



"La tua Campania cresce in Europa"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE "EMILIO SERENI" AFRAGOLA – CARDITO

Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Turismo
Settore Tecnologico: Trasporti e Logistica (Conduttori del mezzo aereo)
Settore Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Liceo Artistico - Indirizzi: Arti Figurative – Architettura - Ambienti

AVVISO PUBBLICO "SCUOLA VIVA"

Delibera di Giunta Regionale n. 204 del 10/05/2016
(B.U.R.C. n. 31 del 16 maggio del 2016)

Allegato C

FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO

Max 240 caratteri

"STOP ALLA DISPERSIONE"

ISTITUZIONE SCOLASTICA PROPONENTE: **I.S.I.S "E. SERENI – AFRAGOLA – CARDITO"**

Dirigente Scolastico: **DANIELA COSTANZO**

Indirizzo: **VIA DON BOSCO, 9**

Città: **AFRAGOLA** Prov. **NA** C.A.P. **80024**

Tel: **0818603209**

mail: **nais121003@istruzione.it**

PEC: **nais121003@pec.istruzione.it**

Coordinatore interno del progetto: **DANIELA COSTANZO**

TEL.: **0818603209**

E-MAIL: **avvocatodcostanzo@gmail.com**

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

PARTNER

(scheda da riprodurre per ogni partner)

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: _____

Indirizzo: _____

Città: _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Tel.: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Rappresentante legale _____

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo): _____

Esperienze maturate
Max 2000 caratteri spazi inclusi

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Articolazione dell'intervento proposto

Numero moduli	7
Numero ore per modulo	Modulo 1 –40 ore Modulo 2 – 40 ore Modulo 3 – 30 ore Modulo 4 – 40 ore Modulo 5 – 40 ore Modulo 6 – 30 ore Modulo 7 – 30 ore
Numero ore totale dei moduli	250
Numero aperture settimanali	2
Numero partecipanti per modulo	Modulo 1 –20 Modulo 2 – 21 Modulo 3 – 20 Modulo 4 – 20 Modulo 5 – 25 Modulo 6 – 20 Modulo 7 – 70
Numero partecipanti in totale	196

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Abstract dell'intervento progettuale proposto

Esplicitare analisi dei fabbisogni e motivazione dell'intervento proposto con riferimento alla presenza di fenomeni di disagio sociale, marginalizzazione e dispersione scolastica nella platea di pertinenza dell'Istituto scolastico proponente
Max 3.000 caratteri spazi inclusi

Il bacino territoriale in cui l'Istituto opera è localizzato a Nord-Est della provincia di Napoli tra Afragola, Acerra, Caivano, Cardito, Casoria, Casalnuovo, Frattamaggiore e Grumo Nevano.

Attualmente, la connotazione artigianale del tessuto produttivo locale appare molto debole e include prevalentemente il sistema delle piccole e piccolissime imprese, in gran parte localizzate in aree non sufficientemente attrezzate per l'attività produttiva e con un tasso di disoccupazione e lavoro nero in aumento. Sono presenti anche esperienze aziendali virtuose, che fotografano il territorio a macchia di leopardo per le eccellenze locali. Sono attivamente presenti tutti gli ordini professionali, in un contesto di presenza sociale che favorisce forme positive di privato sociale e di volontariato.

Il contesto socio-culturale in cui vivono è privo in generale di grossi stimoli e opportunità formative: modesti nel territorio, infatti, i centri di aggregazione e gli spazi per il tempo libero; fanno eccezione le strutture religiose in cui si svolge l'attività sociale ed educativa della Chiesa. Gli studenti del "Sereni" appartengono quasi tutti a famiglie monoreddito, con un'istruzione medio-bassa, anche se non mancano studenti provenienti da famiglie culturalmente più elevate.

L'Istituto è parte attiva di tutte le relazioni con gli enti locali, con le organizzazioni del lavoro, del sociale e del no profit, garantendo una interfaccia concreta per tutte quelle iniziative che possono rientrare tra le finalità istituzionali della scuola ed arricchire la percezione ed utilizzo degli "spazi comuni" scolastici ai fini formativi.

La scuola, così, partecipa a numerose "reti" non solo tra le istituzioni scolastiche del comprensorio afragolese, ma anche con le scuole del territorio frattese, casoriano e acerrano, ma anche con le istituzioni scolastiche Napoletane, cittadine e di periferia, anche di aree a rischio, ed è sempre disponibile a condividere percorsi progettuali con tutte le componenti sociali presenti e attive, non ultimo il mondo Universitario.

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Nello specifico, l'Istituto ha tentato, con la professionalità del dirigente scolastico e l'impegno tenace dei docenti, di creare condizioni meno avverse e destabilizzanti per gli alunni, procedendo ad un quotidiano e qualificante lavoro educativo ed ha ottenuto, da parte degli studenti e dei genitori, interesse e gratificazioni

Descrivere i moduli previsti dall'intervento progettuale riproducendo, se del caso, la scheda seguente tante volte per quanti sono i moduli (da un minimo di uno ad un massimo di otto)

Titolo del modulo	LABORATORIO DI BARMAN
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita. Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi	I destinatari di questo Laboratorio sono 20 Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione. Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri.

