|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITA’ DI COMPETENZA** | **CAPACITA’** | **CONOSCENZE / OBIETTIVI** | **MODULI DIDATTICI** | **TOTALE ORE** | **MODALITA’ DIDATTICA** | **DURATA** |
| **1**  Adempimenti fiscali, amministrativi e politiche agricole | Essere in possesso delle nozioni atte al raggiungimento degli obiettivi in merito ad adempimenti e responsabilità circa gli obblighi in materia di previdenza, contratti di lavoro dei dipendenti, gestione aziendale contabile, fiscale, PAC, PSR e condizionalità | Conoscenza delle principali nozioni in materia fiscale, contrattuale e contabile dell’azienda agricola, nozioni e funzioni della Politica Agricola Comunitaria e agevolazioni a livello comunitario, nazionale e regionale (PSR) | * 1.a – Aspetti previdenziali e contratti di lavoro | 8 | AULA | 30 ORE |
| * 1.b - Gestione aziendale contabile fiscale | 8 |
| * 1.c - Aderire alla PAC | 4 |
| * 1.d - Aderire alle misure del PSR | 6 |
| * 1.e - Applicare la Condizionalità aziendale | 4 |
| **2**  Igiene e sicurezza lavoro – Tutela ambientale | Essere in possesso delle nozioni inerenti l’applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza aziendale D.Lgs. 81/08 a tutela della salute dei lavoratori, dell’igiene, sicurezza degli ambienti di lavoro e di salvaguardia del territorio (PAN) | Conoscenza delle principali nozioni di tutela della salute, dell’igiene e della sicurezza sul posto di lavoro, dei lavoratori; analisi degli alimenti e controllo riferito alle filiere alimentari; salvaguardia del territorio e della salute pubblica (PAN), nozioni sulle normative alimentari, HACCP, le contaminazioni | * 2.a Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza aziendale (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.) a tutela della salute dei lavoratori | 10 | 30 ORE |
| * 2.b Applicare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, sicurezza alimentare HACCP | 12 |
| * 2.c Applicare la normativa vigente in materia di salvaguardia del territorio (PAN) | 8 |
| **UNITA’ DI COMPETENZA** | **CAPACITA’** | **CONOSCENZE / OBIETTIVI** | **MODULI DIDATTICI** | **TOTALE ORE** | **MODALITA’ DIDATTICA** | **DURATA** |
| **3**  Tematiche afferenti le focus area | Essere in possesso delle nozioni inerenti:  il miglioramento delle capacità imprenditoriali, strumenti finanziari utili per il miglioramento delle strategie aziendali e la capacità imprenditoriale, linee guida per la costituzione e la promozione della filiera corta; valorizzazione e difesa del paesaggio rurale e prevenzione dell’erosione; tecniche per la promozione e produzione bio, dietetica e salutistica | Nozioni fondamentali per la conoscenza delle operazioni di interpretazione linguistica: nozioni di marketing, obiettivi, mercati di riferimento, strategie e tecniche di promozione; il marketing agroalimentare, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio; linee guida per la costituzione e la promozione della filiera corta, importanza strategica, promozione, azioni di supporto e le opportunità offerte dalla PAC; linee guida per la conservazione, caratterizzazione, promozione e valorizzazione della biodiversità vegetale; linee guida sullo spirito imprenditoriale e il fare impresa, consapevolezza del ruolo dell’imprenditore; tutela, valorizzazione promozione del paesaggio rurale e prevenzione dell’erosione; sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari; aspetti normativi sulla sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti, la rintracciabilità. | * 3.a Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli | 8 | aula | 70 ORE |
| * 3.b Promozione e valorizzazione dell’agro-biodiversità | 6 |
| * 3.c Promozione filiera corta | 8 |
| * 3.d Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole | 8 |
| * 3.e Promozione e difesa del paesaggio rurale | 6 |
| * 3.f Metodi e processi di agricoltura sociale | 6 |
| * 3.g Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO) | 6 |
| * 3.h Supporto all’innovazione organizzativa e di qualità nelle filiere | 8 |
| * 3.i Tecniche di prevenzione dell’erosione | 6 |
| * 3.l Miglioramento della capacità imprenditoriali | 8 |
| * 3.m VISITE DIDATTICHE E AZIENDALI * ATTIVITA’ DIMOSTRATIVE IN CAMPO | 10  10 | Pratica | 20 |

**MODALITA’ DI VALUTAZIONE: UNITA’ DI COMPETENZA 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITA’ DI COMPETENZA** | **OGGETTO DI OSSERVAZIONE** | **INDICATORI** | **RISULTATO ATTESO** | **MODALITA’** | **DURATA DELLA PROVA** | **PROFILO VALUTATORE** |
| **1**  Adempimenti fiscali, amministrativi e politiche agricole | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: obblighi fiscali amministrativi di gestione economico/finanziaria dell’azienda agricola; obblighi previdenziali e contratti di lavoro agricolo; individuazione e concetto di Politica Agricola Comunitaria (PAC); incentivi, agevolazioni (PSR); norme e regole che le aziende agricole devono rispettare per poter accedere regime al pagamento unico. Criteri di gestione obbligatori (CGO) e Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali (BCAA) | Le modalità di valutazione adottate dal docente saranno tese a far emergere le competenze acquisite nelle aree tematiche:  1 – aspetti gestionali contabili e fiscali  2 – aspetti previdenziali e contratti di lavoro  3 – politica agricola comunitaria (PAC)  4 – agevolazioni agli investimenti a favore delle imprese agricole a livello comunitario, nazionale e regionale (PSR)  5 – condizionalità: criteri di gestione obbligatorie e norme finalizzate al mantenimento delle buone condizioni agronomiche ed ambientali delle terre agricole | * Recepire le principali nozioni inerenti: materia contabile e fiscale, previdenziale e contrattualistica del lavoro; organizzazione aziendale del lavoro; politiche agrarie (PAC); agevolazioni ed investimenti (PSR); * Individuare e capire obblighi e agevolazioni di una impresa agricola * Saper applicare nella professione di imprenditore agricolo le discipline relative alla professione soprattutto con riferimento agli obblighi fiscali contrattualistici ed amministrativi; di rispetto delle norme finalizzate al mantenimento delle buone condizioni agronomiche ed ambientali delle terre agricole | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l’apprendimento delle conoscenze e l’acquisizione delle competenze tecnico-professionali**:**  **prova scritta** per la verifica dell’apprendimento delle competenze cognitive;  **prova pratica** per la verifica delle competenze tecnico-professionali | **Prova scritta:**  - Test a scelta multipla  - 30 domande  - durata: 60 minuti  **Prova pratica:**  La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:  Diritto fiscale, Amministrativo, Contrattualistica del lavoro ed obblighi previdenziali, politiche agricole, scienze agrarie e forestali, ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |

**MODALITA’ DI VALUTAZIONE: UNITA’ DI COMPETENZA 2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITA’ DI COMPETENZA** | **OGGETTO DI OSSERVAZIONE** | **INDICATORI** | **RISULTATO ATTESO** | **MODALITA’** | **DURATA DELLA PROVA** | **PROFILO VALUTATORE** |
| **2**  Igiene e sicurezza lavoro – Tutela ambientale | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; prevenzione e sicurezza sul lavoro in agricoltura: gestione dei rischi macchine, uso dei fitofarmaci, prevenzione e sicurezza negli allevamenti, nozioni sulle normative alimentari, il sistema HACCP per il settore agroalimentare; contaminazioni. Nozioni in merito a Piano di Azione Nazionale per l’uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e la salvaguardia del territorio (PAN) | Le modalità di valutazione adottate dal docente avranno lo scopo di fare emergere le conoscenze e le competenze acquisite nelle aree seguenti:  1 – principi normativi del D.lgs. 81/08  2 – principi sui rischi specifici sull’impresa agricola  3 – sicurezza alimentare metodo HACCP  4 – salvaguardia del territorio PAN | Per la professione di imprenditore agricolo:   * Recepire ed applicare le principali nozioni inerenti tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, dei lavoratori, della igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro; analisi degli alimenti e controllo qualità riferito alle filiere alimentari; PAN * Individuare e capire le principali norme sui principali rischi e l’importanza della prevenzione; HACCP per il settore agroalimentare, nozioni del PAN per l’uso sostenibile e la salvaguardia del territorio | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l’apprendimento delle conoscenze e l’acquisizione delle competenze tecnico-professionali**:**  **prova scritta** per la verifica dell’apprendimento delle competenze cognitive;  **prova pratica** per la verifica delle competenze tecnico-professionali | **Prova scritta:**  - Test a scelta multipla  - 30 domande  - durata: 60 minuti  **Prova pratica:**  La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:  Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro; Tutela ambientale, scienze agrarie e forestali ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |

**MODALITA’ DI VALUTAZIONE: UNITA’ DI COMPETENZA 3**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITA’ DI COMPETENZA** | **OGGETTO DI OSSERVAZIONE** | **INDICATORI** | **RISULTATO ATTESO** | **MODALITA’** | **DURATA DELLA PROVA** | **PROFILO VALUTATORE** |
| **3**  Tematiche afferenti le focus area | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: Marketing: obiettivi, mercati, strategie, tecniche di promozione dei prodotti agricoli; Strategie ecosostenibili nella protezione delle colture; Metodi e strategie di difesa fitosanitaria sostenibile; Linee guida per la costituzione, promozione, domanda e offerta, azione di supporto della filiera corta; Sistemi di certificazione dei prodotti, tecniche di tracciabilità e certificazione dei prodotti, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole BIO, Promozione e difesa del paesaggio rurale e dell’erosione, Supporto all’innovazione organizzativa e ampliamento dell’offerta attraverso la creazione di agriturismi, fattorie didattiche, sociali e ospitalità rurale; metodi e processi di agricoltura sociale, Miglioramento delle capacità imprenditoriali | Le modalità di valutazione adottate dal docente saranno tese a far emergere le competenze acquisite nelle seguenti aree:  1 - Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli,  2 - Promozione e valorizzazione dell’agro-biodiversità,  3 - Promozione filiera corta,  4 -Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole,  5 - Promozione e difesa del paesaggio rurale,  6 – Tecniche di prevenzione dell’erosione  7 - Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO),  8 - Supporto all’innovazione organizzativa e di qualità nelle filiere,  9 – Metodi e processi di agricoltura sociale,  10 - Miglioramento delle capacità imprenditoriali | Recepire le principali nozioni inerenti alle:   * tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli e della filiera corta * tecniche di tracciabilità e certificazione prodotti agricoli * promozione e salvaguardia paesaggio rurale, tecniche di prevenzione dell’erosione * metodi e processi di agricoltura sociale e bio * miglioramento capacità imprenditoriali | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l’apprendimento delle conoscenze e l’acquisizione delle competenze tecnico-professionali**:**  **prova scritta** per la verifica dell’apprendimento delle competenze cognitive;  **prova pratica** per la verifica delle competenze tecnico-professionali | **Prova scritta:**  - Test a scelta multipla  - 30 domande  - durata: 60 minuti  **Prova pratica:**  La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:  Tutela ambientale, politiche agricole, scienze agrarie, ambientali e forestali, economia e marketing ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |