

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
RinnovamentiLabs	€ 201.000,00
TOTALE PROGETTI	€ 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 enogastronomia	€ 56.950,00
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	Laboratorio di sala e vendita	€ 56.950,00
TOTALE MODULI			€ 170.850,00

PROGETTI E MODULI

Progetto: RinnovamentiLabs

RSO4.2.A3

RSO4.2.A3.B

Titolo	RinnovamentiLabs
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: RinnovamentiLabs
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
TOTALE		€ 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"> • Comprendere l'importanza dell'errore sperimentale, dei limiti degli strumenti e della propagazione dell'incertezza. • Realizzare semplici progetti scientifici in piccoli gruppi, stimolando il lavoro di squadra e il pensiero critico. • Prepararsi in modo più efficace alle prove di laboratorio e agli esami di ammissione universitari, specialmente per facoltà scientifiche e ingegneristiche. • Affrontare esperimenti avanzati con autonomia e capacità di pianificazione e problem-solving. • Sviluppare una solida metodologia di approccio al problema scientifico, dalla formulazione dell'ipotesi alla presentazione dei risultati. • Acquisire la manualità e l'esperienza necessarie per futuri percorsi di ricerca o professionali. <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	<p>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.</p> <p>OBIETTIVI DIDATTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Attrezzature per il potenziamento e l'innovazione del laboratorio di cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> •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 <p>Strumenti informatici necessari per l'attività didattica digitale e innovativa:</p> <p>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</p>
-------------	---

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