



Candidatura N. 38552

2775 del 08/03/2017 - FSE - Potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IST. COMPR. AGROPOLI 'R. VAIRO'
Codice meccanografico	SAIC8AT00D
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA A. MORO, 1
Provincia	SA
Comune	Agropoli
CAP	84043
Telefono	0974823222
E-mail	SAIC8AT00D@istruzione.it; SAIC8AT00D@pec.istruzione.it
Sito web	www.icrossivairo.gov.it
Numero alunni	893
Plessi	SAAA8AT01A - GIUNGANO CAP. SAEE8AT01G - GIUNGANO CAP SAMM8AT01E - AGROPOLI "G.ROSSI VAIRO" SAMM8AT02G - GIUNGANO



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.5 Competenze trasversali	10.2.5A Competenze trasversali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO Area 6. SVILUPPO E ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE Area 7. INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	Innalzamento dei livelli delle competenze in base ai moduli scelti Intensificazione della contaminazione tra competenze e soggetti professionali diversi (solo scuole secondarie di primo grado) Potenziamento dello spirito di iniziativa, della capacità di risolvere problemi, della creatività e della promozione dell'autonomia



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 38552 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa	FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA	€ 5.682,00
Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa	FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO	€ 5.682,00
Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa	FACCIO IMPRESA CON I FICHI	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 17.046,00



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: IMPRENDITORI CON PRODOTTI CILENTANI

Descrizione progetto	Lo scopo del progetto sarà quello di abituare i ragazzi a comprendere ciò che il territorio cilentano offre. La possibilità di sfruttare le risorse quali vite, olivo, fico e allevamento di bufale sia per creare e offrire lavoro, sia per produrre alimenti apprezzati in tutto il mondo per qualità e proprietà nutritive.

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

Il territorio di riferimento dell'istituzione scolastica abbraccia una zona molto ampia ed eterogenea della provincia di Salerno ed è costituito da una realtà cittadina, quella del Comune di Agropoli, e allo stesso tempo da contesti economicamente e socialmente di matrice rurale, quelli del Comune di Giungano. Il territorio si caratterizza per una forte espansione edilizia, incremento della popolazione (trasmigrazione di famiglie da altre zone e dalla provincia), sovrapposizione del ceto medio borghese, progressiva scomparsa delle attività tradizionali, notevole evoluzione del turismo, dell'artigianato, del commercio e della piccola e media impresa. La popolazione studentesca, con i suoi quasi 900 alunni ed un'utenza variegata, multietnica, multirazziale in continua trasformazione antropologica presenta una preparazione scolastica iniziale in linea alla media provinciale, regionale e nazionale.

Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi generali e gli obiettivi formativi specifici perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020.

Lo scopo del progetto sarà quello di abituare i ragazzi a comprendere ciò che il territorio cilentano offre. La possibilità di sfruttare le risorse quali vite, olivo, fico e allevamento di bufale sia per creare e offrire lavoro, sia per produrre alimenti apprezzati in tutto il mondo per qualità e proprietà nutritive.

Il progetto intende avvicinare le giovani generazioni al proprio territorio cilentano, alla valorizzazione delle risorse che esso offre, attraverso visite guidate, presso le fattorie didattiche: caseificio, frantoio, viticoltori e laboratori per la lavorazione del fico cilentano, guidare gli allievi alla conoscenza delle varie fasi nella lavorazione delle materie prime. Mirare all'utilizzo delle risorse al fine di offrire lavoro reale e aiutare lo sviluppo del proprio contesto di appartenenza, mediante simulazione di piccole imprese protese alla realizzazione del prodotto finito.

Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Sulla base delle rilevazioni Invalsi il progetto è rivolto agli alunni della scuola secondaria di primo grado:

- che presentano svantaggio socio-economico e culturale per offrire loro pari opportunità didattiche, educative e formative e di inserimento nella società;
- che presentano scarse abilità di base, a cui garantire un percorso didattico individualizzato di recupero delle competenze in un contesto differenziato, non formale e finalizzato al mondo lavorativo;
- con difficoltà relazionali per far prendere loro consapevolezza dell'importanza della condivisione del rispetto delle regole per star bene insieme e lavorare in tim;
- con bisogni educativi speciali, per garantire loro una didattica inclusiva e l'opportunità di esprimersi al meglio in situazioni di apprendimento non formali;
- di cittadinanza non italiana, al fine di una piena integrazione didattica e relazionale e lavorativa;
- a rischio dispersione, per offrire loro motivazione allo studio e al mondo lavorativo, maturare consapevolezza delle proprie potenzialità e di appartenenza alla comunità scolastica, sociale e imprenditoriale.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sera, di sabato, nel periodo estivo.

Per la realizzazione del progetto si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario curricolare strutturato (8:00-14:00).

Si prevede un coinvolgimento di tutti i collaboratori scolastici oltre l'orario ordinario di servizio.

Inoltre, essendo la scuola a indirizzo musicale, quindi già aperta nei pomeriggi dal lunedì al venerdì si possono organizzare altre attività utilizzando la collaborazione di personale ATA in servizio.

L'orario previsto ipotizzato sarà strutturato secondo il seguente schema:

Durante il periodo scolastico:

dal lunedì al venerdì dalla ore 14:00 alle ore 20:00 (sei ore giornaliere)

Durante la sospensione delle attività didattiche:

nelle festività natalizie, se necessario, in orario antimeridiano (9:00-13:00)

dal 10 giugno al 30 luglio in orario antimeridiano (9:00-13.00)



Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti - Scuole, Università e/o Enti pubblici o privati - con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità (messa a disposizione di spazi e/o strumentazioni, condivisione di competenze, volontari per la formazione, ecc...).

Il nostro Istituto da molti anni intrattiene proficui rapporti con diversi enti territoriali ed istituzionali, sia appartenenti al sistema dell'istruzione e della formazione che al circuito culturale, associativo e sportivo. **COLLABORA CON:**

L'ENTE COMUNALE anche con riferimento alla prevenzione del disagio scolastico e giovanile, nell'ottica di un sistema formativo integrato che riesca ad armonizzare obiettivi e procedure di intervento per sostenere la crescita civile e culturale del territorio.

- FIGURE PROFESSIONALI ASL SA/3 – AGROPOLI, con particolare riferimento alla promozione e tutela della salute.
- LE FORZE DELL'ORDINE operanti sul territorio (Carabinieri, VV.UU.) per la realizzazione di conferenze sulla legalità
- LA CROCE ROSSA E LA PROTEZIONE CIVILE per la realizzazione di formazione relativa alla Sicurezza e attività rivolte ai docenti e personale ATA sulle tecniche del primo soccorso
- LE ASSOCIAZIONI SPORTIVE E CULTURALI per il potenziamento dell'Offerta Formativa.
- AZIENDE PRODUTTIVE nel settore di: latte e derivati, vino, olio, fichi ecc.

Inoltre ha costituito reti e protocolli con le SCUOLE DEL TERRITORIO, UNIVERSITA' E AGENZIE FORMATIVE per l'ottimizzazione delle risorse strumentali e professionali e per la condivisione di esperienze in riferimento ad attività programmate per alunni e personale.

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio: per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodologie/strategie didattiche saranno applicate nella promozione della didattica attiva (ad es. Tutoring, Peer-education, Flipped classroom, Debate, Cooperative learning, Learning by doing and by creating, Storytelling, Project-based learning, ecc.) e fornire esempi di attività che potranno essere realizzate; quali strumenti (in termini di ambienti, attrezzature e infrastrutture) favoriranno la realizzazione del progetto; quali impatti si prevedono sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio (ad es. numero di studenti coinvolti; numero di famiglie coinvolte, ecc.).