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	LABORATORIO DI BARMAN
	<p>La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
<p>Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p align="center">“Pianificare l’offerta di bar e caffetteria e definire le necessità di approvvigionamento”</p> <p>Risultato generale atteso Elaborare il menù tenendo conto dei vincoli del caso e definire le necessità di approvvigionamento per realizzarlo.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare il menù in modo che l'offerta risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela <ul style="list-style-type: none"> – Definire l'offerta dei prodotti di caffetteria e snack, cocktail, long drinks e vini tenendo conto di: tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale; tipo di servizio da offrire (servizio al tavolo ed al banco); stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarlo. • Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dell'offerta del bar <ul style="list-style-type: none"> – Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione dell'offerta prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati. <p>Conoscenze minime</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia di settore: <ul style="list-style-type: none"> • alcolici (vino, spumanti e champagne; vini liquorosi e aromatizzati; distillati di vino e cereali; birra; liquori dolci e amari); • super-alcolici caratteristiche organolettiche e loro gradazione alcolica; modalità di conservazione e possibili alterazioni. • prodotti di bar e caffetteria (caffè, cacao, latte, materie prime per la preparazione di snack, etc.), caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni. • Principi di gestione economica del bar. Evoluzione e tendenze dei prodotti di bar e caffetteria.
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi,</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	LABORATORIO DI BARMAN
l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate Max 1.500 caratteri spazi inclusi	mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.
Durata e articolazione temporale del modulo Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. Max 500 caratteri spazi inclusi	Durata : 40ore Articolazione temporale del modulo : 1 incontro settimanale ogni due settimane a partire dal mese di Ottobre 2016
Beni e attrezzature Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi	Materiale di consumo per la preparazione dei cocktails, materiale di consumo per la preparazione delle bevande di caffetteria, libro di testo, valigetta per gli attrezzi da barman.
Partner coinvolti nella realizzazione del modulo Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi	AIBM Project Associazione Italiana Bartender & Mixologist con i propri docenti, formerà i partecipanti al modulo, alla nobile arte della preparazione delle bevande miscelate e le bevande della tradizione della caffetteria italiana e territoriale.
Sostenibilità e replicabilità del modulo Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi	Sostenibilità Al di là della capacità di auto-rigenerarsi finanziariamente, gli aspetti che si intendono sottolineare della sostenibilità riguardano la stabilità dei vantaggi dell'apprendimento per i beneficiari, in relazione alla pertinenza e qualità dell'offerta formativa, nonché gli aspetti organizzativi del modello. In questo quadro, gli indicatori individuati sono due: 1) Risorse, ovvero la capacità di individuare/generare risorse rinnovabili per la continuità e stabilità dei benefici raggiunti per i destinatari; 2) Organizzazione, vale a dire la coerenza e efficacia del modello organizzativo e distribuzione delle competenze (finanziamenti, responsabilità, reti e di partenariato) Trasferibilità La capacità di estensione del modello è a nostro avviso rilevabile analizzando la trasferibilità degli indicatori. Con questi presupposti, gli indicatori individuati sono tre: 1) Scenario, in termini di applicabilità del progetto/modello in condizioni di partenza e altri elementi di contesto differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati; 2) Target, vale a dire applicabilità del progetto/modello su target differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati; 3) Metodologie, ovvero l'applicabilità degli strumenti e delle metodologie utilizzate in situazioni differenti e, a parità di altre condizioni, prevedere gli stessi risultati.
Originalità delle attività ed approcci metodologici	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	LABORATORIO DI BARMAN
<p>innovativi Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>concetti specifici legati alle materie di indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Reti di partenariato Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del territorio coinvolte per la realizzazione delle attività :</p> <p>AIBM Project Associazione Italiana Bartender & Mixologist sezione Campania e Azienda Mi Svago, associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.</p>
<p>Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione. Docenti esperti esterni: n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B)</p> <p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
<p>Costo stimato del modulo</p>	<p>Euro 8.720,00</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	LABORATORIO DI PIZZAIOLO
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita.</p> <p>Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>I destinatari di questo Laboratorio sono 21</p> <p>Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione.</p> <p>Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri.</p> <p>La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi	<p>Risultato atteso</p> <p>Preparare la pizza identificando gli ingredienti da utilizzare ed applicando le tecniche di preparazione e di cottura più indicate.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare l'impasto in modo che sia adatto ad essere utilizzato nella preparazione dei piatti <p>Quantificare la dose di impasto da preparare, tenendo conto del numero di clienti previsto e dei tempi di lievitazione da rispettare.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale: NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec: nais121003@pec.istruzione.it sito web: www.isissereni-afraigola-cardito.gov.it

	<p>Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto.</p> <p>Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso, fino a quando l'impasto non raggiunge la giusta consistenza .</p> <p>Stagliare l'impasto in modo ottenere porzioni di pasta adeguate per forma e dimensione.</p> <p>Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo per evitare che secchino.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare gli ingredienti per il condimento e la farcitura della pizza in modo che siano adatti ad essere utilizzata per il loro successivo utilizzo <p>Scegliere gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla realizzazione delle pizze in menù.</p> <p>Sottoporre gli ingredienti scelti al trattamento più indicato a renderli pronti ad essere utilizzati.</p> <p>Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare la pizza in modo che risulti adeguatamente condita e opportunamente cotta <p>Manipolare il disco di pasta fino a conferirgli le dimensioni opportune.</p> <p>Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato.</p> <p>Cuocere la pizza seguendo la tecnica di infornata adeguata al forno a disposizione.</p> <p>Conoscenze minime</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti. • Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni. • Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti. • Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali • Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza. • Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali.
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in</p> <p>sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

<p>Durata e articolazione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata: 40 ore</p> <p>Articolazione temporale del modulo: 1 incontro settimanale ogni due settimane a partire dal mese di Ottobre 2016</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Tale modulo verrà svolto in collaborazione con la scuola di pizzaioli "Mani D'Oro" di Acerra e utilizzeranno forni a legna ed a gas, materiale di consumo per la preparazione ed il servizio della pizza nelle diverse tipologie.</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Associazione pizzaioli "Mani D'Oro", tale associazione con i suoi docenti formerà i partecipanti nell'arte nobile della preparazione dell'impasto, stesura e cottura della famosa pizza napoletana.</p>
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo</p> <p>Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sostenibilità</p> <p>Al di là della capacità di auto-rigenerarsi finanziariamente, gli aspetti che si intendono sottolineare della sostenibilità riguardano la stabilità dei vantaggi dell'apprendimento per i beneficiari, in relazione alla pertinenza e qualità dell'offerta formativa, nonché gli aspetti organizzativi del modello.</p> <p>In questo quadro, gli indicatori individuati sono due:</p> <p>1) Risorse, ovvero la capacità di individuare/generare risorse rinnovabili per la continuità e stabilità dei benefici raggiunti per i destinatari;</p> <p>2) Organizzazione, vale a dire la coerenza e efficacia del modello organizzativo e distribuzione delle competenze (finanziarie, responsabilità, rete di partenariato)</p> <p>Trasferibilità</p> <p>La capacità di estensione del modello è a nostro avviso rilevabile analizzando la trasferibilità degli indicatori. Con questi presupposti, gli indicatori individuati sono tre:</p> <p>1) Scenario, in termini di applicabilità del progetto/modello in condizioni di partenza e altri elementi di contesto prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>2) Target, vale a dire applicabilità del progetto/modello su target differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>3) Metodologie, ovvero l'applicabilità degli strumenti e delle metodologie utilizzate in situazioni differenti e, a parità di altre condizioni, prevedere gli stessi risultati.</p>
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

	informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
Reti di partenariato Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del territorio coinvolte per la realizzazione delle attività : Associazione pizzaioli "Mani d'Oro" associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.
Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	Personale di segreteria: n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta de l protocollo Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione. Docenti: n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B) Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage. Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso
Costo stimato del modulo	Euro 8.720,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afraigola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	LABORATORIO DI AGENZIA TURISTICA
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita.</p> <p>Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>I destinatari di questo Laboratorio sono 20</p> <p>Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione.</p> <p>Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri.</p> <p>La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi	<p style="text-align: center;">“Sviluppare e commercializzare il prodotto turistico”</p> <p><i>Risultato generale atteso</i></p> <p>Raggiungere gli obiettivi strategico-commerciali prefissati sviluppando e promuovendo prodotti turistici.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare prodotti turistici adeguati a soddisfare le esigenze di clienti reali/potenziali, nel rispetto degli obiettivi di profitto prefissati Soddisfare le richieste del cliente elaborando itinerari e pacchetti di viaggio personalizzati. Raggiungere il cliente potenziale proponendo prodotti turistici di propria creazione in linea con le tendenze del momento. • Promuovere i prodotti di propria creazione ovvero proposti dai fornitori (tour operator, strutture ricettive, vettori trasporti, etc.) Definire tariffe, listini prezzi ed eventuali promozioni, adeguati al raggiungimento gli obiettivi strategico-commerciali prefissati. Concepire modelli espositivi mirati a focalizzare l'attenzione del cliente su prodotti di punta, offerte commerciali e promozioni (locandine, cataloghi e depliant di tour operator o propri). Assegnare obiettivi di vendita ai propri collaboratori in relazione ai diversi prodotti, sulla base delle strategie commerciali definite. Fidelizzare il cliente realizzando iniziative volte ad instaurare un rapporto di fiducia ed al contempo acquisire informazioni utili ad orientarne la scelta ed “anticiparne i desideri”. <p>Conoscenze minime</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione di viaggio: struttura e preventivo. • I vettori dei trasporti (trasporto aereo, ferroviario, marittimo e su gomma: servizi; procedure operative e disposizioni tariffarie; accordi internazionali) e prenotazioni. • Le strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere (categorie, caratteristiche, servizi offerti, modalità di prenotazione, convenzioni ed accordi). • Formalità doganali e norme valutarie. • Il marketing turistico. • ‘Pricing’: gestione delle tariffe. • Strategie comunicative di promozione e pubblicizzazione del prodotto e dell'immagine turistica. <p>Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi dell'agenzia</p>
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>
<p>Durata e articolazione temporale del modulo Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata Laboratorio : 30 ore Articolazione temporale del modulo : 1 incontro settimanale di 3 ore per 3 volte al mese a partire dal mese di Aprile 2017</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Per lo svolgimento del modulo saranno utilizzate aule multimediali, P.C. materiale di cancelleria.</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>INPEROSO TOURS BY HINTERLAND TURISMO, con i suoi formatori prepareranno i partecipanti al modulo a costruire dei percorsi turistici atti alla valorizzazione del territorio locale, regionale e nazionale.</p>
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo</p> <p>Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sostenibilità</p> <p>Al di là della capacità di auto-rigenerarsi finanziariamente, gli aspetti che si intendono sottolineare della sostenibilità riguardano la stabilità dei vantaggi dell'apprendimento per i beneficiari, in relazione alla pertinenza e qualità dell'offerta formativa, nonché gli aspetti organizzativi del modello.</p> <p>In questo quadro, gli indicatori individuati sono due:</p> <p>1) Risorse, ovvero la capacità di individuare/generare risorse rinnovabili per la continuità e stabilità dei benefici raggiunti per i destinatari;</p> <p>2) Organizzazione, vale a dire la coerenza e efficacia del modello organizzativo e distribuzione delle competenze (finanziamenti, responsabilità, reti e di partenariato)</p> <p>Trasferibilità</p> <p>La capacità di estensione del modello è a nostro avviso rilevabile analizzando la trasferibilità degli indicatori. Con questi presupposti, gli indicatori individuati sono tre:</p> <p>1) Scenario, in termini di applicabilità del progetto/modello in condizioni di partenza e altri elementi di contesto prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>2) Target, vale a dire applicabilità del progetto/modello su target differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>3) Metodologie, ovvero l'applicabilità degli strumenti e delle metodologie utilizzate in situazioni differenti e, a parità di altre condizioni, prevedere gli stessi risultati.</p>
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Reti di partenariato</p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale: NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec: nais121003@pec.istruzione.it sito web: www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

	<p>territorio coinvolte per la realizzazione delle attività :</p> <p>INPEROSO TOURS BY HINTERLAND TURISMO, Associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.</p>
<p>Gruppo di lavoro</p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo</p> <p>Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione.</p> <p>Docenti : n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B)</p> <p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
Costo stimato del modulo	Euro 6.707,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Sommelier
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita. Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
<p>Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>I destinatari di questo Laboratorio sono 20 Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione. Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri. La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
Fasi realizzative	Approfondita conoscenza delle tipologie di vino e delle

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Sommelier
<p>Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>caratteristiche dei diversi vini; - conoscenza degli abbinamenti del vino con i diversi cibi; - conoscenza della successione dei vini a tavola; - conoscenza di elementi di viticoltura ed enologia; - conoscenza della legislazione vitivinicola; - conoscenza della tecnica di degustazione per il discernimento delle caratteristiche organolettiche del vino e per la valutazione della qualità; - conoscenza dell'uso degli strumenti di lavoro (cavatappi, taste secchiello) e delle caratteristiche di bottiglie e tappi; - conoscenza delle caratteristiche della cantina, della sua organizzazione e della sua gestione razionale; - saper organizzare e gestire gli acquisti del comparto beverage di un esercizio; - conoscenza della cultura enogastronomica locale; - conoscenza degli altri prodotti enologici (grappe, liquori, amari...), del presentazione e somministrazione; - capacità di coordinarsi con gli altri addetti del ristorante (maître, addetti al servizio in sala, cuoco); - capacità di relazionare con la clientela, di comprendere le sue richieste Alla fine del laboratorio i partecipanti, avranno acquisito: - la conoscenza delle tecniche per degustare il cibo ed il vino in modo da apprezzarne fino in fondo tutte le caratteristiche; - la conoscenza del processo di vinificazione; - la conoscenza dei più importanti vini italiani, francesi e del resto del mondo, oltre alle leggi che li regolamentano; - la conoscenza dei prodotti che sono l'eccellenza enogastronomica della regione Campania.</p>
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>
<p>Durata e articolazione temporale del modulo Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata : 40 ore Articolazione temporale del modulo : 1 incontro settimanale ogni due settimane a partire dal mese di Ottobre 2016</p>
<p>Beni e attrezzature Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Tale modulo si svolgerà all'interno della struttura scolastica, utilizzando aule con la LIM per le lezioni frontali. Per la parte pratica occorreranno i vini e le valigette con i bicchieri e del tovagliato. Verranno, inoltre , rilasciati libri di testo inerenti all'evoluzione vitivinicola nazionale e territoriale.</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>A.I.S. Campania con i suoi esperti formatori guiderà i partecipanti del modulo in un viaggio da sogni fra tradizioni, cultura e scoperta dei luoghi territoriali e del lavoro dell'uomo atto alla trasformazione del mosto d'uva nella bevanda venerata dai Dei.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A

e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Sommelier
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Originalità delle attività Per l'arricchimento culturale degli alunni verranno proposti, all'attenzione degli stessi, semplici testi teatrali in lingua inglese, per favorire sia un approccio dinamico e costruttivo alla nuova lingua e alla sua cultura e sia per abituarli a tradurre un messaggio espresso in un codice diverso, trasformandolo e transcodificandolo in un altro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scelta e approfondimento del testo teatrale. • Distribuzione delle parti, cercando di avvicinare i personaggi al temperamento e al carattere degli interpreti. • Studio della parte, immedesimandosi nel personaggio e nell'ambiente, dando un senso alle parole che si ripetono. <p>Approcci metodologici innovativi Le verifiche del "far teatro" vanno effettuate nel contesto delle attività stesse che vengono realizzate, tenendo conto di alcuni criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la recitazione deve essere vissuta dai ragazzi con serenità e non deve diventare una coercizione, soprattutto per i più timidi che della recitazione hanno bisogno più degli altri, per superare le loro inibizioni. • le rappresentazioni devono possedere un contenuto di autentico valore sociale e umano e corrispondere nella loro forma espressiva, alle reali potenzialità dei piccoli attori
<p>Reti di partenariato Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del territorio coinvolte per la realizzazione delle attività :</p> <p>A.I.S. Campania, Associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.</p>
<p>Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.</p>	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Sommelier
Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>Docenti : n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B)</p> <p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
Costo stimato del modulo	Euro 8.720,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Pasticceria
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita. Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi	I destinatari di questo Laboratorio sono 25 Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione. Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri. La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.
Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi	OBIETTIVI: Il corso si pone l'obiettivo di favorire l'apprendimento delle necessarie conoscenze teorico-pratiche per l'approccio all'attività di pasticciere

