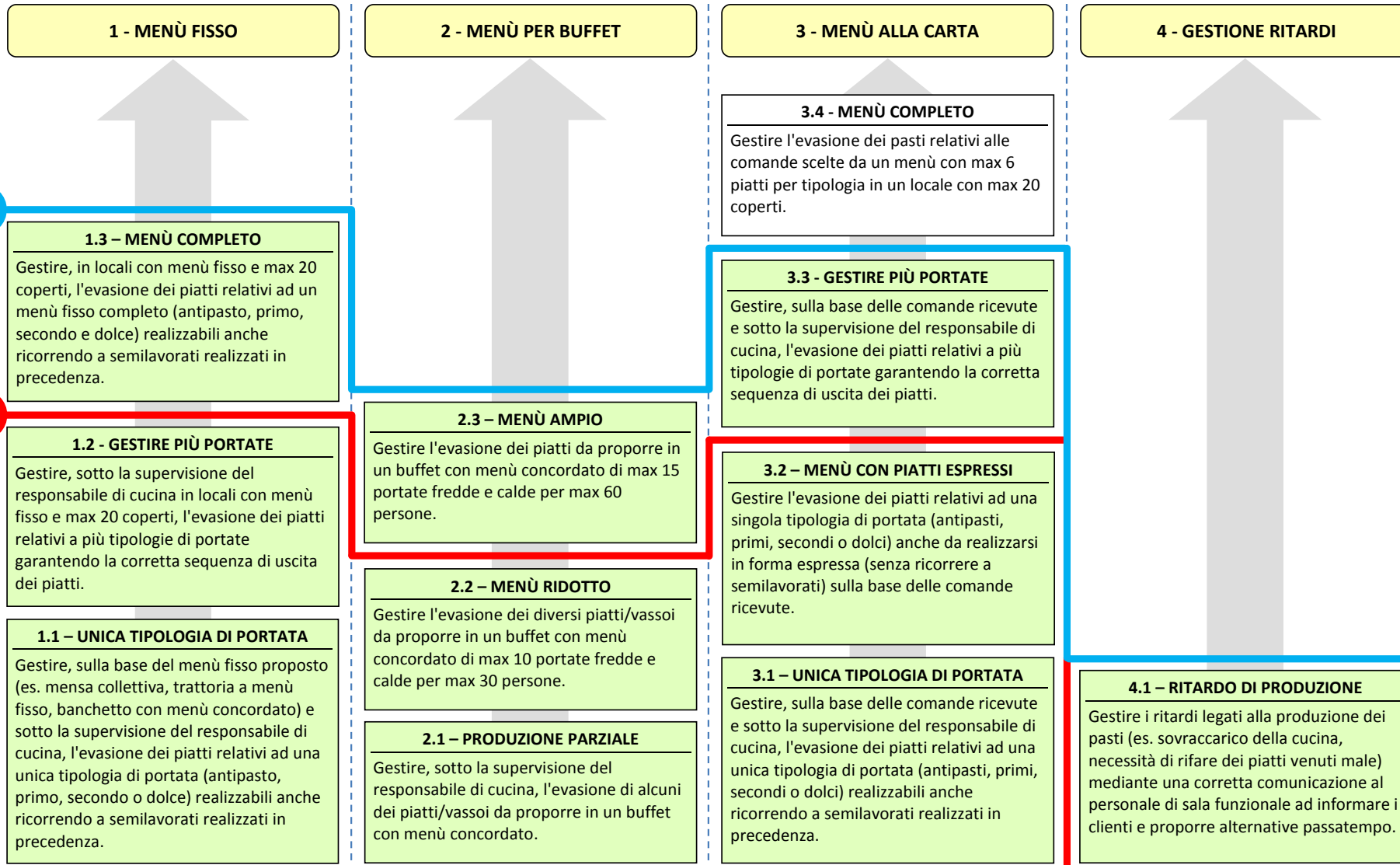
TECNICO DI CUCINA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIS-02	Coordinamento delle attività di cucina	4	Parziale	
QPR-RIS-03	Gestione dell'evasione degli ordinativi	4	Completo	
QPR-RIS-04	Preparazione delle materie prime	3	Esteso	
QPR-RIS-05	Preparazione dei semilavorati	3	Esteso	
QPR-RIS-06	Cottura degli alimenti	3	Esteso	
QPR-RIS-07	Allestimento di piatti e vassoi da portata	3	Esteso	
QPR-ALI-04	Produzione artigianale di pasticceria fresca	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-03 - GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI Sulla base del tipo di menù proposto, gestire l'evasione degli ordinativi di propria competenza, garantendo la preparazione e l'uscita dei piatti secondo le aspettative dei clienti e gestendo eventuali imprevisti e ritardi nelle fasi produttive.	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

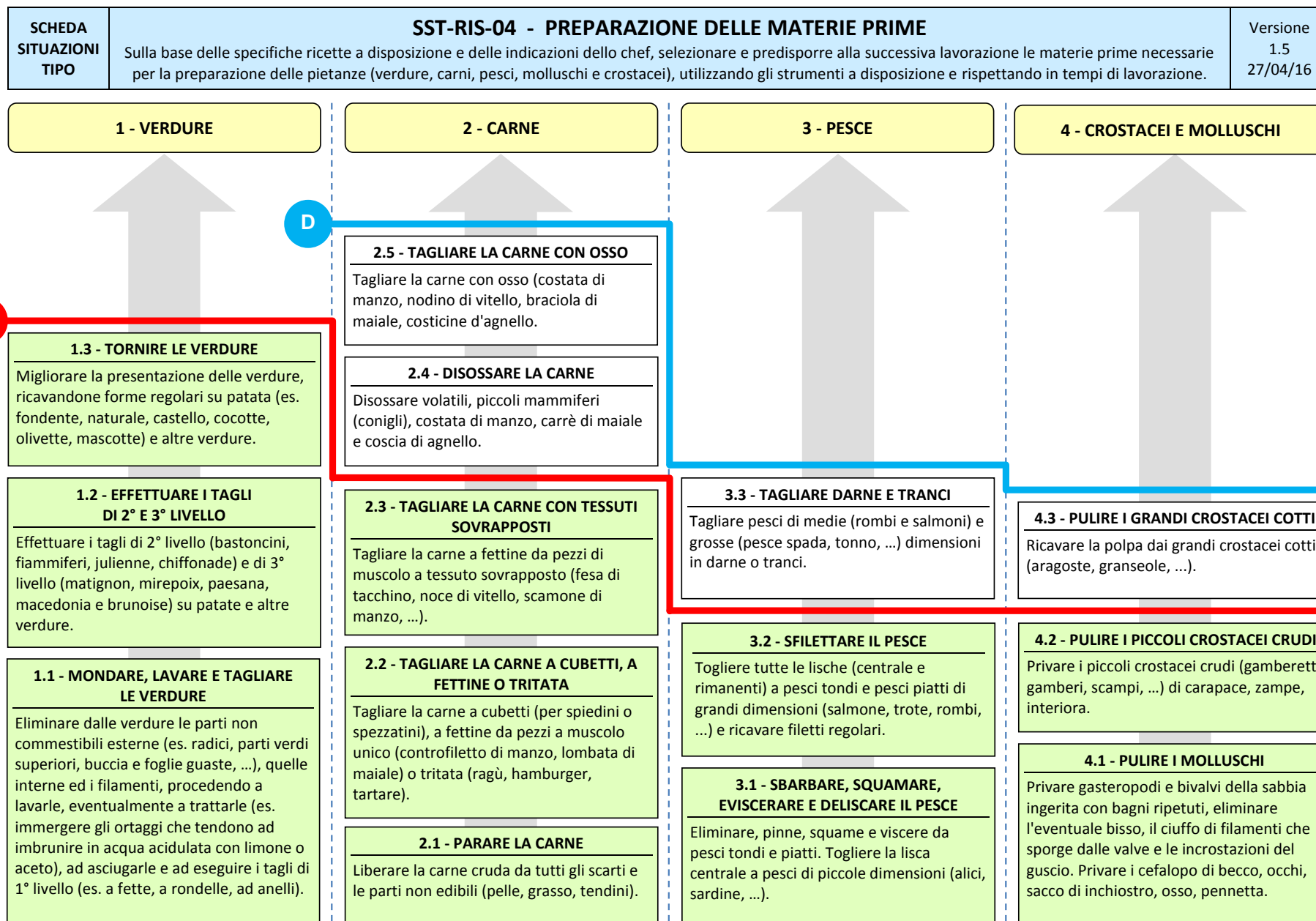


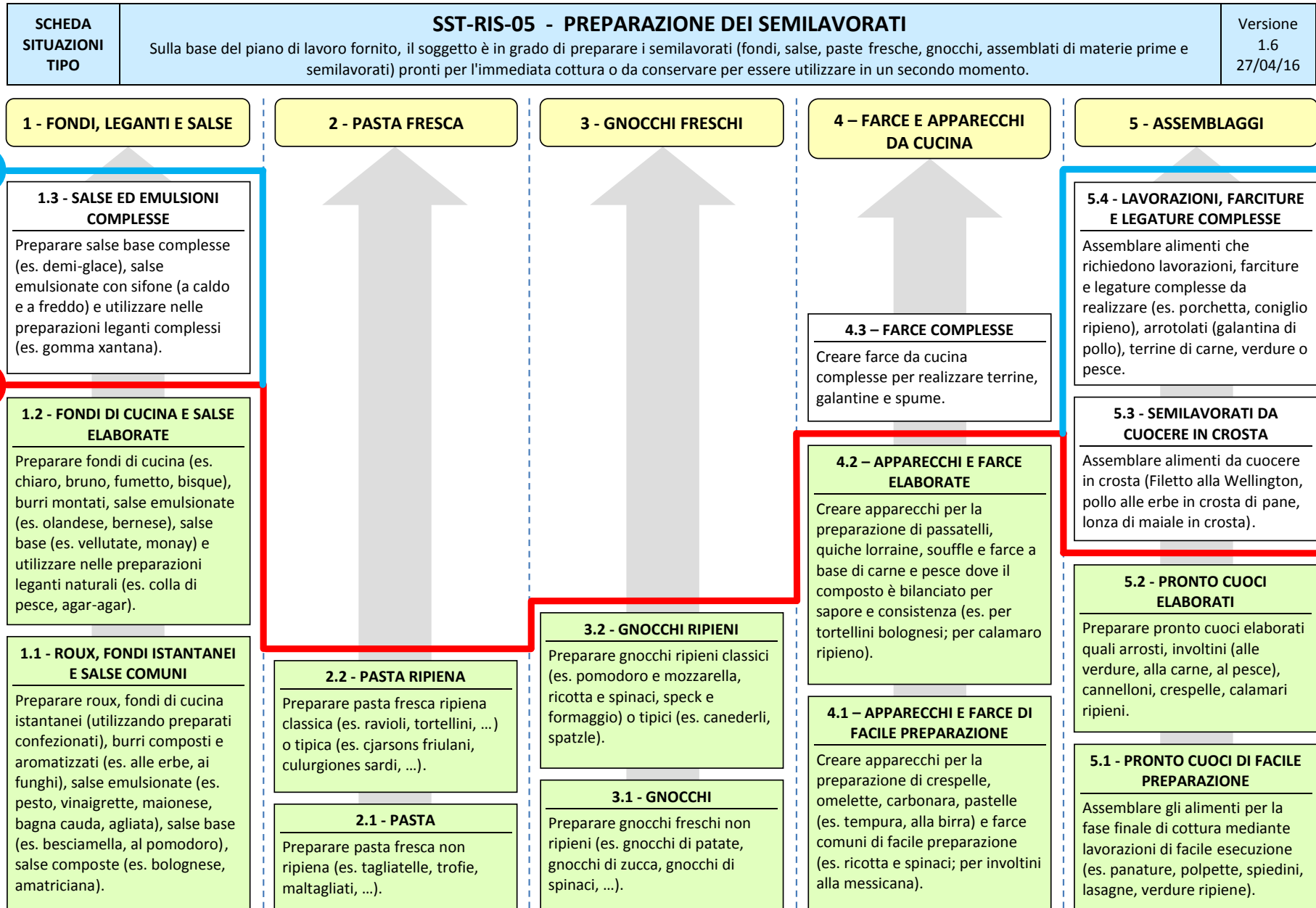
D

Q

D

Q

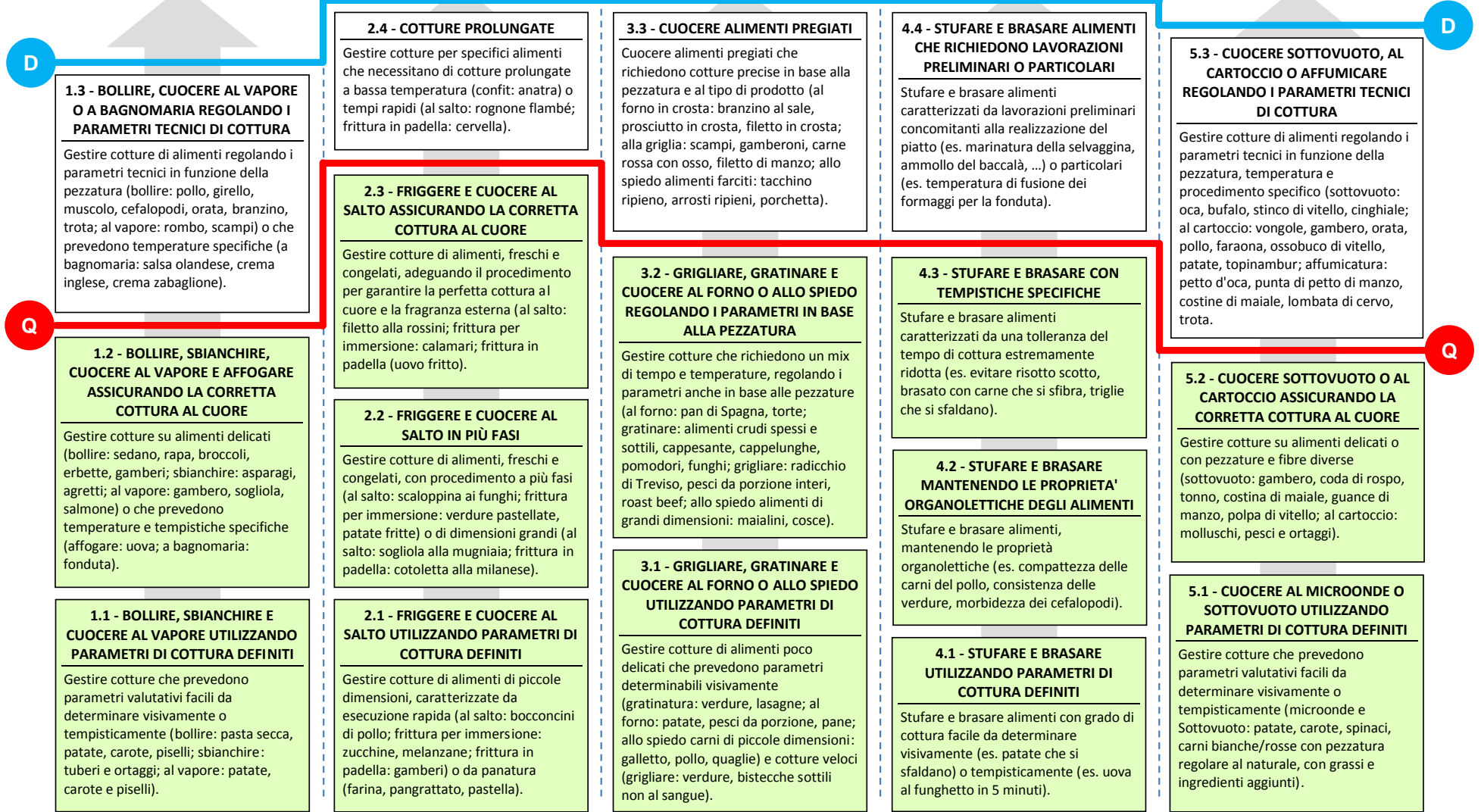


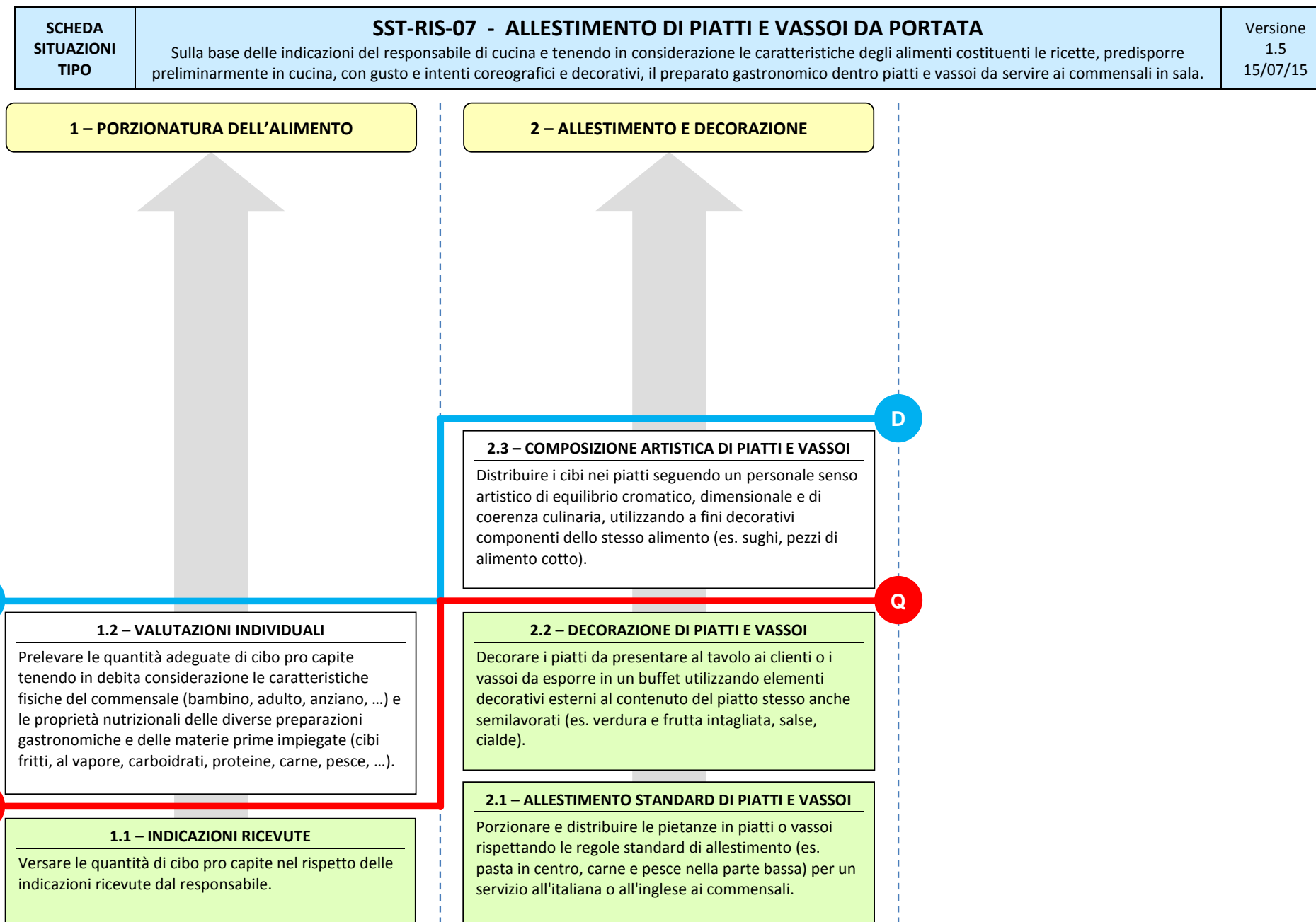


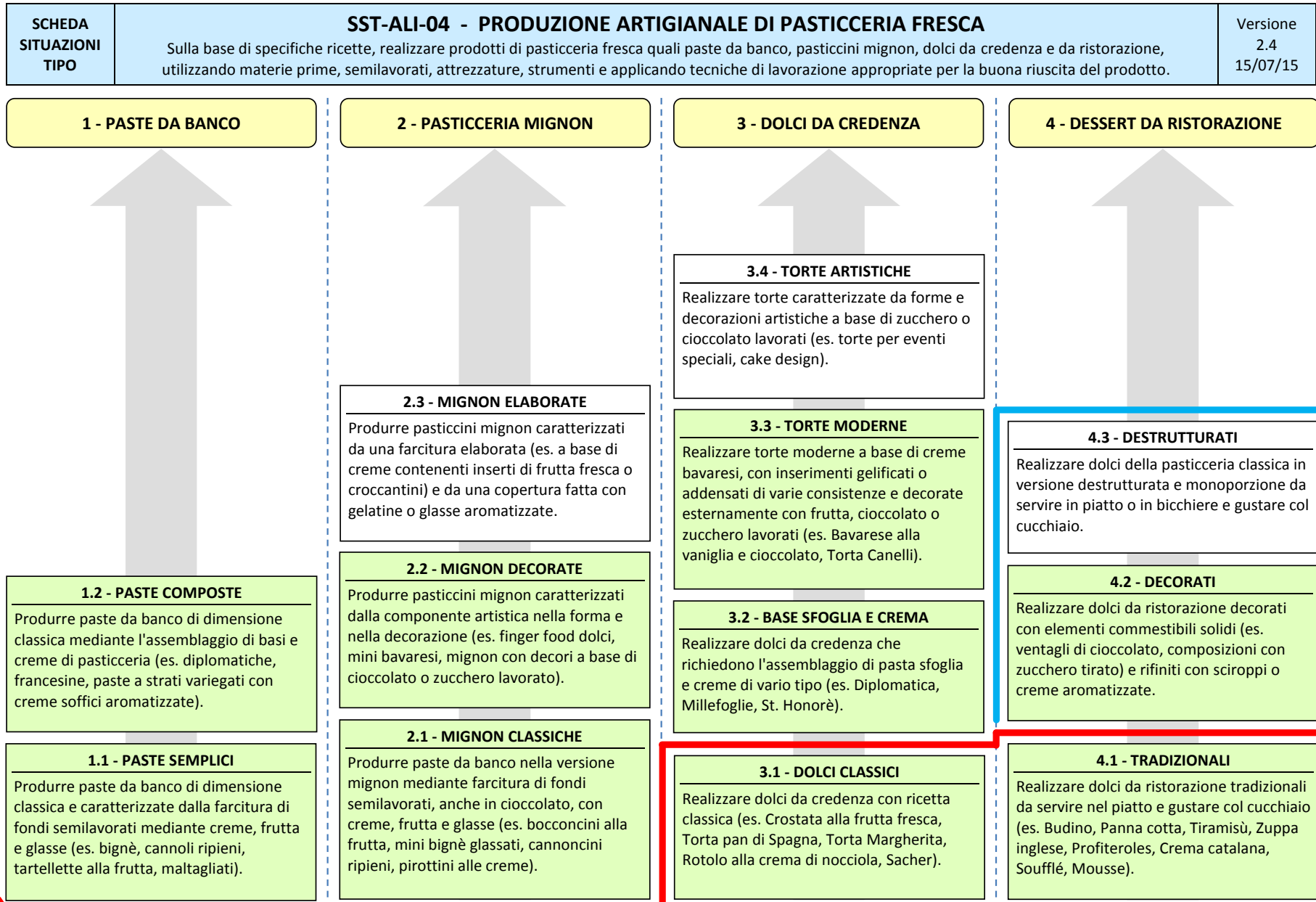
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-06 - COTTURA DEGLI ALIMENTI	Versione 1.4 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

Sulla base delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e del tipo di ricetta da preparare, il soggetto è in grado di cuocere gli alimenti (materie prime, semilavorati o assemblati) applicando il metodo di cottura più idoneo al fine di valorizzarne il gusto, la consistenza e le proprietà nutrizionali.

- 1 - COTTURA IN ACQUA
- 2 - COTTURA IN GRASSO
- 3 - COTTURA A CALORE SECCO
- 4 - COTTURE MISTE
- 5 - ALTRE TECNICHE







Q

D

Q

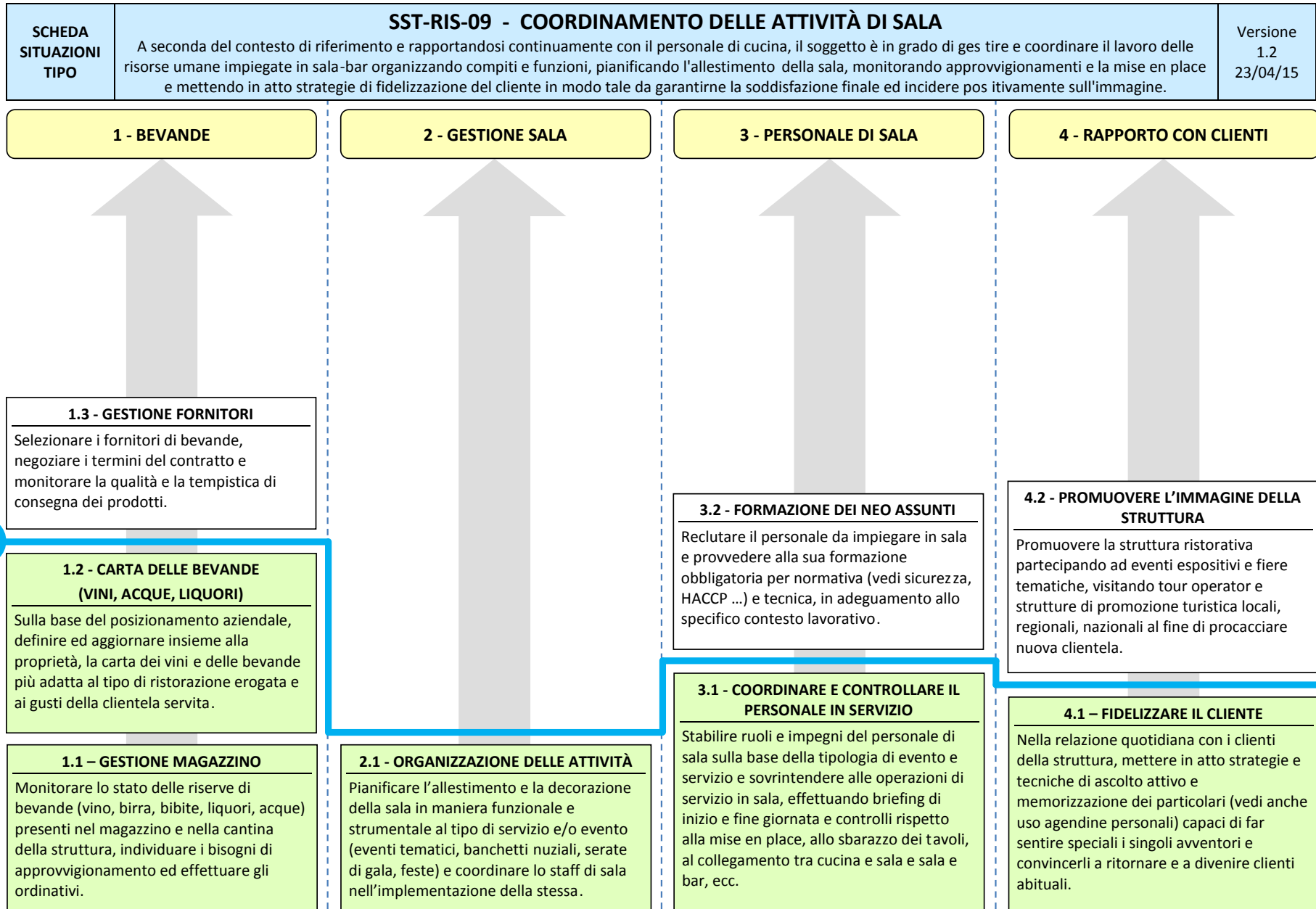
Area professionale: **TURISMO E SPORT**
Settore economico professionale: **SERVIZI TURISTICI**
Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

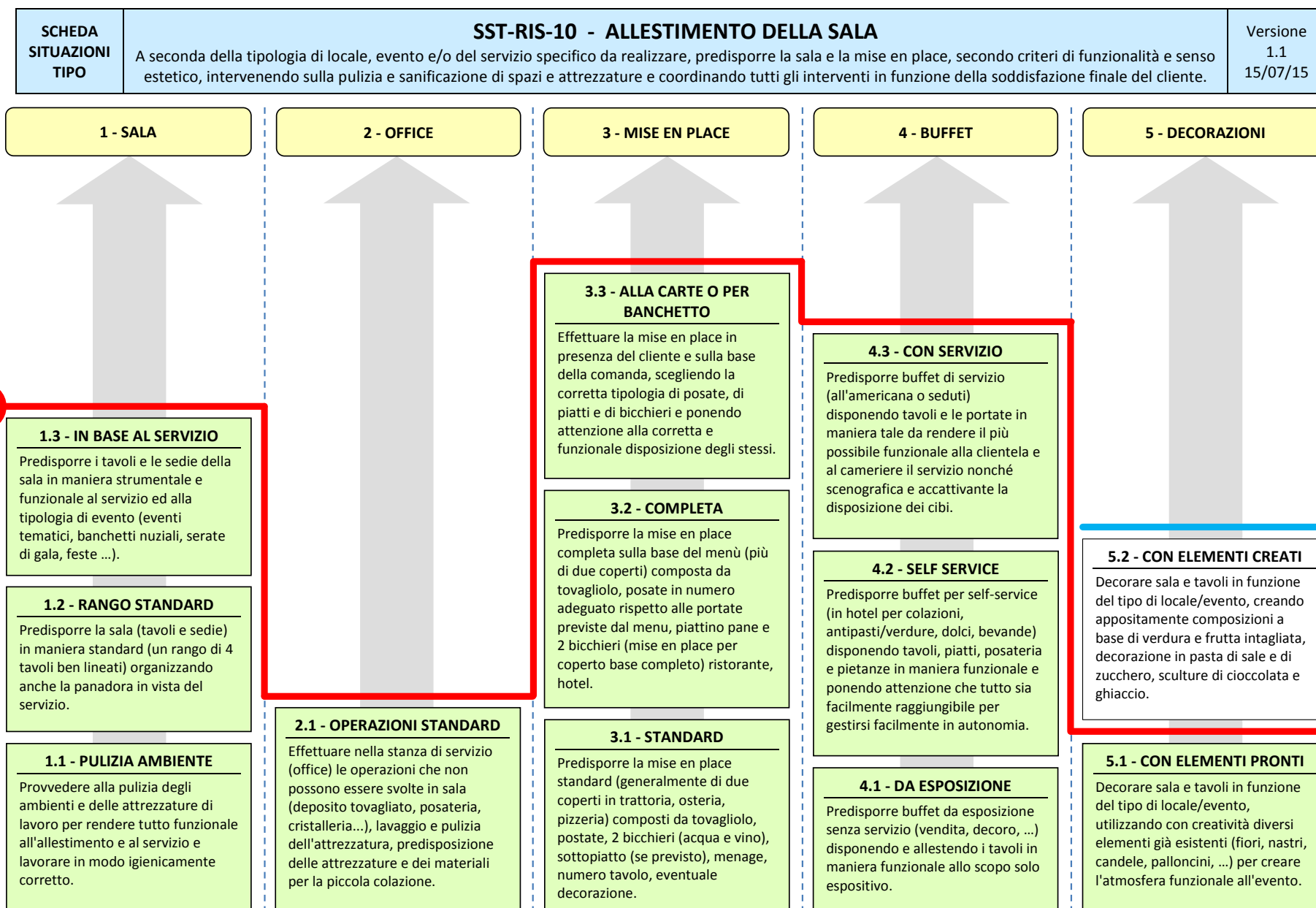
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-RIS-09	Coordinamento delle attività di sala	4	Completo	
QPR-RIS-10	Allestimento della sala	3	Esteso	
QPR-RIS-11	Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi	3	Esteso	
QPR-RIS-12	Preparazione di bevande e coppe gelato	3	Esteso	
QPR-RIS-13	Preparazione di snack e piatti veloci	3	Esteso	
QPR-RIS-14	Servizio di cibi e bevande	3	Esteso	

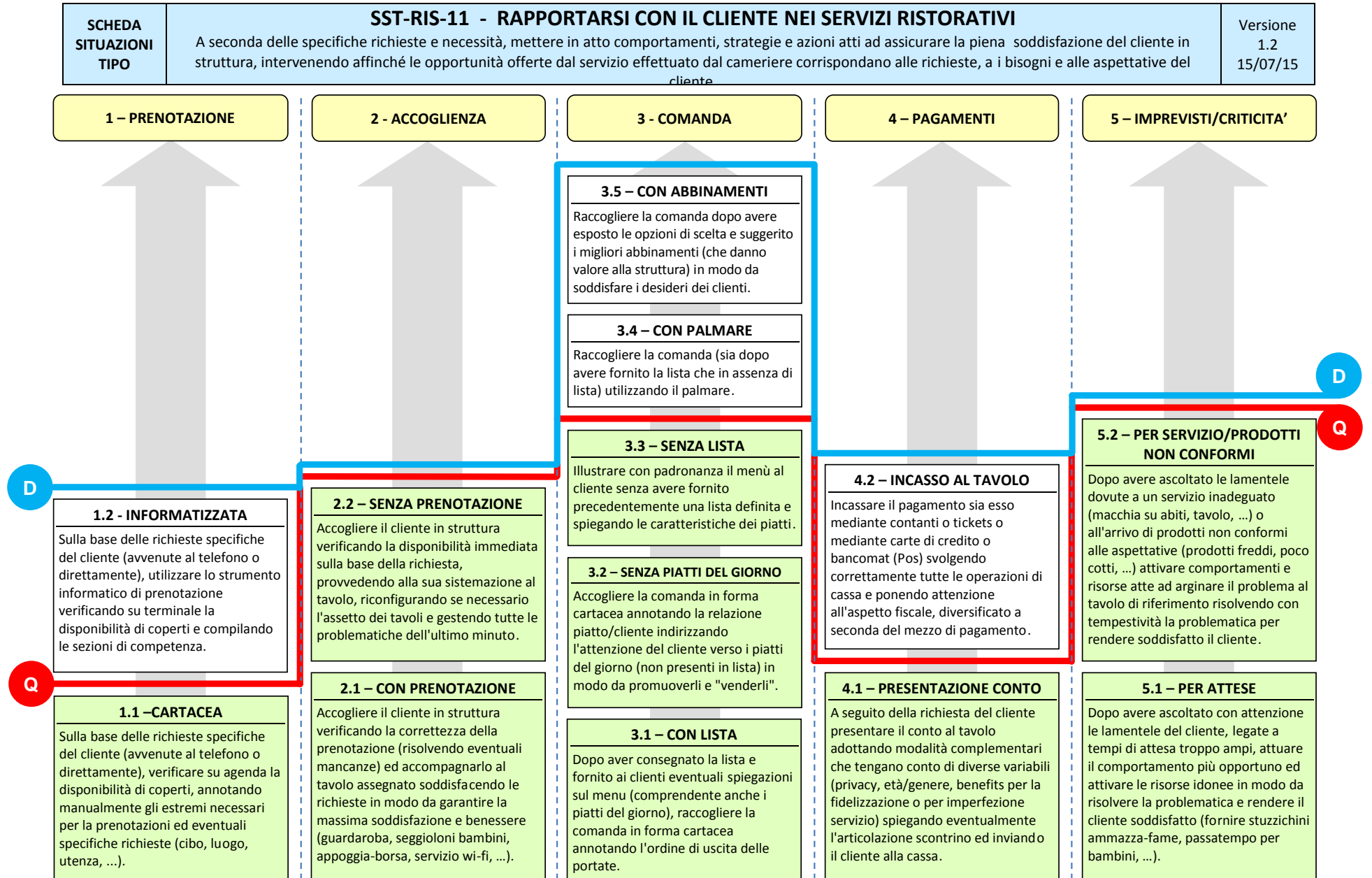
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



D

D





SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-12 - PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.	Versione 1.1 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

1 - BEVANDE DA CAFFETTERIA

2 - BEVANDE NON MISCELATE

3 - BEVANDE MISCELATE

4 - BEVANDE ENERGIZZANTI

5 - COPPE GELATO

D

1.3 - DECORATIVE
Preparare caffè stratificati, dosando i vari ingredienti secondo le ricette ed eseguendo decorazioni con tecniche di latte art secondo lo stile Stencil, lo stile Writing e abbinando se opportuno più colori di salse (Topping Art).

Q

1.2 - ALTERNATIVE
Preparare cioccolate con metodo artigianale e caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, ...) dosando gli ingredienti secondo le ricette, guarnendo il preparato con diversi alimenti (panna montata, chicchi di caffè, caramello, cocco, spezie, ...) e decorandolo con tecniche di cioccolato o di montatura del latte.

1.1 - CLASSICHE
Preparare bevande base combinate (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, ...), in quanto richiedono l'unione di due ingredienti (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, ...) e corrette secondo le richieste del cliente (caffè corretto grappa) da servire al cliente in tazza guarnita con prodotti adatti (limone, biscottini, cioccolatini).

2.2 - SPILLATURA DELLA BIRRA
Preparare la bevanda scegliendo il bicchiere più adatto, spillando la birra sulla base della tecnica specifica (belga, inglese, tedesca) in modo da formare una spuma adeguata e, se previsto, guarnendo il bicchiere con prodotti specifici (limone, sale e spezie, ...) a seconda della tradizione e delle caratteristiche organolettiche della birra.

2.1 - PRONTE DA VERSARE
Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, wine cooler, sport drink, ...), aperitivi (vino, spumante, vini liquorosi, vermouth, liquori, succhi di pomodoro, ...), digestivi (acquavite, liquori) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura della bevanda e versando il quantitativo adeguato.

3.4 - COCKTAIL INNOVATIVI
Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, ...) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail).

3.3 - FLAIR BARTENDING
Preparare cocktail con tecniche di working flair (gioccherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria).

3.2 - COCKTAIL ELABORATI
Realizzare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni elaborate.

3.1 - COCKTAIL SEMPLICI
Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA).

4.2 - BEVANDE MONTATE
Preparare bevande montate (frappè, frullati, granite, sorbetti, ...) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, utilizzando - a seconda della tipologia di bevanda - strumenti specifici (tritaggiaccio, frullino per frappè, frullatore tradizionale, macchina per granite o sorbetto) e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto.

4.1 - SUCCHI FRESCHI
Preparare bevande nutrienti ed energetiche a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe e scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali.

D

5.3 - ARTISTICHE
Preparare coppe gelato applicando elementi decorativi realizzati artigianalmente (frutta tagliata, cioccolato temperato) e provvedendo, con creatività e senso estetico, alla decorazione finale che ne esalti la forma, il colore, il gusto.

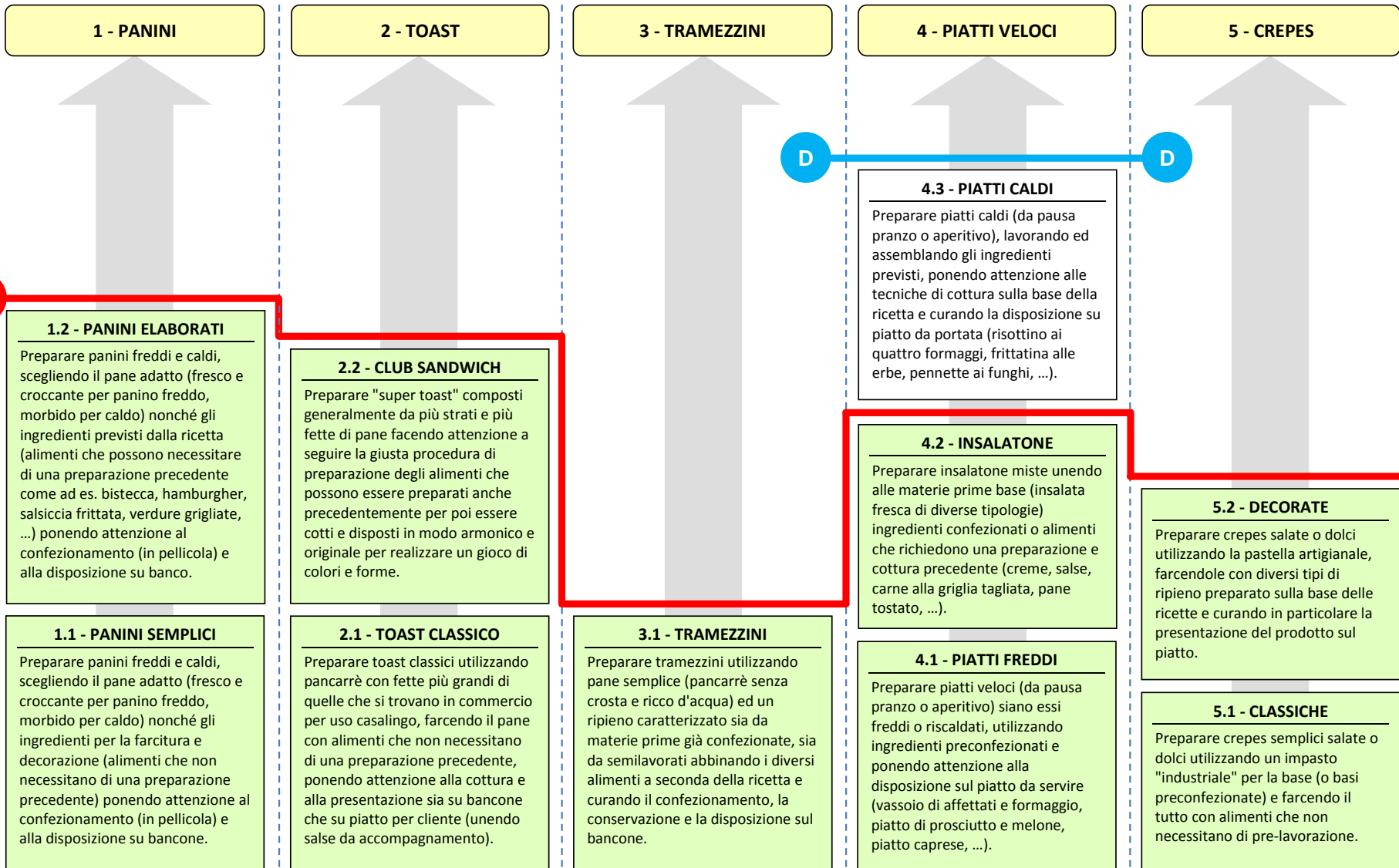
5.2 - CLASSICHE
Preparare coppe gelato seguendo i criteri di abbinamento cromatico e di gusto sulla base delle specifiche ricette a disposizione (eis caffè, nafta, spaghetti, banana split, coppa macedonia, ...).

Q

5.1 - DA ASPORTO
Preparare coni gelato e coppe da passeggio impiegando gli utensili specifici (porzionatore, paletta...) e confezionare vaschette gelato da asporto.

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-13 - PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI	Versione 1.1 20/01/15
-------------------------------	---	-----------------------------

Sulla base delle specifiche ricette a disposizione, preparare diverse tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime coerentemente al gusto e al senso estetico finale e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-14 - SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE				Versione 1.2 18/03/16
A seconda delle richieste specifiche dei clienti, erogare il servizio di distribuzione piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, in modo da conseguire un elevato grado di soddisfazione dei clienti.					
1 - CIBI		2 - BEVANDE	3 - LAVORAZIONI IN SALA	4 - LAVORAZIONI FLAMBÈ	5 - SBARAZZO/RIMPIAZZO
1.4 – SERVIZI PARTICOLARI Eseguire il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale che sulla presentazione (es. caviale, salmone affumicato, ostriche, paté, frutti di mare crudi...).		2.4 – STAPPATURA SPUMANTE Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, ed eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy.	3.3 – TAGLI SENZA APPOGGI Eseguire il taglio di prodotti come prosciutto cotto/crudo adagiati su un apposito tagliere mediante l'ausilio di solo coltello affilato e facendo attenzione a non rovinare il prodotto curando l'impiattamento.		5.3 – SOSTITUZIONI PER IMPREVISTI Provvedere con padronanza sia alla rimozione di attrezzatura danneggiata sia alla sostituzione del tovagliato eventualmente macchiato operando in modo da non dovere agire subito su tutto il tavolo, ma su parte di esso.
1.3 – SERVIZIO ALLA RUSSA Servire le pietanze disposte su gueridon collaborando con il commis de rang nello svolgimento delle mansioni e ponendo attenzione allo stile relazionale e comunicativo.		2.3 – STAPPATURA VINO Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con il versaggio solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente.	3.2 – TAGLI COMPLESSI Filettare il pesce di piccole dimensioni e/o tagliare carni pronte, in presenza del cliente, con l'ausilio di strumentazioni che consentano di tenere fermo il prodotto (es. forchettone, forchetta...) utilizzando tecniche che tengano conto delle caratteristiche dell'alimento e curando la fase di impiattamento.		5.2 – TRA PORTATE Provvedere in presenza del cliente, generalmente al termine del servizio dei secondi, al cambio dell'attrezzatura non più necessaria (es. pane, menagè, posate...), nonché alla pulizia del tavolo (es. briciole, carte...) e al rimpiazzo di nuova attrezzatura in modo da rendere confortevole il fine pasto.
1.2 – SERVIZIO ALL'INGLESE Servire il cibo disposto dal personale di cucina su vassoio ponendo al cliente la quantità desiderata, che verrà porzionata con le clips.		2.2 – VERSAGGIO BEVANDE Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio.	4.2 – CARNE E PESCE Cucinare le vivande (carne e pesce) davanti al cliente procedendo al flambaggio e tenendole poi al caldo aggiungendo salse per esaltare il sapore al momento del servizio al cliente.		5.1 – FINALE Provvedere allo sbarazzo del coperto in assenza del cliente in modo da rendere il tavolo pronto ad un nuovo utilizzo e la sala ordinata.
1.1 – SERVIZIO ALL'ITALIANA Servire il cibo disposto dal personale di cucina direttamente sui piatti, portandoli o direttamente con le mani o con ausilio di vassoio (servizio al piatto o al piatto su vassoio).		2.1 – CONSEGNA BEVANDE Servire le bevande richieste (es. calice/bicchiere di acqua, bibite, caffè...) adottando gli accorgimenti corretti a seconda del servizio al banco o tavolo.	3.1 – TAGLI SEMPLICI Tagliare alimenti in presenza del cliente (es. frutta, dolci, formaggi...) predisponendo il cibo in modo accurato nei piatti e provvedendo ad eventuali decorazioni con elementi che richiamano il gusto.		4.1 – FRUTTA, CREPES O PASTA Preparare inizialmente la salsa base, quindi aggiungere gli alimenti (es. frutta, crepès o pasta) da cuocere al punto giusto in modo da completare la cottura con il flambaggio scenografico coinvolgendo il cliente con adeguate spiegazioni durante la lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

SERVIZI ALLA PERSONA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

SERVIZI ALLA PERSONA

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

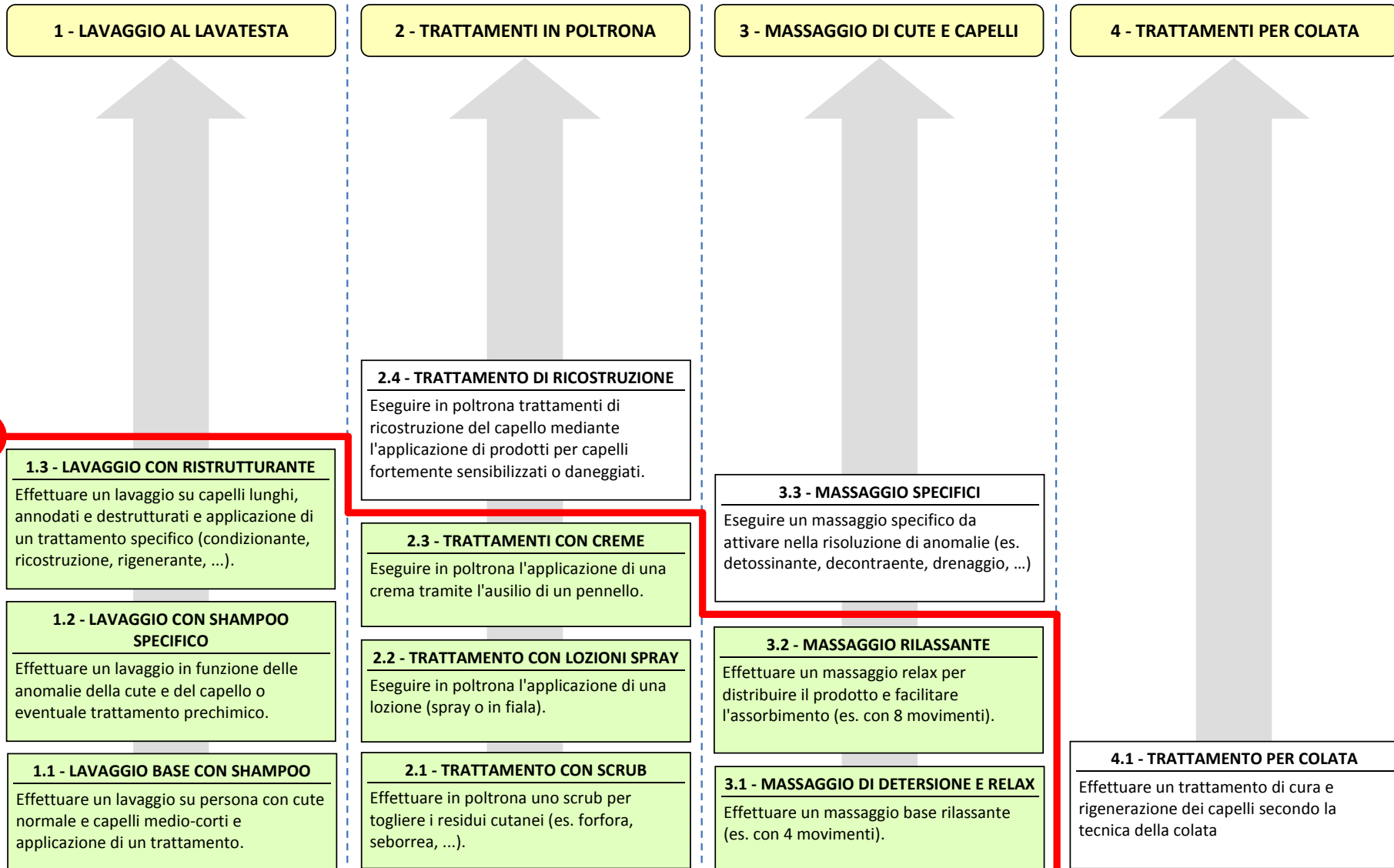
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

ACCONCIATORE

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Completo	
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale	
QPR-BEN-09	Esecuzione della messa in piega dei capelli	3	Completo	
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Parziale	
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Parziale	

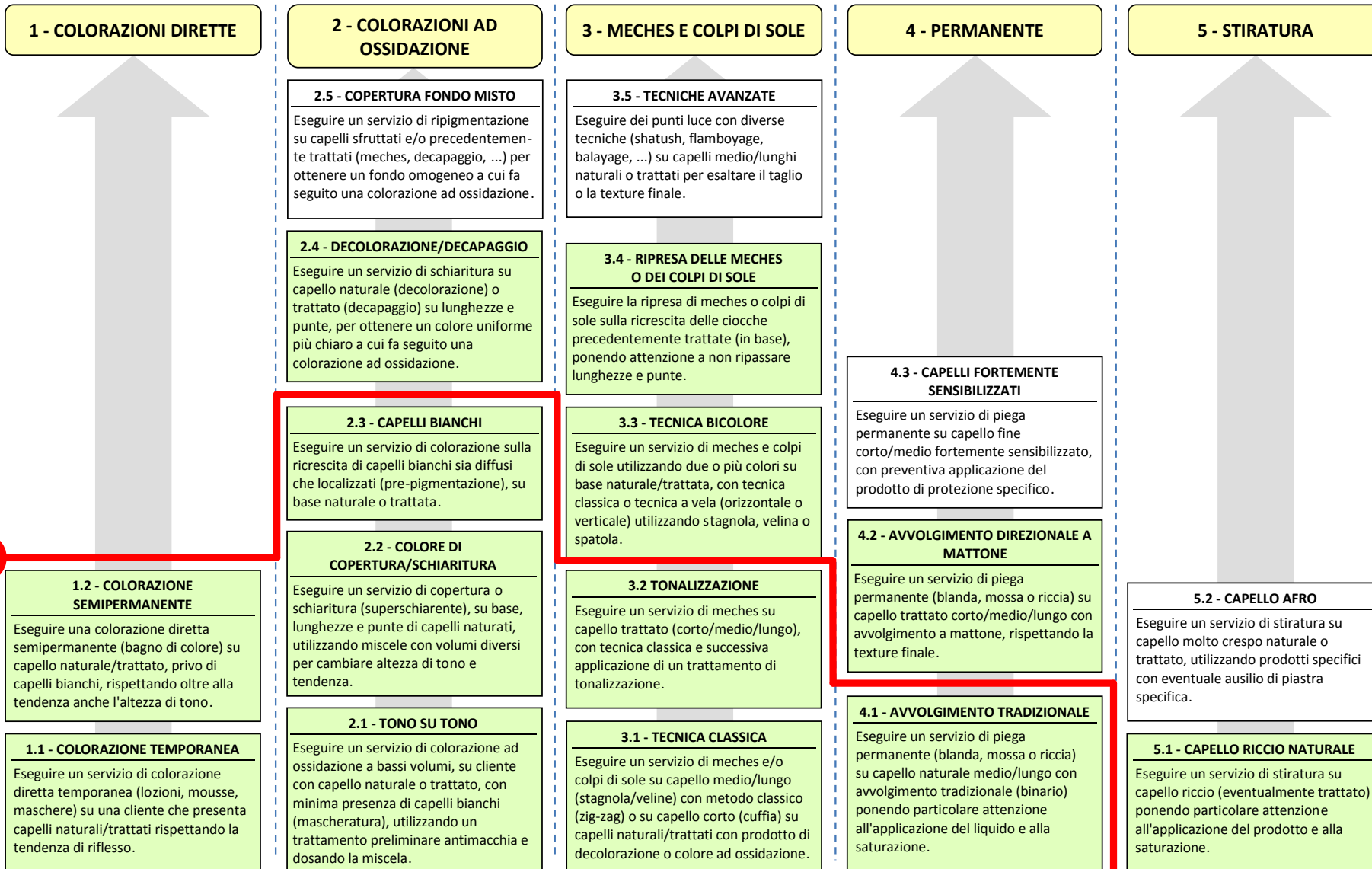
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

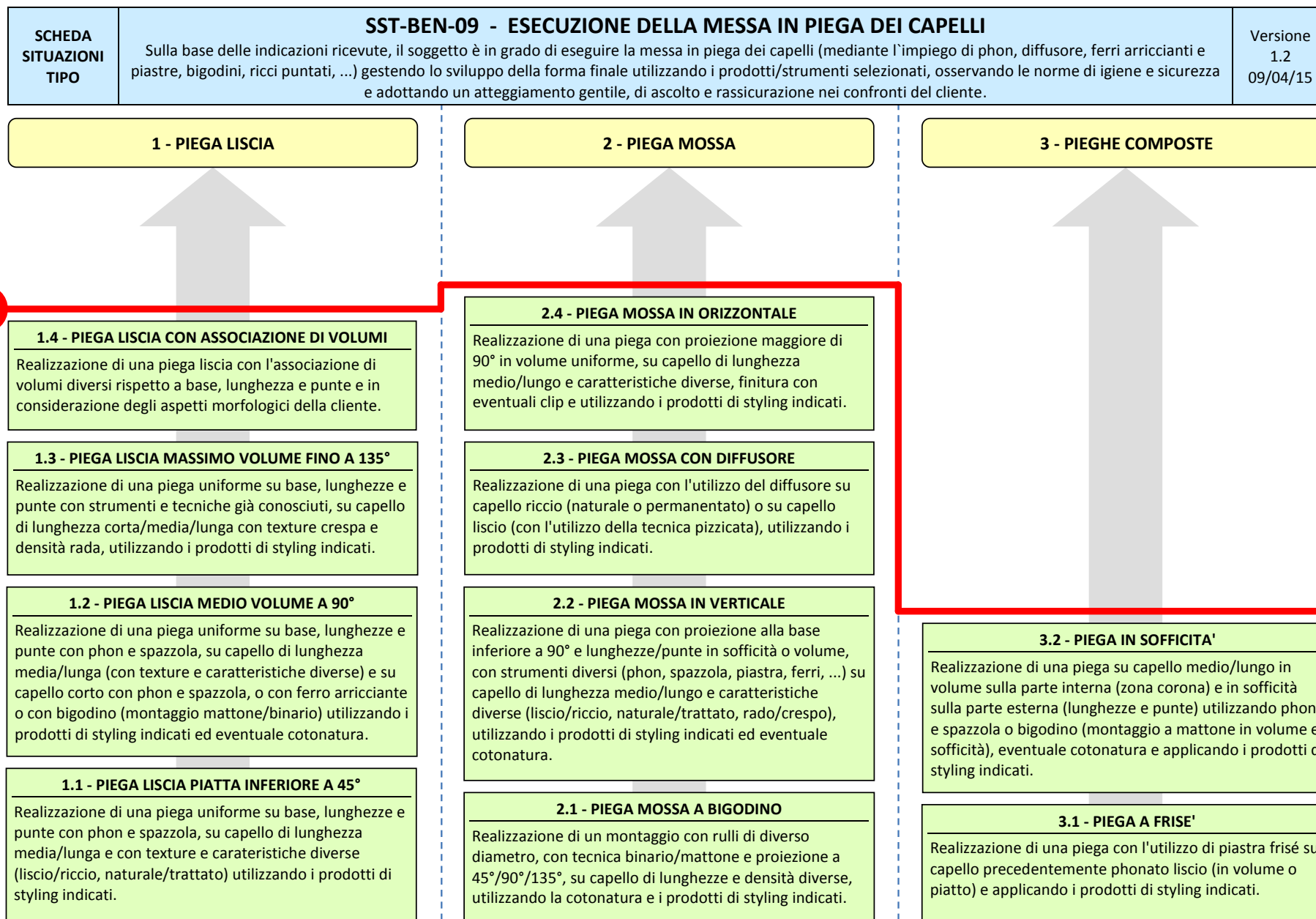
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-07 - DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------

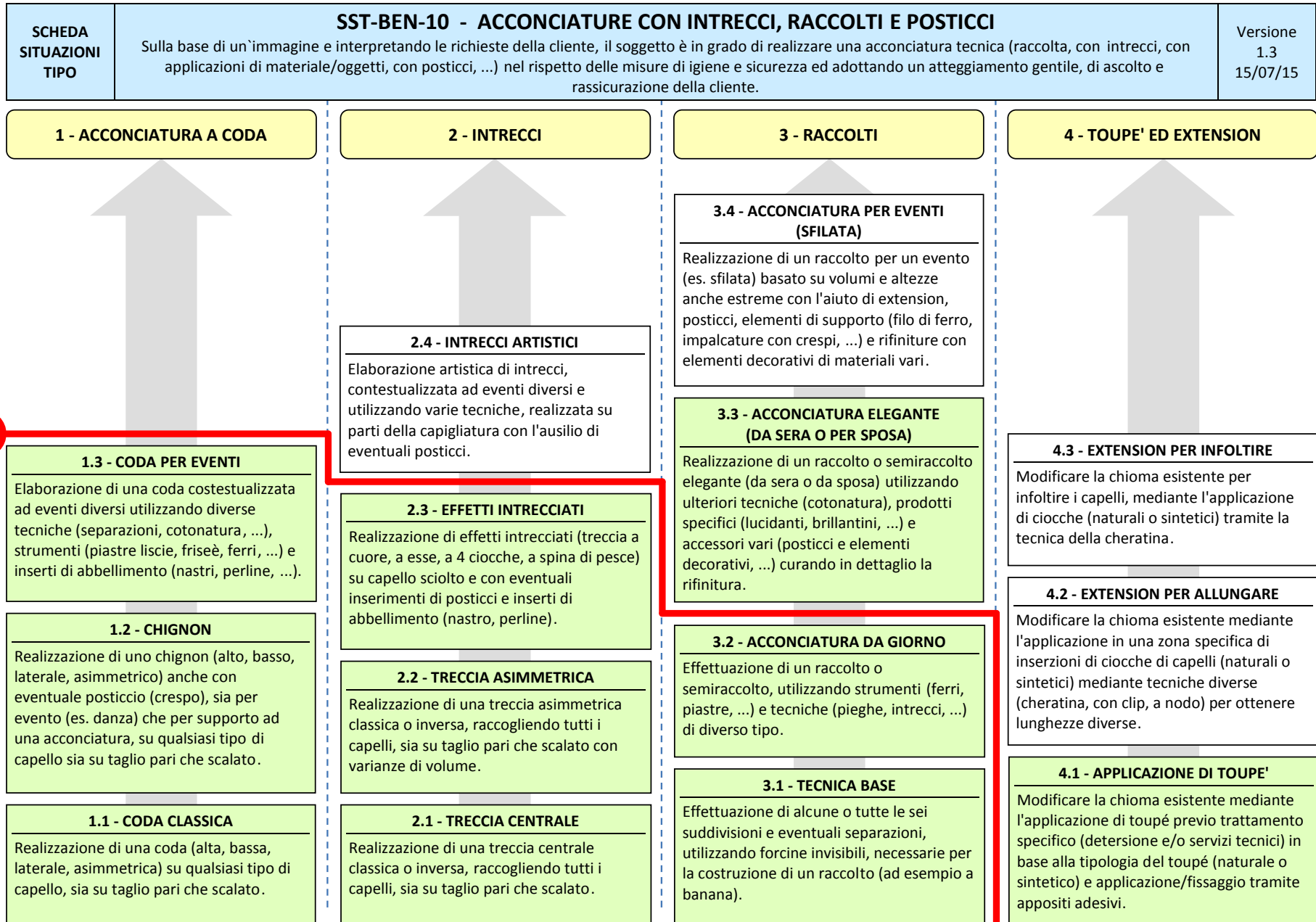


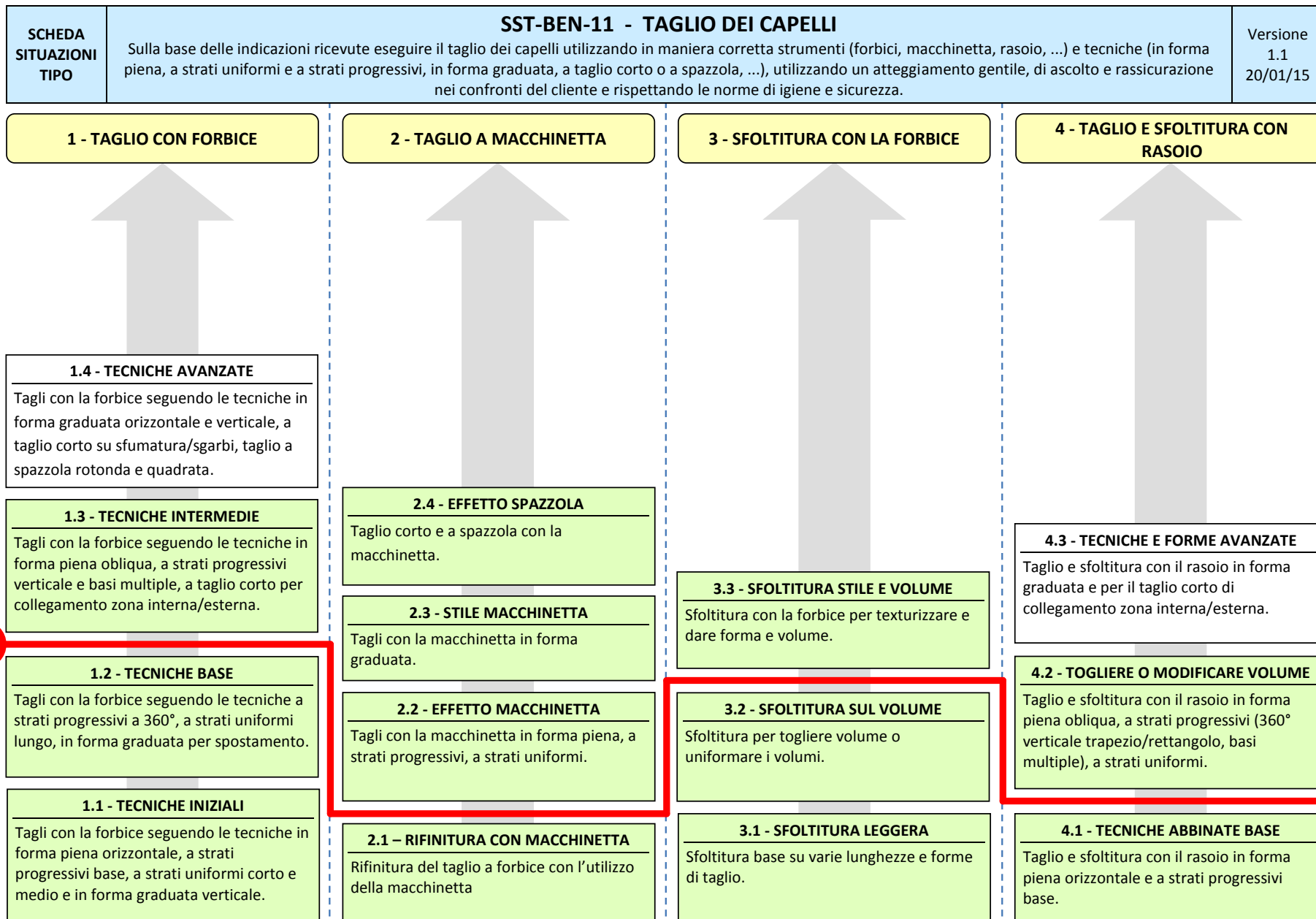
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-08 - ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.









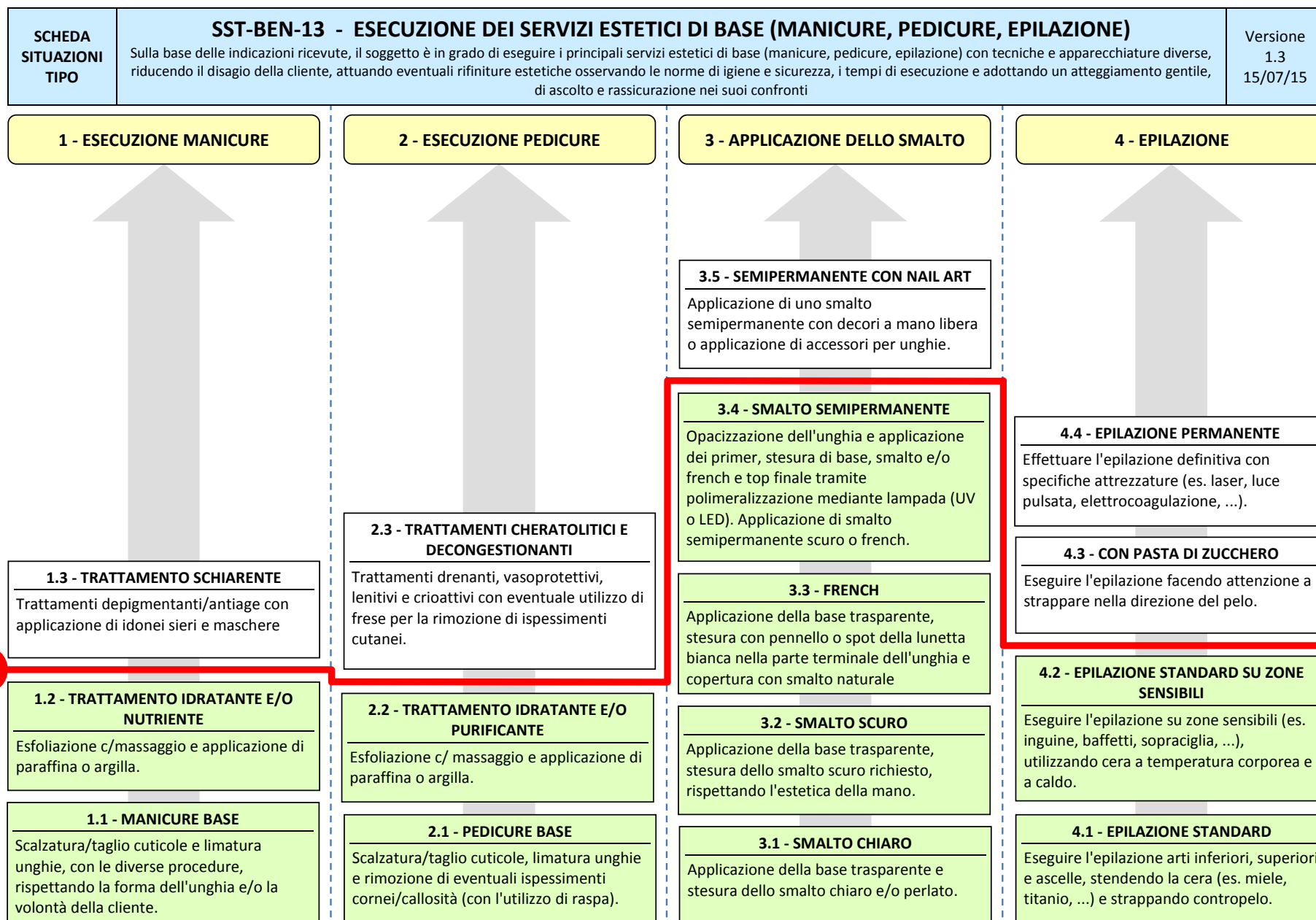
Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

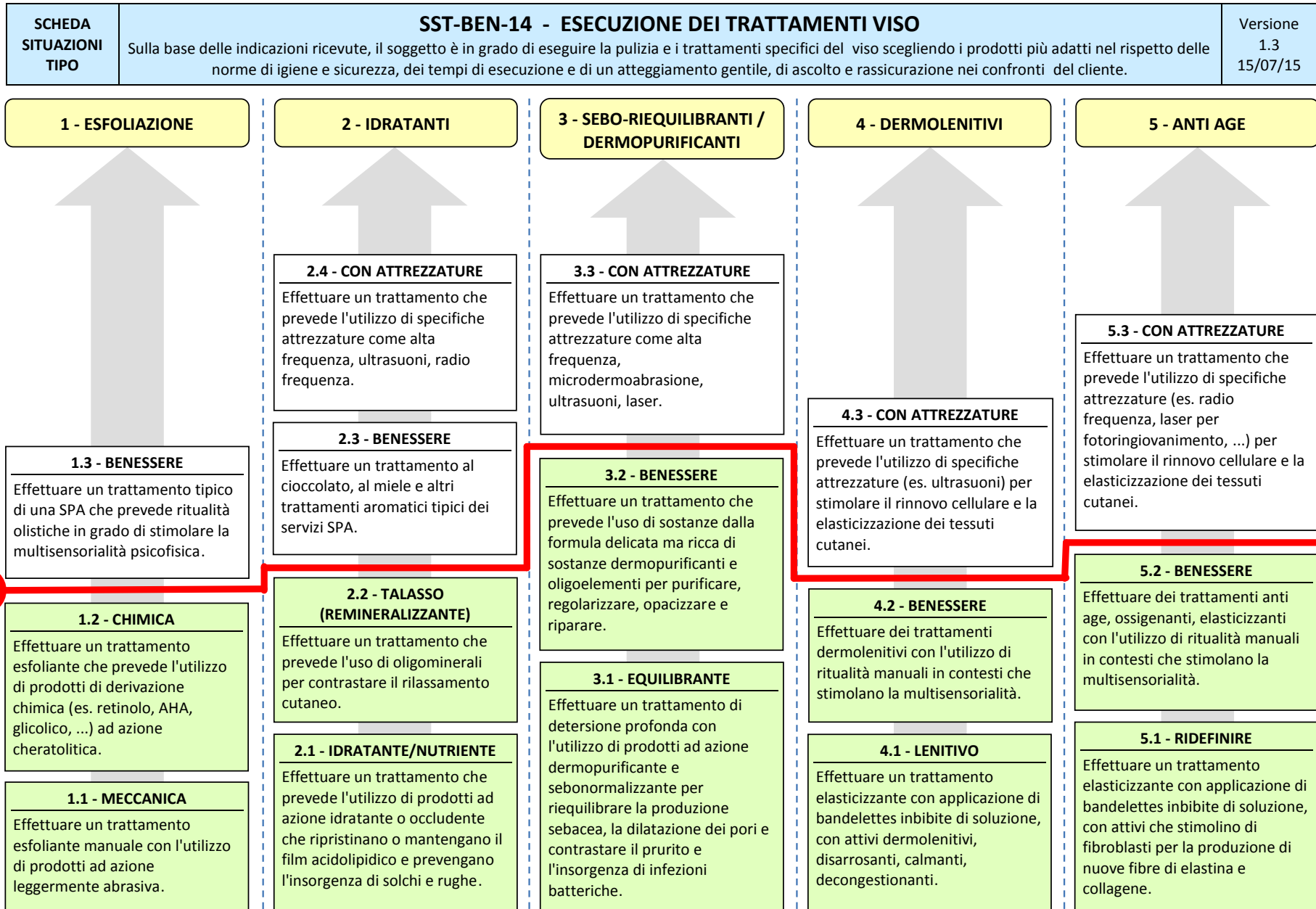
Standard professionali regionali per la Qualifica professionale di:

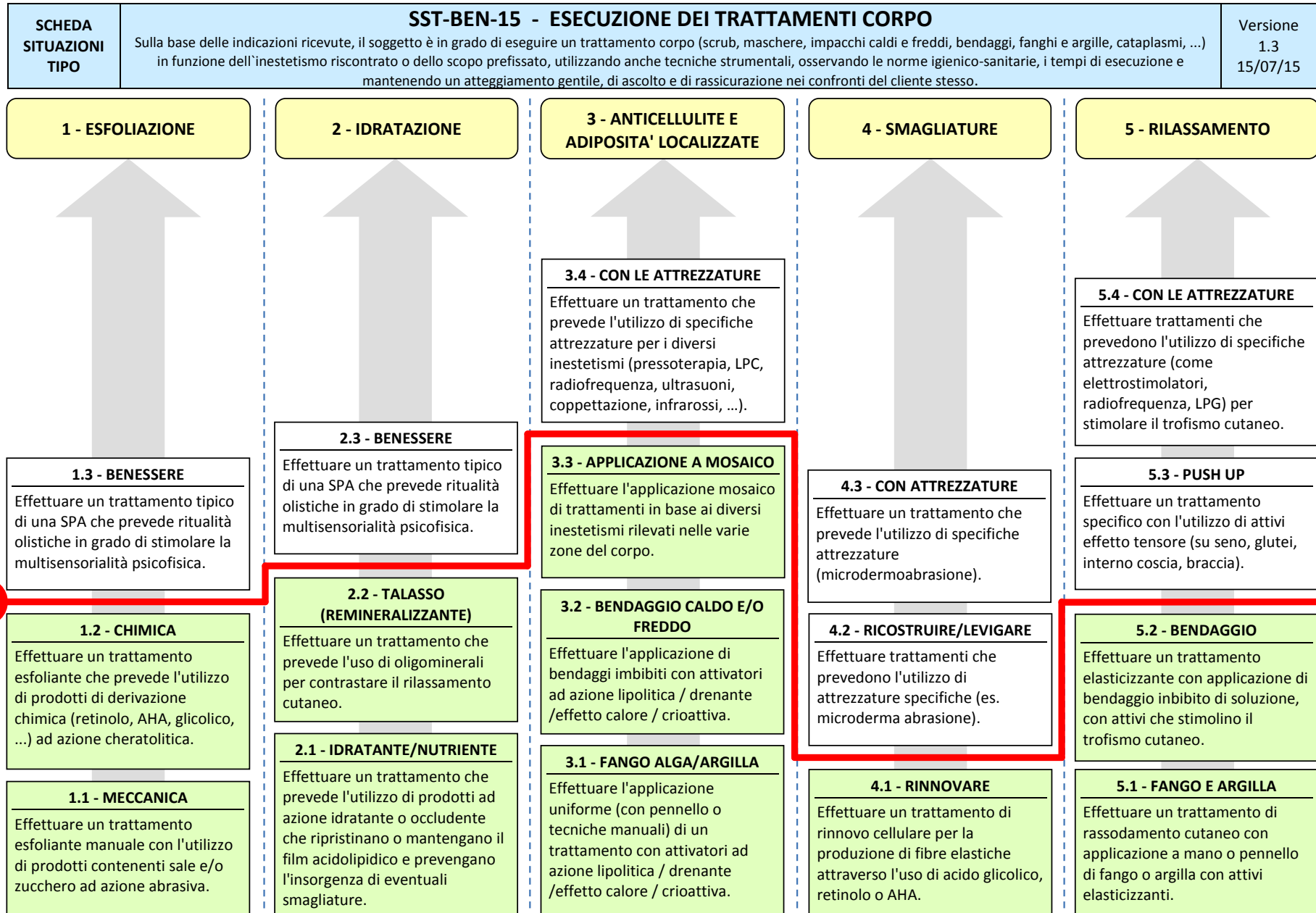
ESTETISTA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Completo	
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Completo	
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Completo	
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Parziale	
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.



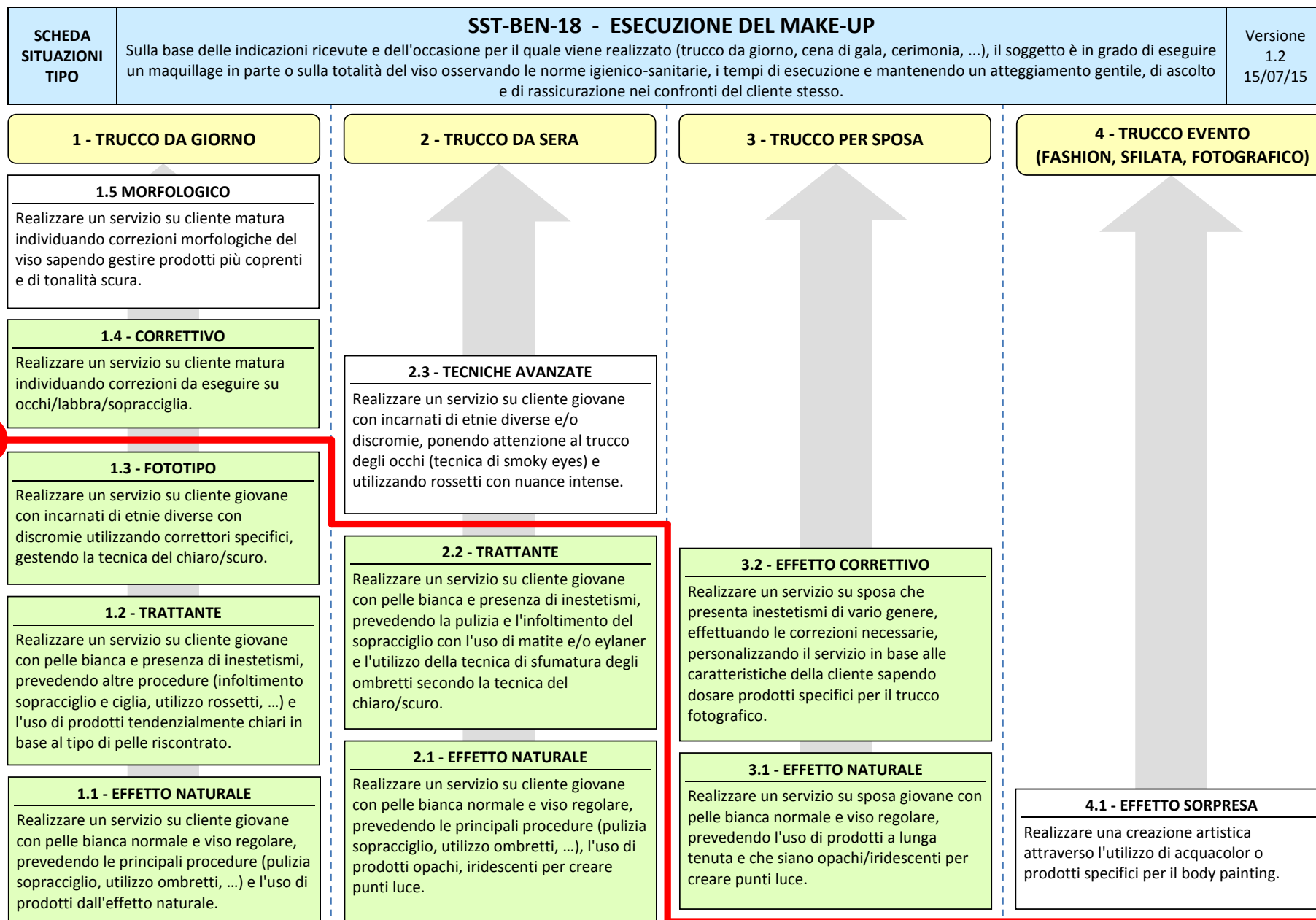






Q

Q



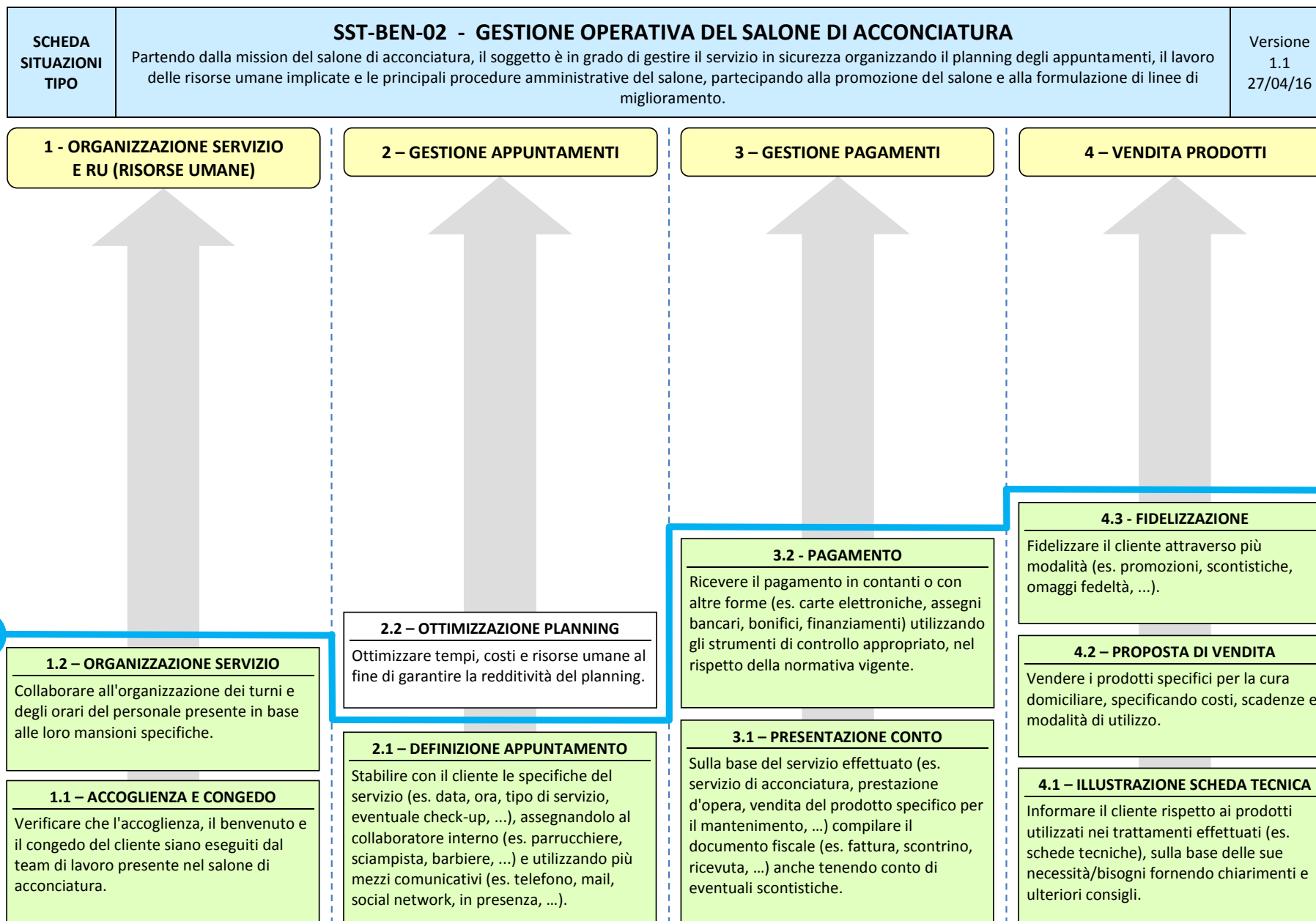
Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

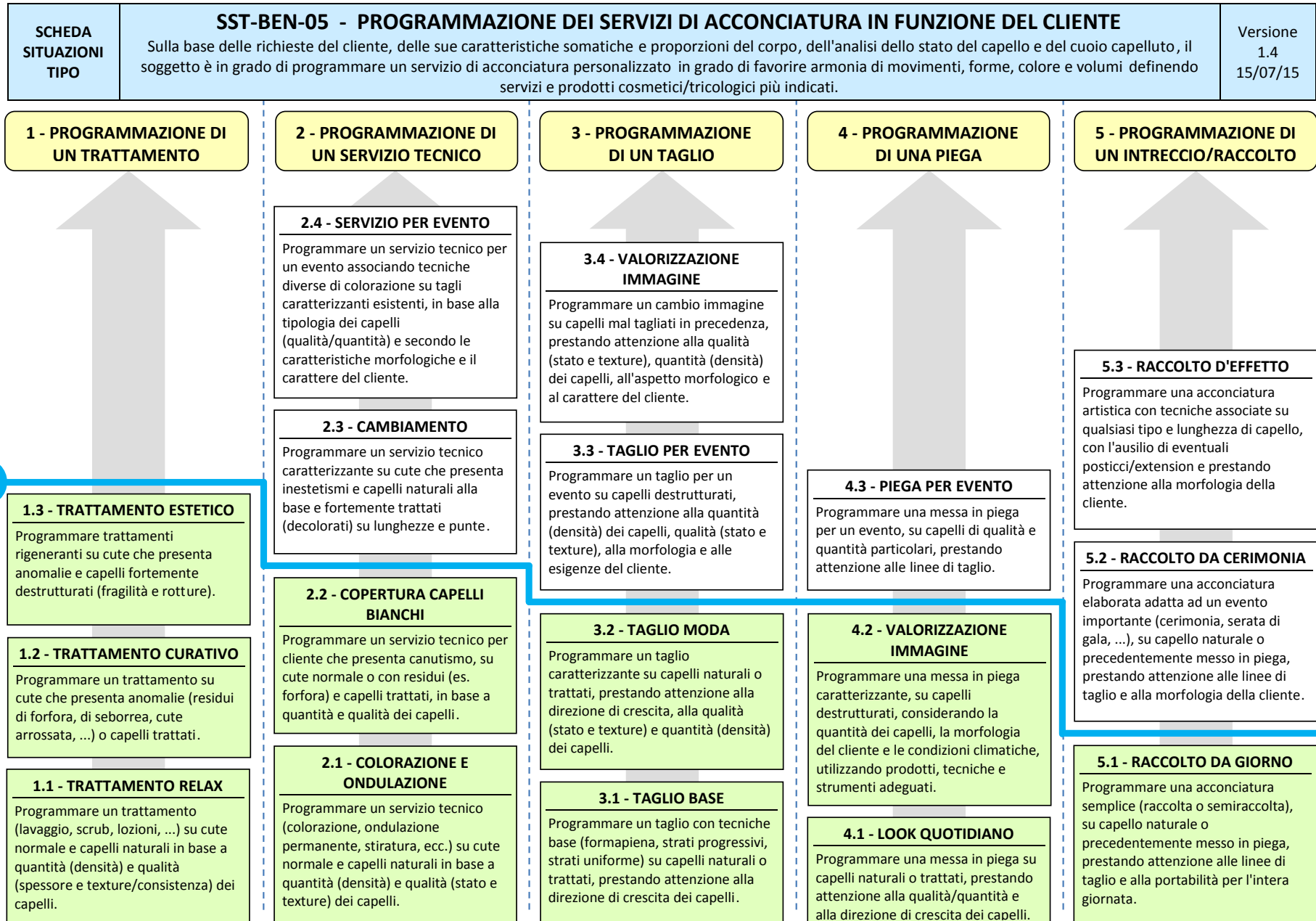
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

