

**Corso: Tecnico in tracciabilità e rintracciabilità del prodotto
Serramanna**

TABELLA RIEPILOGATIVA DEL PIANO DIDATTICO*

B/T/P *1	MATERIA/DISCIPLINA OGGETTO DI INSEGNAMENTO	TOTALI LE ORE PREVI STE	N° ORE TEORI A	N° ORE PRATICA
<i>B</i>	<i>Inglese</i>	<i>30</i>	<i>12</i>	<i>18</i>
<i>B</i>	<i>Rapporto di lavoro</i>	<i>20</i>	<i>12</i>	<i>8</i>
<i>B</i>	<i>La Sicurezza e la Prevenzione</i>	<i>30</i>	<i>18</i>	<i>12</i>
<i>T</i>	<i>Pari Opportunità e specificità di genere</i>	<i>20</i>	<i>12</i>	<i>8</i>
<i>T</i>	<i>Imprenditorialità e Autoimpiego</i>	<i>20</i>	<i>12</i>	<i>8</i>
<i>T</i>	<i>Società dell'informazione</i>	<i>30</i>	<i>12</i>	<i>18</i>
<i>P</i>	<i>I prodotti agroalimentari</i>	<i>30</i>	<i>16</i>	<i>14</i>
<i>P</i>	<i>Le industrie agroalimentari</i>	<i>30</i>	<i>16</i>	<i>14</i>
<i>P</i>	<i>Tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni agroalimentari</i>	<i>60</i>	<i>22</i>	<i>38</i>
<i>P</i>	<i>Sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari</i>	<i>50</i>	<i>18</i>	<i>32</i>
<i>P</i>	<i>La normativa regionale, nazionale e comunitaria del settore agroalimentare</i>	<i>20</i>	<i>12</i>	<i>8</i>
	STAGE	60		
TOTALE ORE CORSO		400		

¹ *B = cultura di base; T = Trasversale; P = Professionalizzante

Nel Piano didattico si dovrà prevedere quanto contemplato nel bando sulle "Priorità trasversali"