

**AVVISO - 88927, 03/06/2025, FESR, Laboratori**  
**CANDIDATURA N. 17229**  
**ANAGRAFICA SCUOLA**

DATI ANAGRAFICI	
Denominazione	FAICCHIO
Codice meccanografico	BNIS02300V
Tipo istituto	ISTITUTO SUPERIORE
Indirizzo	VIA RAFFAELE DELCOGLIANO
Provincia	BENEVENTO
Comune	FAICCHIO
CAP	82030
Telefono	0824863478
Email	BNIS02300V@istruzione.it
Sito web	www.ittfaicchio.it
Numero Alunni	0
Plessi	BNIS02300V BNRC02301T BNRH023013 BNRH02350B BNTN023013

Il file è organizzato in 'Riepilogo candidatura' e a seguire i progetti con relativi moduli e spese generali.

## RIEPILOGO CANDIDATURA

Avviso	Laboratori
Istituto	BNIS02300V - FAICCHIO
Codice candidatura	17229
Importo totale richiesto	€ 201.000,00
Num. Prot. Delibera Collegio docenti	3650
Data Delibera Collegio docenti	03/07/2025
Num. Prot. Delibera Consiglio d'istituto	3648
Data Delibera Consiglio d'istituto	03/07/2025

## RIEPILOGO PROGETTI RICHIESTI

Progetto	Importo
Rinnovamenti .....Labs	€ 201.000,00
<b>TOTALE PROGETTI</b>	€ 201.000,00

## RIEPILOGO MODULI RICHIESTI

Sottoazione	Tipologia modulo	Titolo	Importo
RSO4.2.A3.B	Arti ausiliarie delle professioni sanitarie-Odontotecnico	Laboratorio di ottica e odontotecnica	€ 56.950,00
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	Laboratorio di sala e vendita	€ 56.950,00
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	Laboratorio di enogastronomia	€ 56.950,00
<b>TOTALE MODULI</b>			€ 170.850,00

## PROGETTI E MODULI

## Progetto: Rinnovamenti .....Labs

### RSO4.2.A3

### RSO4.2.A3.B

Titolo	Rinnovamenti .....Labs
Descrizione	Il bando mira a promuovere la creazione di ambienti laboratoriali avanzati destinati a rafforzare le competenze tecniche e professionali degli studenti iscritti agli istituti di istruzione secondaria di secondo grado con indirizzi tecnici o professionali, situati in specifiche aree geografiche. Le attività finanziate saranno attuate entro la conclusione dell'anno scolastico 2025-2026 e sono parte del Programma nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027, sostenuto dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Ogni progetto si articolerà in moduli inseriti nel Piano triennale dell'offerta formativa. I moduli possono riferirsi a diversi indirizzi o essere più di uno per lo stesso indirizzo.
Codice CUP	F54D25006060007
Data inizio prevista	28/08/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Numero moduli	3
Importo richiesto	€ 201.000,00

## SPESE GENERALI PROGETTO

Progetto: Rinnovamenti .....Labs  
RSO4.2.A3  
RSO4.2.A3.B

Voce di costo	Percentuale assegnata	Importo
Progettazione	2.0	€ 4.020,00
Spese organizzative e gestionali	5.0	€ 10.050,00
Piccoli adattamenti edilizi	5.0	€ 10.050,00
Pubblicità	1.0	€ 2.010,00
Collaudo/regolare esecuzione	1.0	€ 2.010,00
Addestramento all'uso delle attrezzature	1.0	€ 2.010,00
<b>TOTALE</b>		€ 30.150,00

## MODULO

Tipo modulo	Arti ausiliarie delle professioni sanitarie-Odontotecnico
Titolo modulo	Laboratorio di ottica e odontotecnica

## Descrizione

I Laboratori di ottica e odontotecnica che si intendono realizzare, sono progettati per adattarsi a diverse esigenze didattiche, e permettono di realizzare diversi esperimenti. Il laboratorio di ottica sarà realizzato con strumentazione di ultima generazione, per eseguire test e molte misurazioni quantitative e qualitative su luce, colore e spettro. Una introduzione alla spettroscopia rispondente a tutte le normative vigenti in tema di certificazioni e rispetto della sicurezza. All'interno del laboratorio si potranno realizzare esperimenti di interferenza e diffrazione e colorimetria, coprendo ogni aspetto sia di ottica "piana" che "geometrica": dalla formazione delle immagini alla legge di Snell, dall'angolo limite alle macchine ottiche semplici. Con l'istituzione del laboratorio miriamo ad accendere la scintilla della passione per la scienza in studentesse e studenti, preparandoli alle sfide accademiche e professionali che li attendono. Si intende acquisire tutto quanto serve per realizzare esperimenti di ottica. Per questo la dotazione selezionata includerà:

- Banco ottico completo, che include una sorgente di luce multifunzione, che fornisce fonte puntiforme, fonte estesa, 1, 3 o 5 raggi per l'ottica piana, bande colorate
- Kit di ottica piana con quattro lenti assortite
- Schermo di proiezione
- Specchio convergente e relativa semilamina rotante per osservare l'immagine
- Goniometro e lente a "D".
- Corredo per lo studio dell'interferenza
- Una sorgente a diodo laser che fornisce un fascio ben collimato
- Due dischi in vetro, su cui devono essere fotoincisi almeno 25 tipi di "aperture": fenditura singola, doppia, multipla, varie larghezze, varie distanze, aperture circolari, ecc.
- Diffraction scanner per permettere di "scansionare" una figura di interferenza o diffrazione, realizzando un grafico di intensità luminosa in funzione della posizione, con elevata risoluzione spaziale fino a 10 micrometri

- Laser VERDE
- "Color mixer" con accessori
- Sensore di luce/colore/UV/radianza

Obiettivi del laboratorio e ricaduta didattica

- Verificare sperimentalmente le leggi fondamentali dell'ottica, attraverso alcuni esperimenti fondamentali.
- Imparare ad usare strumentazione precisa, durevole ed affidabile
- Sviluppare competenze pratiche nella raccolta e nell'analisi dei

	<p>dati, con l'utilizzo di software dedicati e anche di "normali" fogli elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza dell'errore sperimentale, dei limiti degli strumenti e della propagazione dell'incertezza.</li> <li>• Realizzare semplici progetti scientifici in piccoli gruppi, stimolando il lavoro di squadra e il pensiero critico.</li> <li>• Prepararsi in modo più efficace alle prove di laboratorio e agli esami di ammissione universitari, specialmente per facoltà scientifiche e ingegneristiche.</li> <li>• Affrontare esperimenti avanzati con autonomia e capacità di pianificazione e problem-solving.</li> <li>• Sviluppare una solida metodologia di approccio al problema scientifico, dalla formulazione dell'ipotesi alla presentazione dei risultati.</li> <li>• Acquisire la manualità e l'esperienza necessarie per futuri percorsi di ricerca o professionali.</li> </ul> <p>L'ambiente laboratoriale rafforzerà il ruolo della scuola nella promozione della pari opportunità e nel contrasto agli stereotipi attraverso attività mirate.</p> <p>Il laboratorio di odontotecnica mirerà a potenziare e migliorare le tecnologie dei laboratori esistenti con sistemi di aspirazione moderni e tecnologicamente avanzati.</p>
Sede dove è previsto il modulo	BNRC02301T
Importo	€ 56.950,00

## MODULO

Tipo modulo	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
Titolo modulo	Laboratorio di sala e vendita



## Descrizione

Il laboratorio progettato per simulare ambienti reali di lavoro, consente agli studenti di acquisire competenze pratiche nella preparazione, conservazione, trasformazione e presentazione degli alimenti. L'integrazione di tecnologie avanzate, permette di vivere un'esperienza formativa immersiva, collaborativa e interdisciplinare. Il laboratorio è caratterizzato da flessibilità, adattabilità, multifunzionalità e mobilità, connessione continua con informazioni e persone, accesso alle tecnologie, alle risorse educative aperte, al cloud, apprendimento attivo e collaborativo, creatività, utilizzo di molteplici metodologie didattiche innovative. Parità di accesso e pari opportunità. L'ambiente laboratoriale che verrà realizzato rafforzerà il ruolo della scuola nella promozione della pari opportunità e nel contrasto agli stereotipi.

### OBIETTIVI DIDATTICI

- Sviluppare competenze pratiche
- Acquisire padronanza nell'uso di attrezzature professionali da cucina e tecnologie di nuova generazione;
- Promuovere il lavoro in team e la gestione dei flussi operativi in ambienti professionali;
- Integrare strumenti informatici per la documentazione e l'analisi dei processi culinari.

### Attrezzature di Sala:

- Arredamento: Tavoli, sedie, mise en place, carrello di servizio, ecc.
- Biancheria: Tovaglie, tovaglioli, coprimacchia di vari colori e dimensioni.
- Bicchieri: Diversi tipi per acqua, vino, liquori, cocktail, ecc.
- Posateria: Forchette, coltelli, cucchiari per diverse portate, posate da dessert, ecc.
- Stoviglie: Piatti piani, fondi, da dessert, tazze, ecc.
- Attrezzature per la preparazione e il servizio: Vassoio, apribottiglie, cavatappi, secchiello per il ghiaccio, ecc.
- Attrezzature per la mise en place: Sottopiatti, coprisedia, centrotavola, ecc.

### Attrezzature per la Vendita:

- Banchi cassa: Con registratore di cassa e lettore di codici a barre.
- Espositori: Per prodotti dolciari, vini, ecc.
- Macchina per il caffè per la preparazione di bevande calde., macchina per il caffè a cialde
  - Banco bar portatile in plexil glass

### Altri Equipaggiamenti:

- Macchina produttore di ghiaccio da bar

Sede dove è previsto il modulo	BNRH023013
Importo	€ 56.950,00

## MODULO

Tipo modulo	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
Titolo modulo	Laboratorio di enogastronomia

## Descrizione

Il laboratorio progettato per simulare ambienti reali di lavoro, consente agli studenti di acquisire competenze pratiche nella preparazione, conservazione, trasformazione e presentazione degli alimenti. L'integrazione di tecnologie avanzate, permette di vivere un'esperienza formativa immersiva, collaborativa e interdisciplinare. Il laboratorio è caratterizzato da flessibilità, adattabilità, multifunzionalità e mobilità, connessione continua con informazioni e persone, accesso alle tecnologie, alle risorse educative aperte, al cloud, apprendimento attivo e collaborativo, creatività, utilizzo di molteplici metodologie didattiche innovative. Parità di accesso e pari opportunità. L'ambiente laboratoriale che verrà realizzato rafforzerà il ruolo della scuola nella promozione della pari opportunità e nel contrasto agli stereotipi.

### OBIETTIVI DIDATTICI

- Sviluppare competenze pratiche
- Acquisire padronanza nell'uso di attrezzature professionali da cucina e tecnologie di nuova generazione;
- Promuovere il lavoro in team e la gestione dei flussi operativi in ambienti professionali;
- Integrare strumenti informatici per la documentazione e l'analisi dei processi culinari.

Attrezzature per il potenziamento e l'innovazione del laboratorio di cucina:

- Arredamento: tavoli da lavoro inox con ante scorrevoli, ecc.
- Valigetta completa di coltelli da cucina.
- Servizi di vassoi inox per il servizio di cucina, varie misure.
- Servizi di piatti con logo della scuola.
- Servizi di pentole sia a induzione e non.
- Assortimento di minuteria di utensili di cucina e pasticceria.
- Granitore-yogurtiera.
- Planetaria da banco lt. Otto completa di accessori.
- Cucina a induzione in vetro ceramica
- Bilancia elettrica max 20 kg
- Robot di cucina professionale
- Set di padelle a induzione

Strumenti informatici necessari per l'attività didattica digitale e innovativa:

Monitor interattivo per visualizzare il video delle telecamere

Telecamere per inquadrare il piano cottura

Switch 8 porte poe gigabit

Cablaggio strutturato per telecamere IP

Notebook

Sede dove è previsto il modulo	BNRH023013
Importo	€ 56.950,00

## DICHIARAZIONI

☒ Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo/rendiconto relativo all'ultimo anno di esercizio utile a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei

☒ Si dichiara che i laboratori e le relative attrezzature non sono state oggetto di finanziamento sul PNRR

## CRITERI DI VALUTAZIONE AVVISO

### Domanda criterio - "Coerenza con il PN e il PTOF"

Il progetto è coerente con gli obiettivi del Programma Nazionale 21-27 e del PTOF dell'Istituzione Scolastica?

Risposta:

- SI

### Domanda criterio - "Attenzione a spazi di apprendimento inclusivi e all'accessibilità e alla fruibilità delle strutture da parte di persone diversamente abili"

È assicurata l'accessibilità e l'inclusività degli ambienti di apprendimento per persone diversamente abili?

Risposta:

- SI

### Domanda criterio - "Parità di accesso e pari opportunità"

Il progetto garantisce parità di accesso e pari opportunità?

Risposta:

- SI