TECNICO DELL'ACCONCIATURA

<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-BEN-02	Gestione operativa del salone di acconciatura	4	Parziale	
QPR-BEN-05	Programmazione dei servizi di acconciatura in funzione del cliente	4	Completo	
QPR-BEN-07	Detersione e trattamenti specifici dei capelli	3	Esteso	
QPR-BEN-08	Esecuzione di servizi tecnici sui capelli	3	Parziale	
QPR-BEN-10	Acconciature con intrecci, raccolti e posticci	3	Completo	
QPR-BEN-11	Taglio dei capelli	3	Completo	
QPR-BEN-12	Progettazione, rasatura e taglio della barba	4	Parziale	

Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

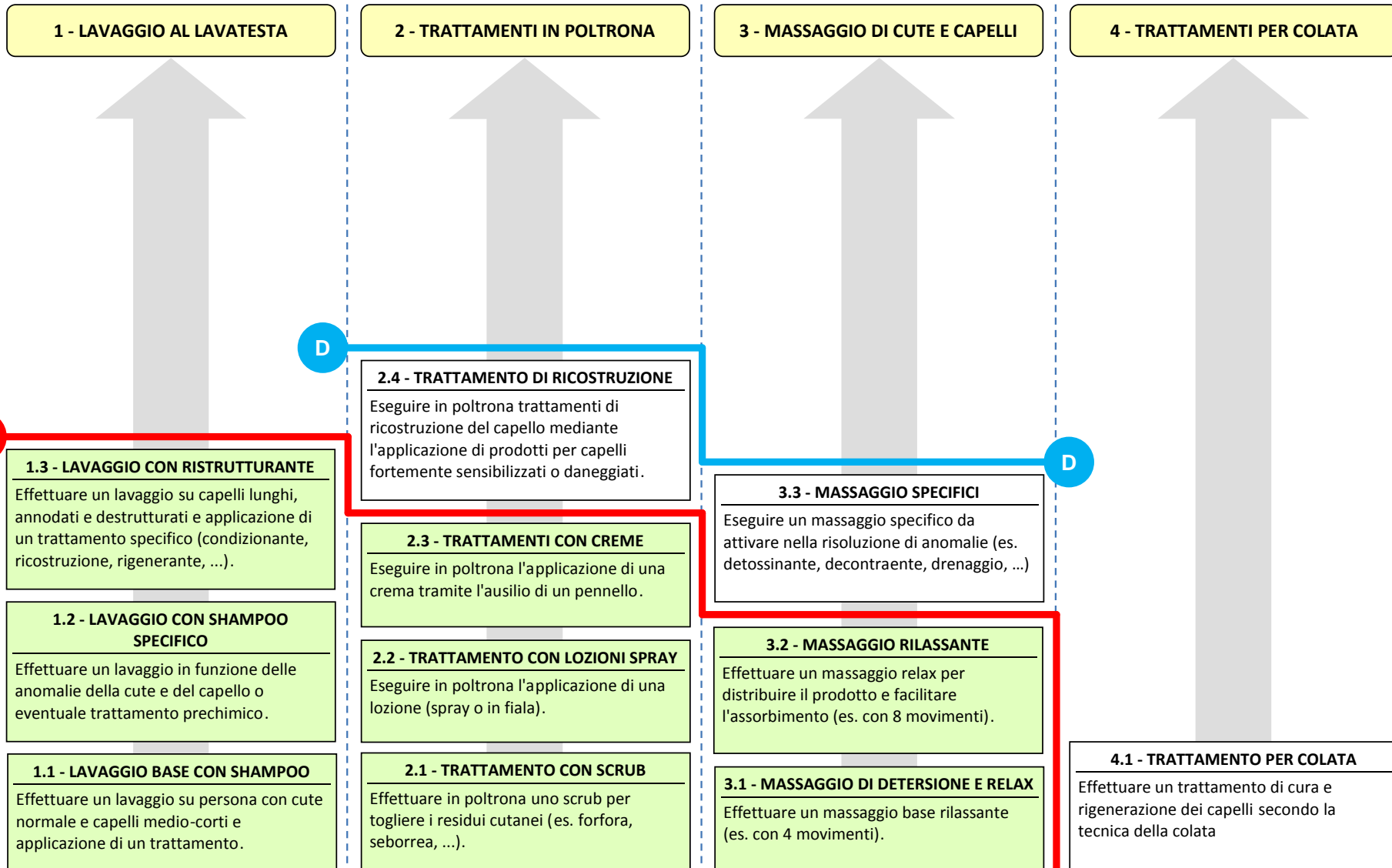




D

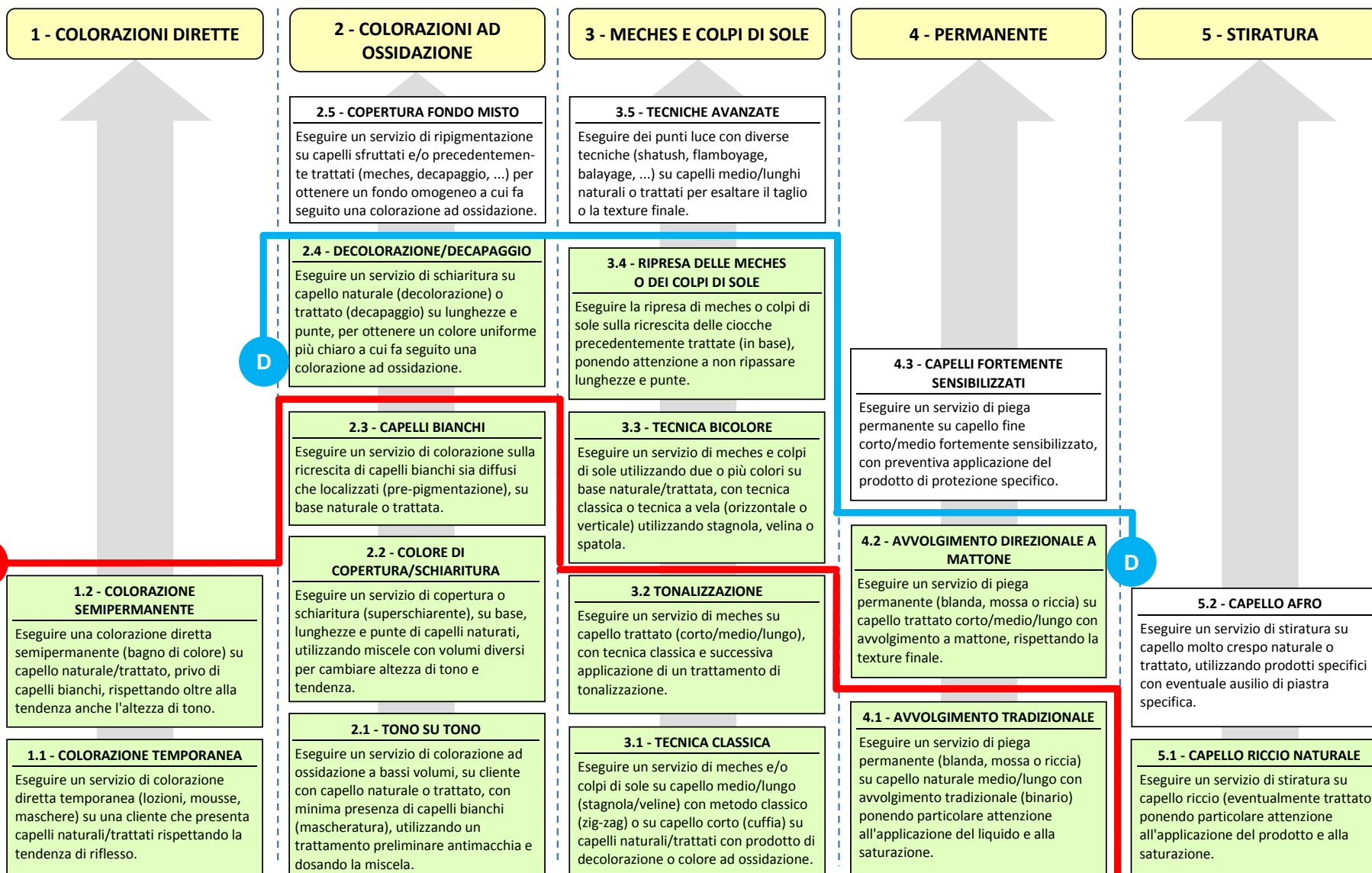
D

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-07 - DETERSIONE E TRATTAMENTI SPECIFICI DEI CAPELLI	Versione 1.3 15/07/15
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.		

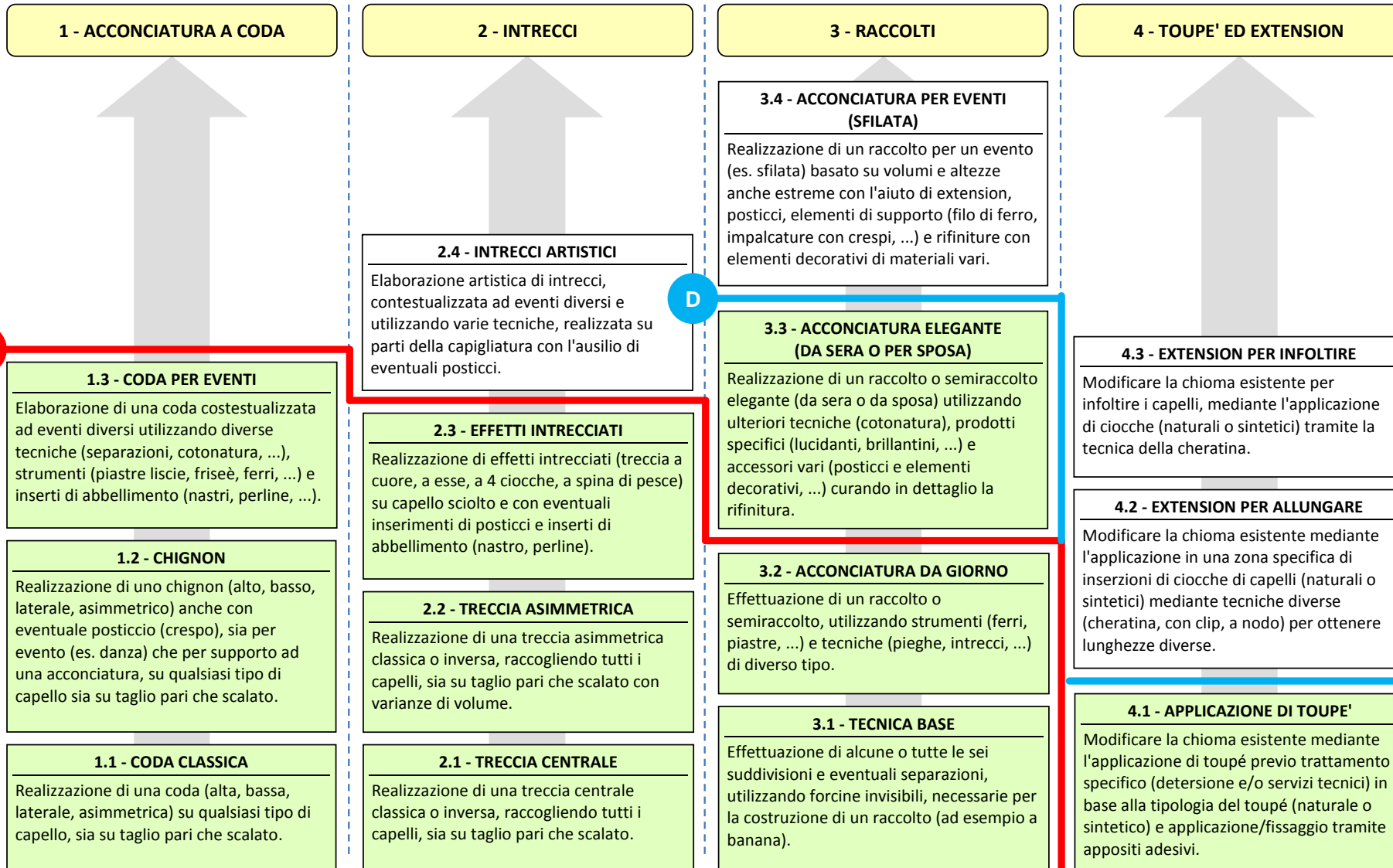


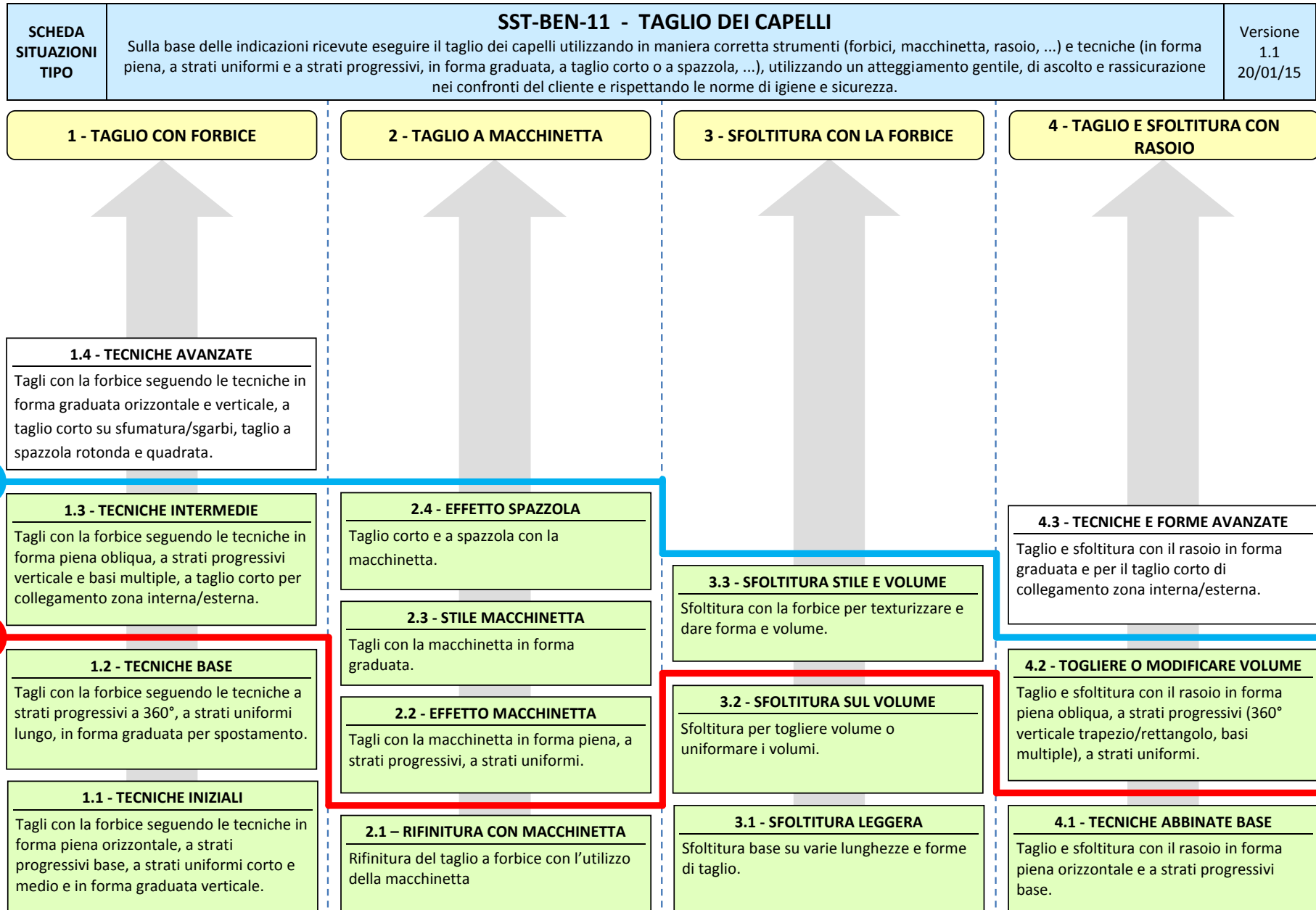
SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-08 - ESECUZIONE DI SERVIZI TECNICI SUI CAPELLI	Versione 1.2 15/07/15
-------------------------------	---	-----------------------------