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Pasticceria
<p>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>CONTENUTI: Il programma didattico prevede lezioni di tipo teorico (principi di igiene e trattamento alimenti; farine, tecniche di impasto, lievitazione, cottura) e pratico (esercitazioni in cucina per la realizzazione di prodotti di pasticceria)</p> <p>Programma del Corso</p> <ul style="list-style-type: none"> o Materie Prime Farina, zuccheri , grassi, uova, frutta secca e aromi o Pasta Frolla Tipologie, tecnica di lavorazione e metodi di impasto o Applicazioni della pasta frolla Stesa della pasta, cottura a vuoto e farcita o Pasta Sfoglia Metodo di preparazione della pasta sfoglia o Cottura della pasta sfoglia Stesa della pasta sfoglia, utilizzo e cottura o Pan di Spagna Tipologie, metodi di lavorazione Tipologie di masse montate o Cottura del pan di Spagna e pan di Spagna per arrotolati Cottura del pan di Spagna o Meringaggi Preparazione, produzione e cottura delle meringhe o Bigné I diversi impasti da bigné o Uso del cornetto Utilizzo del cornetto da decoro o Creme Creme, derivati e meringaggi Le varie tipologie di creme e derivati o Uso del sacchetto da pasticciare Utilizzo del sacchetto da pasticciare o Creme al burro e creme leggere Le tipologie di creme al burro e creme leggere
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>
<p>Durata e articolazione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata : 40 ore</p> <p>Articolazione temporale del modulo :</p> <p>1 incontro settimanale ogni due settimane a partire dal mese di Ottobre 2016</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Per lo svolgimento del modulo saranno utilizzati i locali dell'istituto per le lezioni teoriche mentre per la parte pratica le lezioni si svolgeranno all'interno del laboratorio di pasticceria dell'azienda migliore. Saranno utilizzate tutte le attrezzature e il materiale di consumo per la realizzazione delle basi di pasticceria locale, nazionale ed internazionale</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Bar Pasticceria " Migliore", che con i suoi formatori guiderà i partecipanti alla scoperta della pasticceria tradizionale napoletana, nazionale ed internazionale.</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A

e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Pasticceria
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Originalità delle attività</p> <p>Per l'arricchimento culturale degli alunni verranno proposti, all'attenzione degli stessi, semplici testi teatrali in lingua inglese, per favorire sia un approccio dinamico e costruttivo alla nuova lingua e alla sua cultura e sia per abituarli a tradurre un messaggio espresso in un codice diverso, trasformandolo e transcodificandolo in un altro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scelta e approfondimento del testo teatrale. • Distribuzione delle parti, cercando di avvicinare i personaggi al temperamento e al carattere degli interpreti. • Studio della parte, immedesimandosi nel personaggio e nell'ambiente, dando un senso alle parole che si ripetono. <p>Approcci metodologici innovativi</p> <p>Le verifiche del "far teatro" vanno effettuate nel contesto delle attività stesse che vengono realizzate, tenendo conto di alcuni criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la recitazione deve essere vissuta dai ragazzi con serenità e non deve diventare una coercizione, soprattutto per i più timidi che della recitazione hanno bisogno più degli altri, per superare le loro inibizioni. • le rappresentazioni devono possedere un contenuto di autentico valore sociale e umano e corrispondere nella loro forma espressiva, alle reali potenzialità dei piccoli attori
<p>Reti di partenariato Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del territorio coinvolte per la realizzazione delle attività :</p> <p>Bar Pasticceria "Migliore", Associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.</p>
<p>Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione. Docenti : n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B)</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Pasticceria
	<p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
Costo stimato del modulo	Euro 8.720,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afraigola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Web Designer
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	L'idea di partenza è stata quella di ridisegnare e di arricchire di nuovi e ulteriori contenuti l'esperienza degli stages all'insegna di un nuova cultura del lavoro e di una nuova cultura della formazione. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le aziende verso una prospettiva di valore aggiunto, non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita. Proprio in tale senso si è sviluppato il progetto <ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'organizzazione • essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale • applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale • conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative • conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/08 • conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi	I destinatari di questo Laboratorio sono 20 Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione. Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri. La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.
Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi	<p style="text-align: center;">“Organizzare i contenuti delle pagine, realizzare il web editing e testare il sito”</p> <p>Risultato generale atteso</p> Definire l'articolazione logica dei contenuti delle pagine del sito web e le loro relazioni, nel rispetto dei principi di usabilità e facilità della navigazione. Realizzare le singole pagine, attraverso l'uso di linguaggi