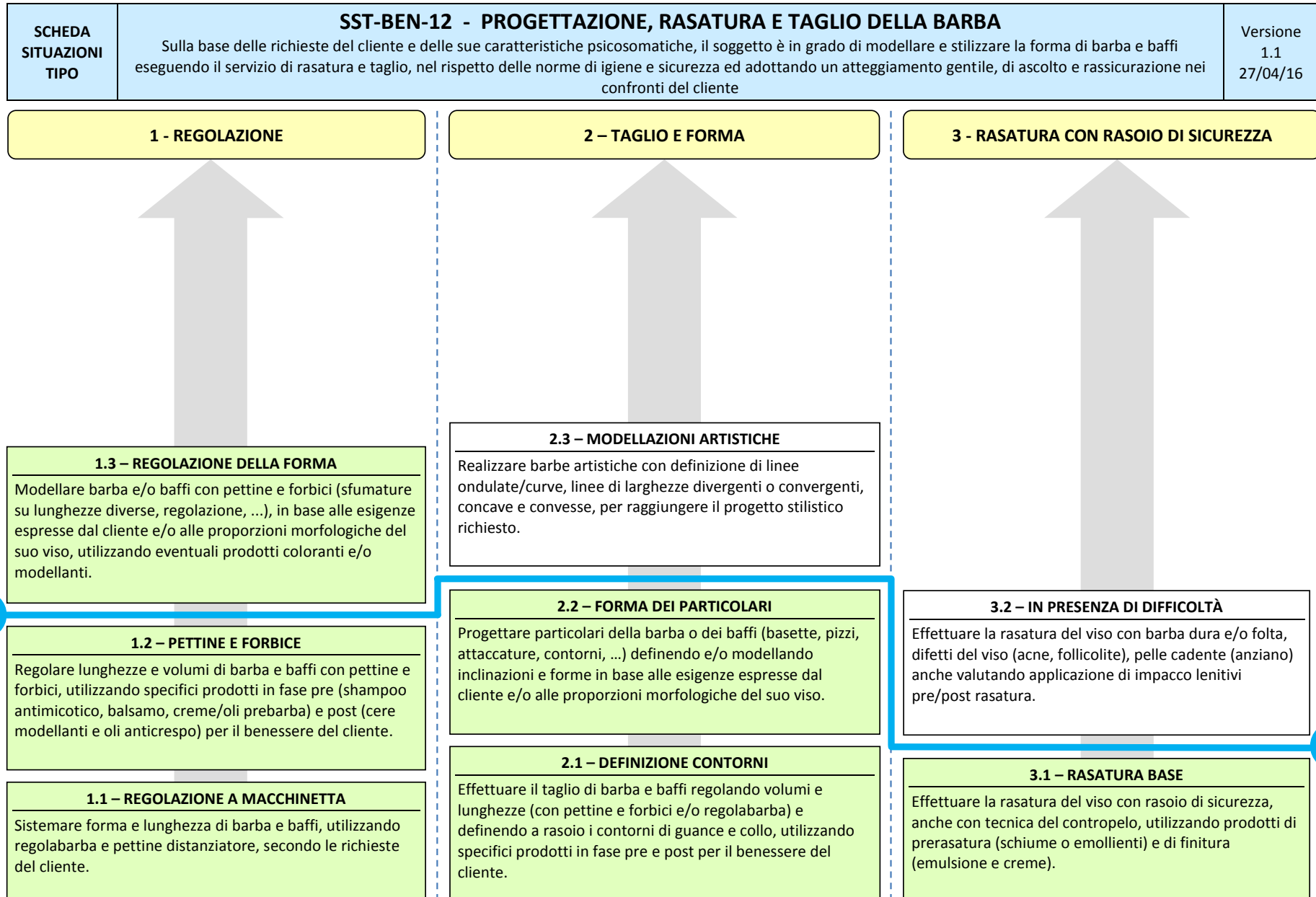
Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio tecnico (copertura, schiaritura, piega permanente, stiratura, ...) adoperando i prodotti selezionati, osservando le norme di igiene e sicurezza e adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione nei confronti del cliente.



SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-10 - ACCONCIATURE CON INTRECCI, RACCOLTI E POSTICCI Sulla base di un'immagine e interpretando le richieste della cliente, il soggetto è in grado di realizzare una acconciatura tecnica (raccolta, con intrecci, con applicazioni di materiale/oggetti, con posticci, ...) nel rispetto delle misure di igiene e sicurezza ed adottando un atteggiamento gentile, di ascolto e rassicurazione della cliente.	Versione 1.3 15/07/15
-------------------------------	--	-----------------------------







D

D

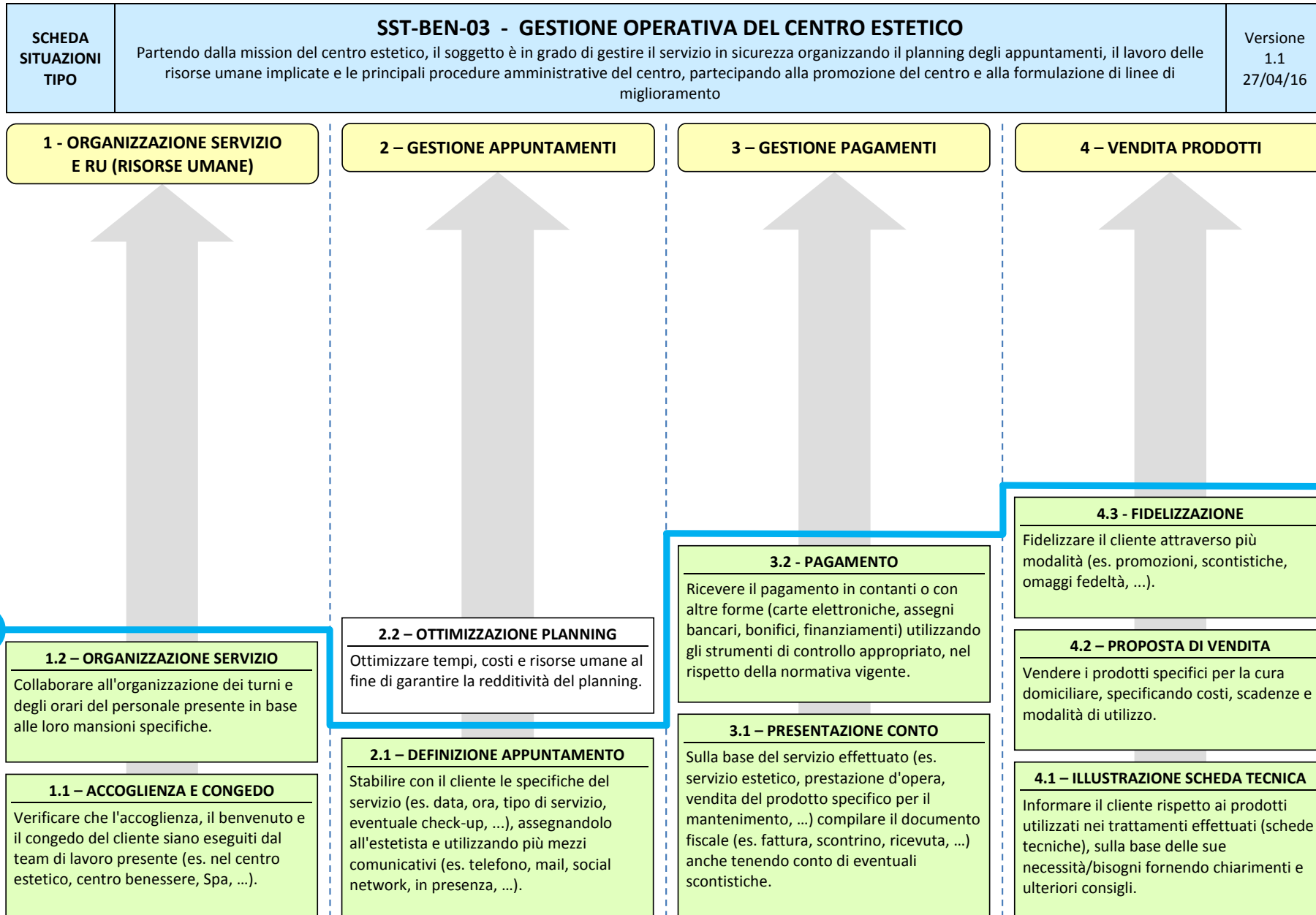
Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Settore economico professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA**
 Figura professionale a banda larga nazionale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

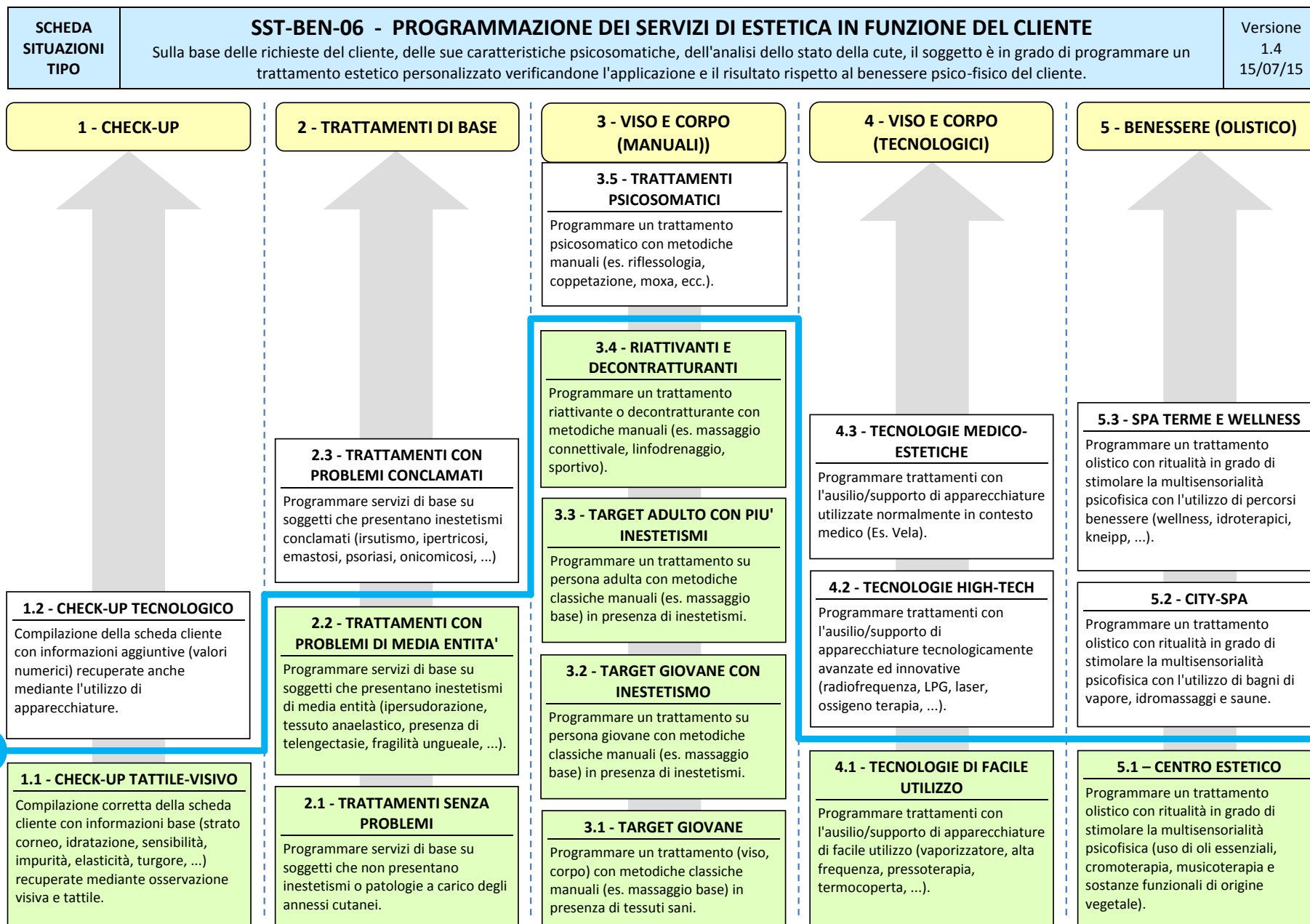
Standard professionali regionali per il Diploma professionale di:

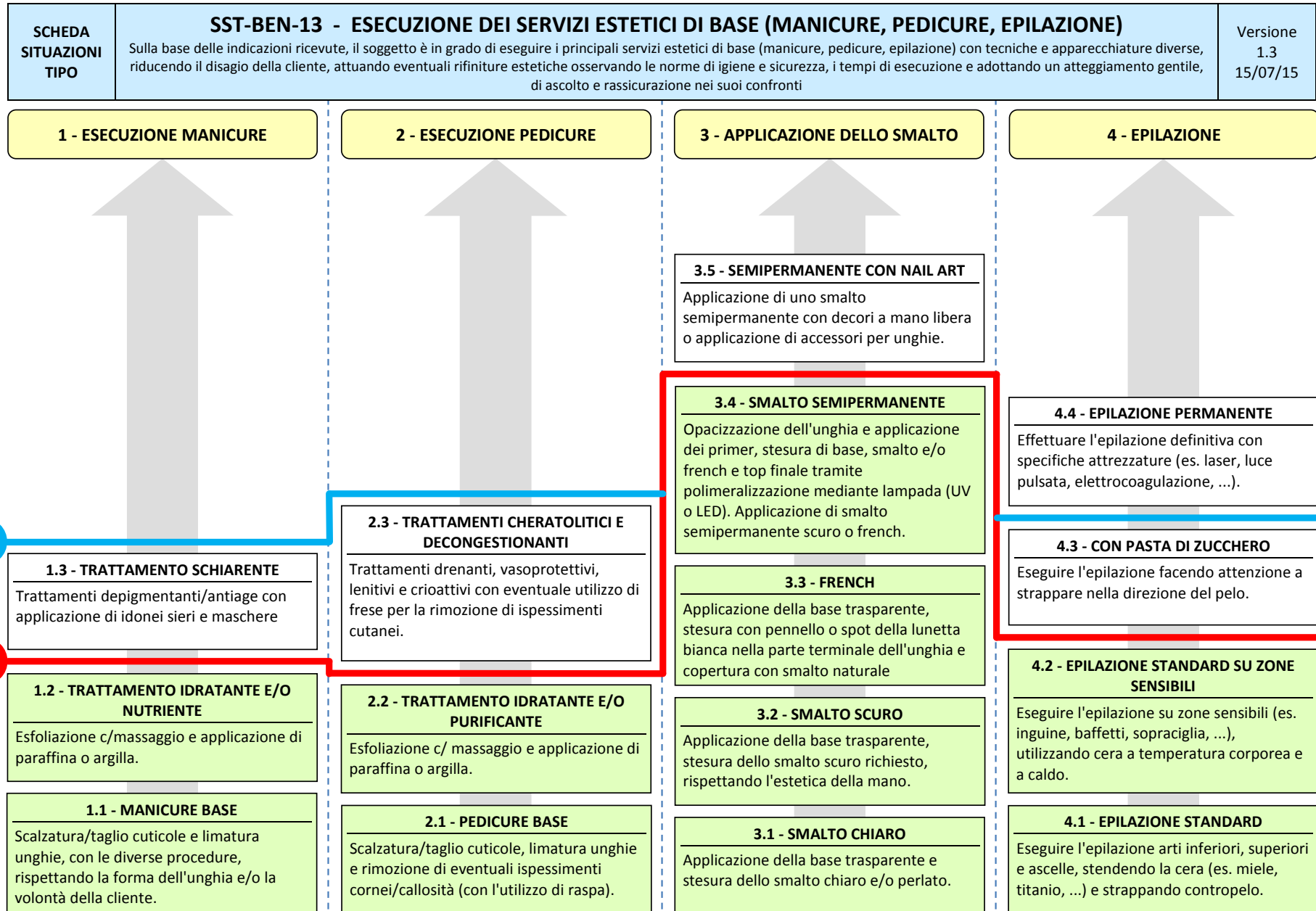
TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

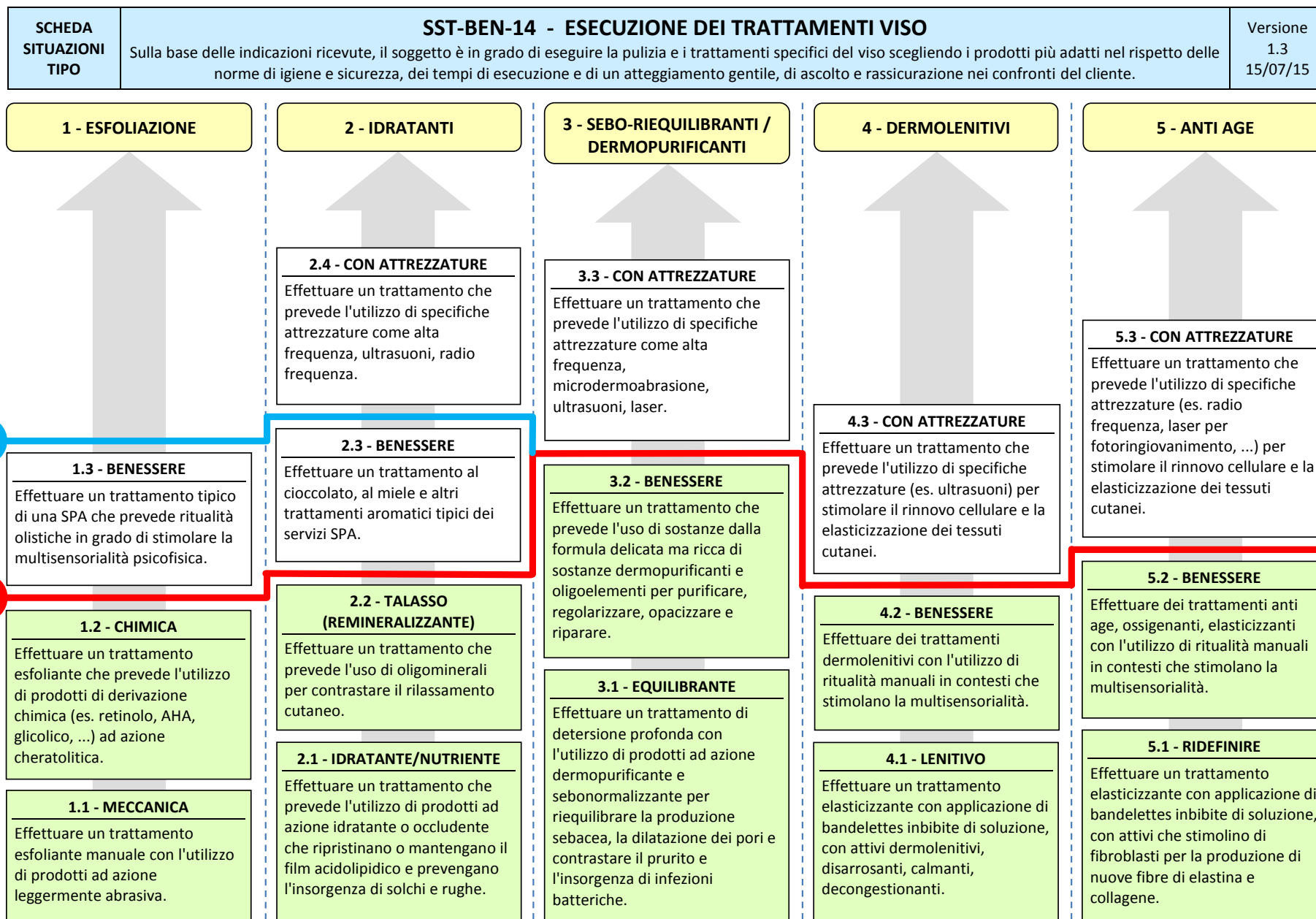
<i>Codice</i>	<i>Titolo della QPR</i>	<i>EQF</i>	<i>Nel profilo la QPR è sviluppata in modo:</i>	<i>Note sulle SST correlate</i>
QPR-BEN-03	Gestione operativa del centro estetico	4	Parziale	
QPR-BEN-06	Programmazione dei servizi di estetica in funzione del cliente	4	Completo	
QPR-BEN-13	Esecuzione dei servizi estetici di base (manicure, pedicure, epilazione)	3	Esteso	
QPR-BEN-14	Esecuzione dei trattamenti viso	3	Esteso	
QPR-BEN-15	Esecuzione dei trattamenti corpo	3	Esteso	
QPR-BEN-16	Esecuzione dei massaggi estetici	3	Completo	
QPR-BEN-17	Progettazione di un servizio di make-up	4	Parziale	
QPR-BEN-18	Esecuzione del make-up	3	Completo	
QPR-BEN-19	Esecuzione della ricostruzione	3	Parziale	

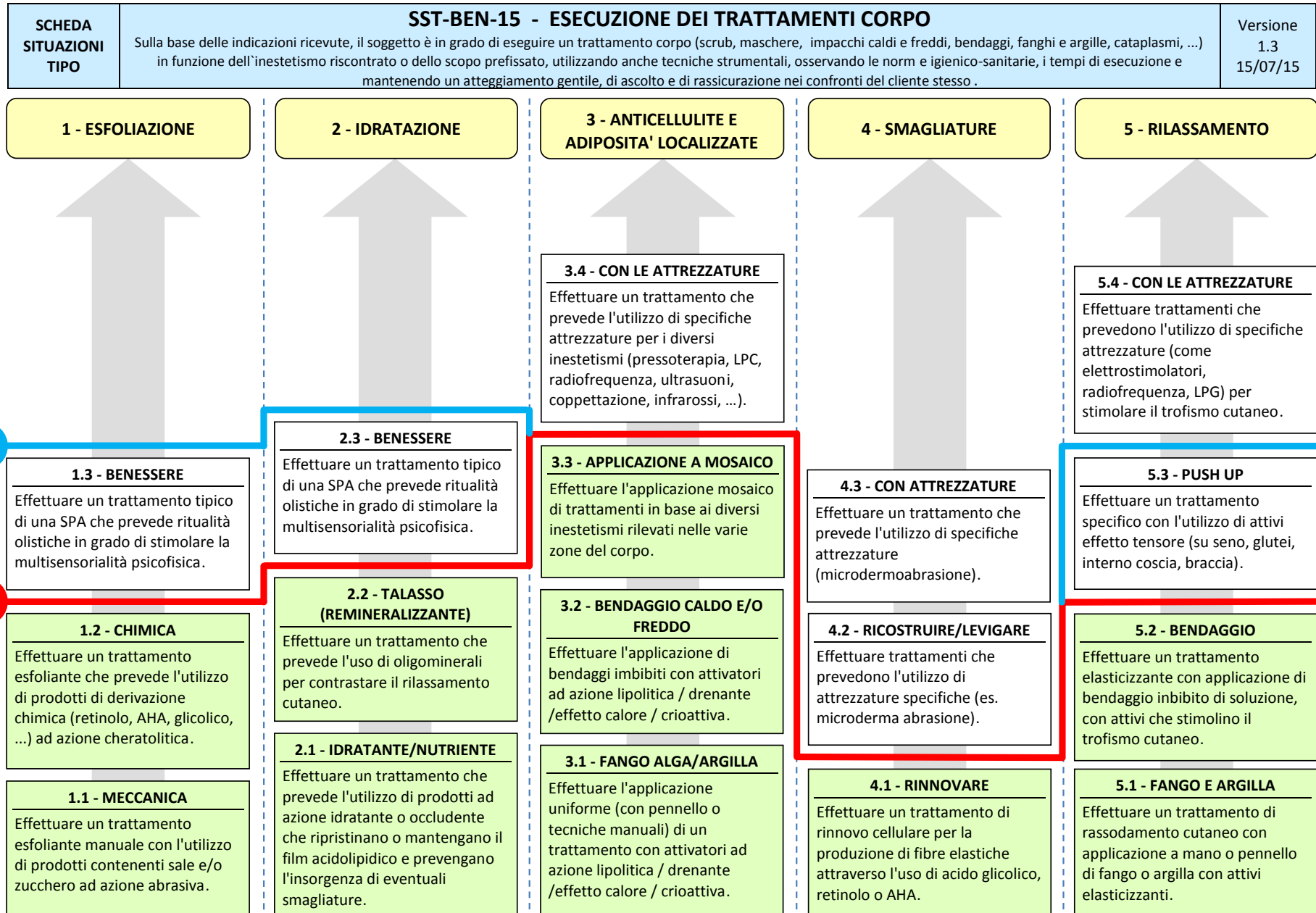
Per ciascuna delle QPR costituenti il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.











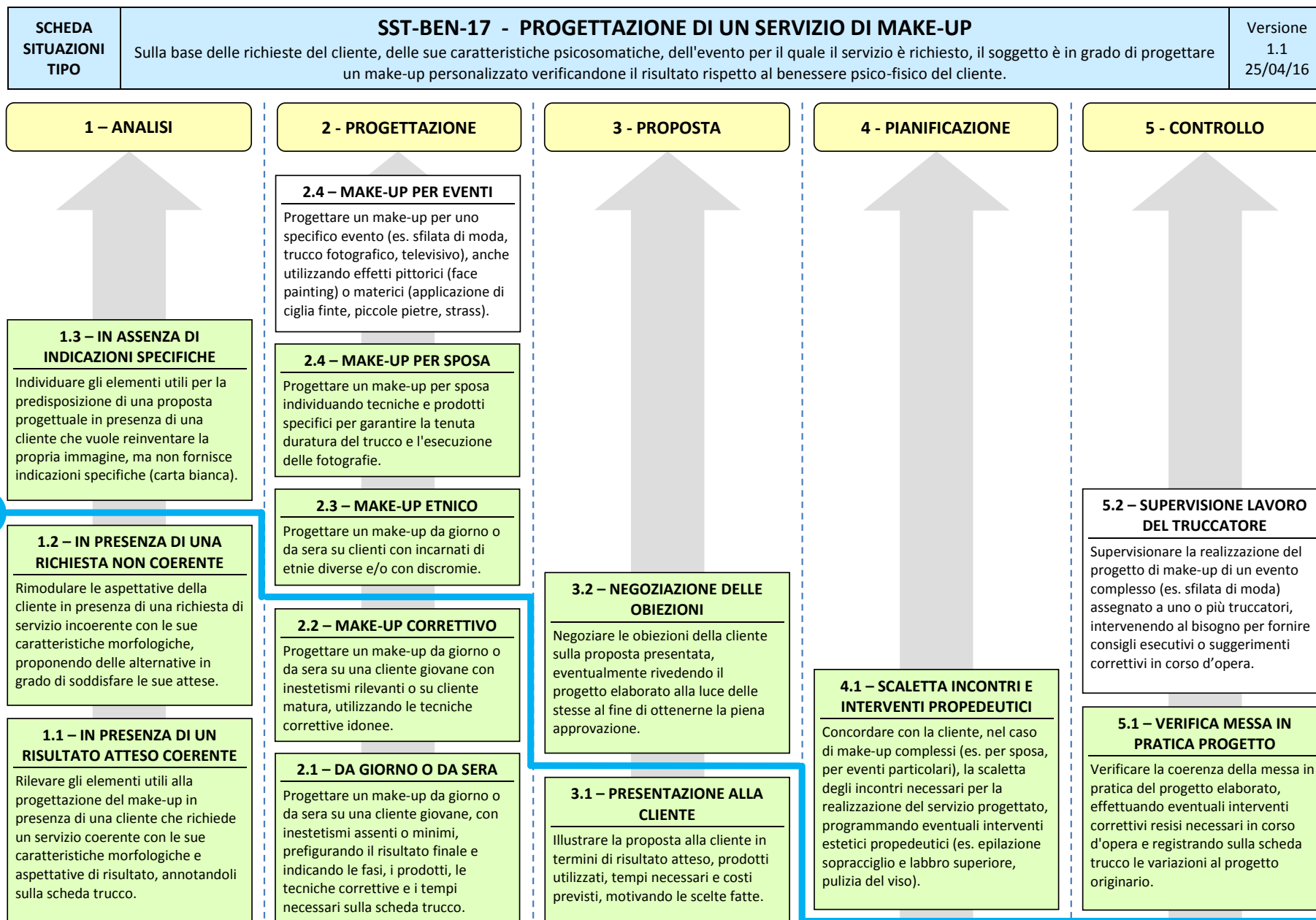


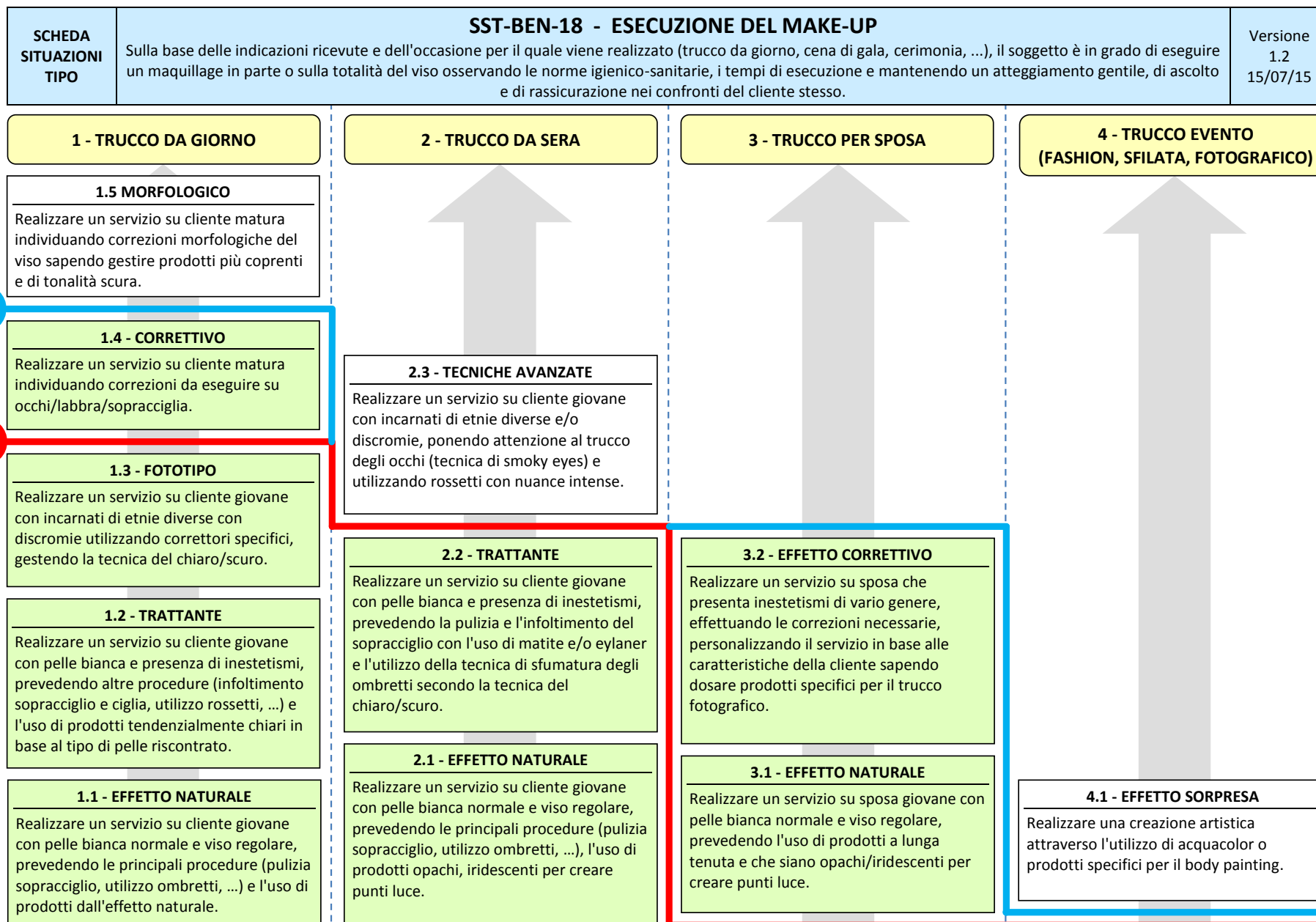
D

D

Q

Q





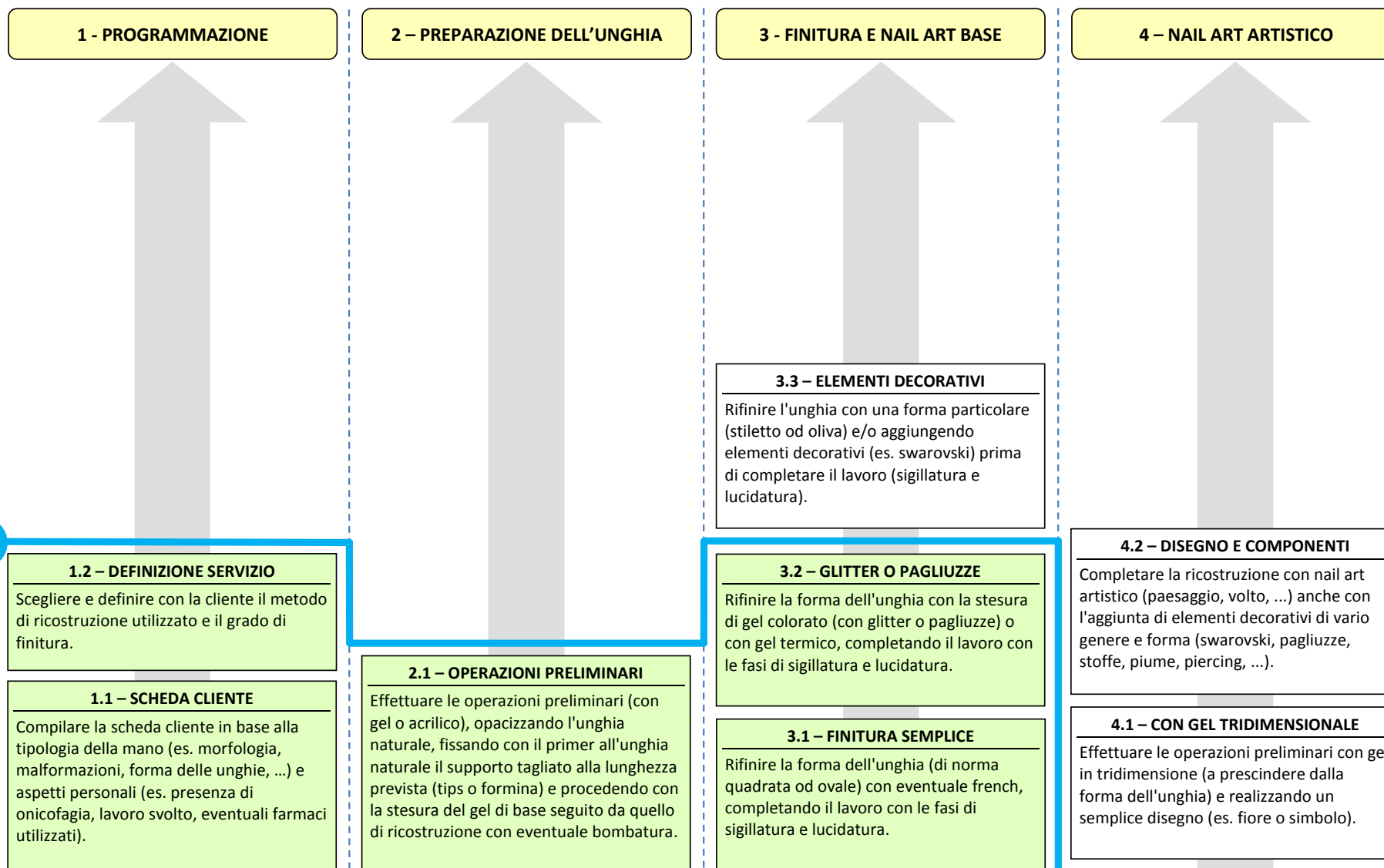
D

Q

D

Q

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-BEN-19 - ESECUZIONE DELLA RICOSTRUZIONE UNGHIE Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di eseguire un servizio di ricostruzione unghie osservando le norme igienico-sanitarie, i tempi di esecuzione e mantenendo un atteggiamento gentile, di ascolto e di rassicurazione nei confronti del cliente stesso.	Versione 1.1 27/04/16
-------------------------------	--	-----------------------------



D

D