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Web Designer
	<p>ed editor di largo mercato, ed assemblarle. Testare il sito e supportare la sua messa in esercizio.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Definire l'organizzazione delle pagine del sito Disegnare la struttura del sito in termini logici e funzionali, attraverso l'uso di strumenti di CSM e <i>personal publishing</i>. Definire la linea grafica del sito e le caratteristiche di base comuni alle singole pagine. Disegnare le singole pagine ed assemblare il sito Disegnare, attraverso specifico editor, le singole pagine, utilizzando un linguaggio di markup. Assemblare le pagine secondo il disegno logico e funzionale del sito. Testare il sito ed ottimizzarne il funzionamento Testare il sito nel suo complesso, a valle della inclusione nella pagine di eventuali animazioni, contenuti multimediali ed applicativi. Supportare la fase di messa in produzione del sito, anche verso il cliente finale. Esaminare nel tempo le performance del sito e definire azioni rivolte alla ottimizzazione di <i>web presence</i> e <i>web audience</i>. <p>Conoscenze minime</p> <p>Logiche di organizzazione dei contenuti nelle pagine. Principi e norme di usabilità, accessibilità, navigabilità, interazione persona-computer. Principi e tecniche di misura delle prestazioni. Strumenti di CMS – <i>Content Management System</i> e <i>personal publishing</i>. Loro uso. Linguaggi di markup (uno o più fra HTML, SGML, XML, XSL). Fogli di stile a cascata (CSS - <i>Cascading Style Sheets</i>). Uso di <i>RSS feed</i>. Principi e tecniche di grafica web. Principali editor commerciali per la redazione di pagine web; loro funzioni. Indicizzazione dei contenuti del sito e motori di ricerca interni. Principi e tecniche di misura degli accessi e delle prestazioni di un sito. Ottimizzazione del sito rispetto ai motori di ricerca</p>
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>
<p>Durata e articolazione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata Laboratorio : 30 ore</p> <p>Articolazione temporale del modulo :</p> <p>1 incontro settimanale di 3 ore per 3 volte al mese a partire dal mese di Aprile 2017</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Web Designer
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Edificio scolastico; Auditorium Scuola ; Cortile della Scuola; Laboratorio multimediale</p> <p>Impianto amplificazione con casse e microfoni; radio-registratore CD; Videocamera; Macchina fotografica; Materiale di facile consumo</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Buy Quik con i suoi docenti, formerà i partecipanti del modulo, a realizzare siti web di designer e la loro gestione nel tempo.</p>
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo</p> <p>Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Originalità delle attività</p> <p>Per l'arricchimento culturale degli alunni verranno proposti, all'attenzione degli stessi, semplici testi teatrali in lingua inglese, per favorire sia un approccio dinamico e costruttivo alla nuova lingua e alla sua cultura e sia per abituarli a tradurre un messaggio espresso in un codice diverso, trasformandolo e transcodificandolo in un altro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scelta e approfondimento del testo teatrale. • Distribuzione delle parti, cercando di avvicinare i personaggi al temperamento e al carattere degli interpreti. • Studio della parte, immedesimandosi nel personaggio e nell'ambiente, dando un senso alle parole che si ripetono. <p>Approcci metodologici innovativi</p> <p>Le verifiche del "far teatro" vanno effettuate nel contesto delle attività stesse che vengono realizzate, tenendo conto di alcuni criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la recitazione deve essere vissuta dai ragazzi con serenità e non deve diventare una coercizione, soprattutto per i più timidi che della recitazione hanno bisogno più degli altri, per superare le loro inibizioni. • le rappresentazioni devono possedere un contenuto di autentico valore sociale e umano e corrispondere nella loro forma espressiva, alle reali potenzialità dei piccoli attori
<p>Reti di partenariato</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Web Designer
<p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del territorio coinvolte per la realizzazione delle attività :</p> <p>Buy Quik Associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.</p>
<p>Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione. Docenti : n°1 per ogni unità formativa – esperto del settore (fascia B)</p> <p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
Costo stimato del modulo	Euro 6.707,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afrogola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Imprenditoria femminile
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>In aderenza a quanto proposto dai recenti provvedimenti legislativi, legge 107 del 13 luglio 2015 con i quali si tende a potenziare il percorso in Alternanza Scuola Lavoro nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria, il presente progetto nasce dal crescente bisogno di orientare i giovani verso la cultura dell'imprenditorialità, che oggi più che mai si prefigura come una possibile risposta al gravoso problema della mancanza di occupazione. Il potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità nelle scuole può avere un impatto positivo sul dinamismo imprenditoriale delle nostre economie in quanto contribuisce alla creazione di start-up di imprese sociali e attività che rendano i giovani imprenditori di se stessi. Occorre però tenere ben saldi alcune componenti fondamentali dell'alternanza: gli indirizzi di studio degli studenti coinvolti, l'apprendimento derivante dal settore produttivo dell'impresa madrina ed i bisogni del territorio.</p>
<p>Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>I destinatari di questo Laboratorio sono 70 Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione. Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri. La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
<p>Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>OBIETTIVI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un'adeguata conoscenza di base nell'area delle politiche di pari opportunità in particolar modo, in riferimento alle politiche di promozione delle condizioni attuate all'interno degli ambienti di lavoro e della normativa corrispondente; • Apprendere come l'Unione europea, attraverso l'emanazione di direttive comunitarie, intende perseguire il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di pari opportunità, rafforzare la parità di trattamento tra uomini e donne per quanto riguarda l'accesso al lavoro, alla formazione e alla promozione professionale e le condizioni di lavoro, proteggere le donne nei casi di discriminazione basata sul sesso, invertendo l'onere della prova, e stabilire un quadro generale per la parità di trattamento in materia di occupazione e condizioni di lavoro. <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Donne e mercato del lavoro; • Il divario tra i generi e il sostegno alla desegregazione professionale; • Analisi delle disuguaglianze in relazione al mercato del lavoro:

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
 e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Imprenditoria femminile
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le disuguaglianze nell'ingresso e nella permanenza nel mercato del lavoro; ○ Occupabilità: la struttura attuale dell'inoccupazione, disuguaglianze nelle opportunità di accesso al mercato del lavoro, crescita della marginalità, vecchie e nuove povertà: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli ostacoli ad un'uguaglianza di opportunità nell'accesso al mercato del lavoro; ▪ Sistemi e meccanismi di facilitazione all'accesso e al rientro nel mercato del lavoro per coloro che hanno difficoltà ad integrarsi o ad essere reintegrati nel mercato del lavoro che dev'essere aperto a tutti; ● I meccanismi di segregazione verticale e orizzontale e la promozione di nuove politiche; ● Azioni positive per la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro; ● La Normativa nazionale e regionale: <ul style="list-style-type: none"> ○ Legge 903/77; ○ Legge 164/90; ○ Legge 125/91; ○ Legge 215/92; ○ D.P.C.M. 27 marzo 1997; ○ Il telelavoro e la Legge 70/99; ○ Il lavoro a tempo parziale e il D.lgs. 61/00; ○ Le disposizioni in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità Legge 53/00 e ss.; ○ Legge 8 marzo 2000, n. 53; ○ Legge 53 - Decreto del 15 maggio del 2001; ○ La modifica all'art. 37 della Costituzione italiana e l'obbligo costituzionale del rispetto della parità di trattamento sul posto di lavoro e della necessità di conciliazione; ○ I principali riferimenti normativi a livello regionale, e i soggetti istituiti localmente per la promozione delle pari opportunità; <p>Il Fondo Sociale Europeo per le Pari Opportunità tra donne e uomini e il principio del mainstreaming</p>
<p>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Manifestazione finale atta a promuovere e divulgare le azioni dei moduli svolti, coinvolgendo i genitori, i partners e gli enti istituzionali del territorio. I partecipanti al progetto dei vari moduli metteranno in pratica quanto appreso dai vari interventi, mettendo in essere tutte le loro esperienze, collaborando in sinergia con i partecipanti degli altri moduli previsti all'interno del progetto. Ogni gruppo dei vari moduli produrrà del materiale di divulgazione del del progetto stesso.</p>
<p>Durata e articolazione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Durata Laboratorio : 30 ore</p> <p>Articolazione temporale del modulo :</p> <p>1 incontro settimanale di 3 ore per 3 volte al mese a partire dal mese di Aprile 2017</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afraigola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Imprenditoria femminile
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo si svolgerà all'interno dell'istituto, utilizzando l'aula multimediale, materiale di cancelleria e distribuzione di dispense.</p>
<p>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Associazione "Donne a Testa Alta" che con i suoi esponenti, guiderà i partecipanti nella conoscenza dell'importanza che assume l'imprenditoria femminile all'interno della società moderna. Inoltre, si occuperà della tutela delle donne all'interno dei contesti lavorativi</p>
<p>Sostenibilità e replicabilità del modulo</p> <p>Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici legati alle materie di indirizzo • lavoro in gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica • momento di <i>confronto</i> tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Laboratorio
<p>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati Max 2.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Originalità delle attività</p> <p>Per l'arricchimento culturale degli alunni verranno proposti, all'attenzione degli stessi, semplici testi teatrali in lingua inglese, per favorire sia un approccio dinamico e costruttivo alla nuova lingua e alla sua cultura e sia per abituarli a tradurre un messaggio espresso in un codice diverso, trasformandolo e transcodificandolo in un altro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scelta e approfondimento del testo teatrale. • Distribuzione delle parti, cercando di avvicinare i personaggi al temperamento e al carattere degli interpreti. • Studio della parte, immedesimandosi nel personaggio e nell'ambiente, dando un senso alle parole che si ripetono. <p>Approcci metodologici innovativi</p> <p>Le verifiche del "far teatro" vanno effettuate nel contesto delle attività stesse che vengono realizzate, tenendo conto di alcuni criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la recitazione deve essere vissuta dai ragazzi con serenità e non deve diventare una coercizione, soprattutto per i più timidi che della recitazione hanno bisogno più degli altri, per superare le loro inibizioni. • le rappresentazioni devono possedere un contenuto di autentico valore sociale e umano e corrispondere nella loro forma espressiva, alle reali potenzialità dei piccoli attori
<p>Reti di partenariato</p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale</p>	<p>L'Istituzione scolastica proponente, per il miglior raggiungimento delle finalità dell'intervento proposto, stipulerà specifico accordo di partenariato con le strutture e le risorse culturali e sociali del</p>

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Titolo del modulo	Laboratorio di Imprenditoria femminile
di riferimento. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	territorio coinvolte per la realizzazione delle attività : associazione “ Donne a Testa Alta” Associazione a tutela dell'imprenditoria femminile e comunità di recupero ed integrazione sociale.
Gruppo di lavoro Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	<p>Personale di segreteria : n°1 addetto – diplomato con esperienza almeno triennale - rapporti con l'utenza, tenuta del protocollo</p> <p>Personale di amministrazione : n°1 addetto – laureato o diplomato con esperienza almeno triennale - registrazione dei documenti contabili, predisposizione degli atti amministrativo/contabili, predisposizione della rendicontazione.</p> <p>Docenti : n°1 per ogni unità formativa – laureato esperto del settore (fascia B)</p> <p>Tutor didattico : in numero sufficiente da distribuire l'intero monte ore – diplomato con esperienza almeno triennale - garantire un supporto e un monitoraggio nel rapporto tra l'allievo e il processo di apprendimento, tra il coordinamento e l'attività didattica, nonché al fine di sostenere le esperienze di tirocinio/stage.</p> <p>Coordinatore : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla gestione di singole attività e delle risorse umane implicate, nella garanzia del raggiungimento dell'obiettivo specifico del corso</p> <p>Progettista : n° 1 Laureato o diplomato con esperienza almeno quinquennale - finalizzato alla progettazione esecutiva dell'intero percorso</p>
Costo stimato del modulo	Euro 6.707,00

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

Cronoprogramma di progetto

ID	MODULO ATTIVITA'	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10
1	Laboratorio Barman	X	X	X	X	X	X	X			
2	Laboratorio Pizzaiolo	X	X	X	X	X	X	X			
3	Laboratorio Agenzia turistica							X	X	X	X
4	Laboratorio Sommelier	X	X	X	X	X	X	X			
5	Laboratorio Pasticceria	X	X	X	X	X	X	X			
6	Laboratorio web designer							X	X	X	X
7	Laboratorio imprenditoria femminile							X	X	X	X
8											

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afregola-cardito.gov.it

PIANO DEI COSTI

A. COSTO TOTALE DEL PROGETTO	€ 55.000,00	
B. COSTI DIRETTI	Importi (euro)	Importi (%)
MACROVOCE B1 PREPARAZIONE		
B 1.1 Progettazione interna	€ 3.500,00	6,36%
B 1.2 Progettazione esterna	€ 2.000,00	3,64%
B 1.3 Pubblicizzazione e promozione del progetto	€ -	
B 1.4 Elaborazione dispense didattiche personale interno		
B 1.5 Elaborazione dispense didattiche personale esterno	€ -	
TOTALE B1 PREPARAZIONE Max 10%	€ 5.500,00	10,00%

MACROVOCE B2 REALIZZAZIONE

B 2.1 Retribuzione ed oneri personale interno		
B 2.2 Collaborazioni professionali docenti esterni 250 ORE * 80	€ 20.000,00	36,30%
B 2.3 Retribuzione ed oneri personale codocente interno o con funzioni di orientamento, accompagnamento e counselling interno		
B 2.4 Collaborazioni professionali codocenti esterni o con funzioni di orientamento, accompagnamento e counselling interno		
B 2.5 Retribuzioni ed oneri tutor interni 250 ORE * 30	€ 7.500,00	14,00%
B 2.6 Collaborazioni professionali tutor esterni		
B 2.7 Spese di viaggio, trasferte, rimborsi personale docente	€ 2.500,00	4,50%
B 2.8 Assicurazioni private e aggiuntive	€ 1.000,00	1,70%
B 2.9 Utilizzo materiale di consumo per l'attività programmata	€ 2.750,00	5,00%
B 2.91 Utilizzo attrezzature per l'attività programmata	€ 2.000,00	3,50%
TOTALE B2 REALIZZAZIONE MIN 65%	€ 35.750,00	65,00%

MACROVOCE B3 DIFFUSIONE DEI RISULTATI

B 3.1 Incontri e seminari	€ 1.500,00	2,73%
B 3.2 Elaborazione report e studi e materiali di divulgazione	€ 2.400,00	4,36%
B 3.3 Pubblicazioni finali	€ 1.600,00	2,91%
TOTALE B3 DIFFUSIONE DEI RISULTATI MAX 10%	€ 5.500,00	10,00%

MACROVOCE B4 DIREZIONE E CONTROLLO INTERNO

B 4.1 Valutazione finale dell'operazione o del progetto	€ 2.200,00	4,00%
B 4.2 Monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione	€ 1.473,00	2,67%
B 4.3 Retribuzioni ed oneri coordinatore interno		
B 4.4 Collaborazione professionale coordinatore esterno		
B 4.5 Personale non docente dipendente —Retribuzioni ed oneri	€ 663,60	1,20%
B 4.6 Collaborazioni professionali personale non docente — Compensi	€ 1.163,40	

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afraigola-cardito.gov.it

B 4.7	Personale autonomo a "Prestazione d'opera"		
B 4.8	Rimborsi spese		
TOTALE B4 DIREZIONE E CONTROLLO INTERNO MAX 10%		€ 5.500,00	10,00%

B TOTALE COSTI DIRETTI		€ 52.250,00	95,00%
-------------------------------	--	--------------------	---------------

C. COSTI INDIRETTI IMPORTI

C. 1.1	Amministrazione e contabilità generale (civilistico, fiscale)		
C. 1.2	Forniture per ufficio	€ 1.250,00	2,28%
C. 1.3	Servizi ausiliari (centralino, portineria, sicurezza, etc)	€ 500,00	0,90%
C. 1.4	Pubblicità istituzionale	€ 1.000,00	1,82%
C TOTALE COSTI INDIRETTI MAX 5%		€ 2.750,00	5,00%

TOTALE COSTO DEL PROGETTO (A=B+C)		€ 55.000,00	100%
--	--	--------------------	-------------

IL PRESENTE FORMULARIO SI COMPONE DI N. _____ PAGINE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
AVV. DANIELA COSTANZO

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) - Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-fragola-cardito.gov.it