Il progetto ha forte valenza innovativa in quanto offre opportunità di apprendimento non formali e non tradizionali attraverso utilizzo di strumenti tecnologici e metodologie alternative, che rendono l'alunno libero di esprimere il proprio stile di apprendimento diventando artefice del proprio percorso di crescita.

Il progetto impiega il PC, integrato da altre interfacce e dispositivi, come strumento principale per la partecipazione al percorso di apprendimento e favorisce l'integrazione tra diversi media per consentire una migliore comprensione dei contenuti. Applica strategie didattiche innovative fondate sul cooperative, analisi e risoluzione di casi, didattica laboratoriale ed esperienziale in aziende produttive.

Il progetto per qualità, rappresentatività delle partnership coinvolte, gestione delle risorse e impatto sul territorio, può divenire un esempio di riferimento di un processo virtuoso di sviluppo delle competenze digitali nei giovani in ambiti come integrazione sociale e culturale, educazione dei giovani con particolare riferimento alla cittadinanza digitale e sviluppo dei processi mentali per la risoluzione di problemi.



Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altri azione del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione

Il progetto è in linea con le priorità che l'Istituto si è assegnato nel triennio: il PTOF prevede un insieme di azioni tese a garantire il successo scolastico attraverso percorsi curricolari ed extracurricolari attenti a tutti i bisogni formativi, quindi lo sviluppo e il potenziamento dell'apprendimento in situazione, anche attraverso didattiche innovative, il consolidamento e il miglioramento degli esiti scolastici nel prosieguo degli studi, e la diminuzione dell'insuccesso formativo e dell'abbandono scolastico degli studenti in uscita, nell'intenzione di sviluppare le competenze chiave e di cittadinanza. I moduli di recupero delle abilità di base sono in sintonia con i progetti "Lettori in gioco" e "Matematica e realtà". Il modulo di lingua inglese è in linea con la progettazione curricolare ed extracurricolare di preparazione agli esami per le Certificazioni linguistiche esterne. Sono stati altresì approvati progetti 'Scuola Viva', che ben si integrano ai moduli previsti in codesta progettazione, si completano ma si differenziano per la tipologia di utenza a cui sono destinati. E' attivo inoltre il progetto 'Mentoring' per alunni con bisogni socio-relazionali e motivazionali. E' in fase di valutazione anche un'altra progettazione PON: "IO E LA SCUOLA ... COMPAGNI DI BANCO".

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Al fine di garantire il pieno coinvolgimento di tutti e di ciascuno sarà utilizzata una didattica inclusiva con l'impiego di metodologie innovative, incoraggiando l'apprendimento collaborativo, con attenzione agli stili cognitivi degli alunni, ai bisogni socio affettivi e culturali, considerando non solo le difficoltà, ma soprattutto i punti di forza, gli interessi e le passioni, nell'ottica di un progetto di vita. Al fine di incoraggiare un atteggiamento attivo degli allievi nei processi di apprendimento e favorire l'inclusione verrà attuata una didattica laboratoriale intesa come creazione di spazi in cui operare concretamente, confrontarsi, condividere e costruire le proprie competenze, sperimentando il "learning by doing", anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie, incrementando in questo modo autostima e senso di responsabilità.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

UNIONE EUROPEA

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MIUR

Scuola IST. COMPR. AGROPOLI 'R.
VAIRO' (SAIC8AT00D)

Promozione di una didattica attiva e laboratoriale

Indicare come il progetto intende promuovere una didattica attiva e laboratoriale e la collaborazione tra i diversi attori della comunità educante.

Il bisogno di conoscenze degli studenti non si soddisfa con il semplice accumulo di tante informazioni in vari campi, ma mediante le conoscenze o le sperimentazioni con attività laboratoriali che consentano di apprendere praticamente ciò che la scuola ha permesso di conoscere teoricamente. È quindi decisiva una nuova alleanza fra scuola ed imprese del territorio che consentano di evidenziare come le imprese mediante l'intraprendenza imprenditoriale, le materie prime e la tecnologia possano aiutare la società e la comunità in cui si operano. Per cui attraverso una attività esperienziali in azienda si pensa di offrire ai ragazzi un primo approccio e alfabetizzazione di impresa. Mirata a dare un primo input di inserimento futuro nel loro mondo lavorativo. Il tutto sarà organizzato in concertazione tra scuola e imprese del territorio che hanno sottoscritto l'impegno di partenariato.



Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Nella progettazione degli interventi formativi è stata costruita una base informativa necessaria per la formulazione degli obiettivi e la definizione della struttura del progetto individuando risorse, tecniche, metodi e organizzazione didattica. La rilevazione del punto di vista dei partecipanti si baserà sulla valutazione degli aspetti qualitativi e organizzativi attraverso la somministrazione di un questionario strutturato.

La valutazione di impatto, sarà focalizzata su evidenze oggettive di performance, stabilendo un legame di causa-effetto tra formazione e performance, e considerando la presenza nell'Istituto di sistemi affidabili di valutazione delle prestazioni che consentono una verifica in chiave storica dei dati.

Inoltre, giacché l'intervento formativo è legato alla realizzazione di obiettivi strategici e la formazione dunque costituisce una parte di progetti o programmi più ampi, la valutazione di impatto può essere ricompresa in una più complessiva valutazione dello stesso progetto o programma.

Attraverso l'osservazione sistematica in itinere e la rilevazione dei livelli di competenze con rubriche di valutazione predisposte e monitoraggio comparato con gli esiti scolastici, si valuterà l'efficacia del progetto.



Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practices).

I ragazzi approfondiranno le conoscenze delle realtà economiche e sociali del proprio territorio di appartenenza per eventuali opportunità lavorative future.

Tutta la progettazione sarà visibile e fruibile sul sito web della nostra Istituzione e diffusa a mezzo stampa, con il coinvolgimento delle emittenti radiotelevisive presenti sul territorio. Tutti i prodotti finali realizzati nell'ambito dei singoli progetti verranno socializzati attraverso il sito web della scuola in una sezione creata ad hoc, nei dipartimenti disciplinari per poter essere condivisi e riutilizzati per incrementare le buone pratiche didattiche e pubblicato su siti istituzionali. Il progetto, per le tematiche trattate, i percorsi progettati, e le didattiche innovative strutturate, preparerà le basi per futuri percorsi formativi ed avrà una ricaduta formativa sia sull'individuo del futuro, sia sull'arricchimento delle competenze del corpo docente, sia sulla comunità scolastica per poter essere condivisi e riutilizzati per incrementare le buone pratiche didattiche.

Attenzione alla dimensione della sostenibilità di impresa

Indicare come il progetto intende prestare attenzione alla dimensione della sostenibilità di impresa dal punto di vista sociale, economico, ambientale.

Il Progetto consente di conoscere la complessa realtà che caratterizza la creazione e il funzionamento di percorsi enogastronomici e mediante offerte turistiche può essere una strategia vincente per costruire un sistema in cui il territorio locale si mette a disposizione del turismo valorizzando le proprie eccellenze alimentari lavorazione e (produzione dell'olio, lavorazione e produzione del vino, lavorazione e trasformazione del fico bianco del Cilento, lavorazione trasformazione e conservazione di prodotti alimentari) e il proprio territorio. Mentre la tutela dell'ambiente può rappresentare un'opportunità per valorizzare il complesso agro-ecosistema cilentano. Mediante l'importante ruolo che i prodotti tipici svolgono per la conservazione della biodiversità e attraverso una strategia partecipata tra scuola e imprese è possibile guidare le giovani menti alla tutela e valorizzazione dei prodotti vere e proprie eccellenze alimentari.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
LABORATORIO TECNICO-ARTISTICO PRATICO	78	http://www.icrossivairo.gov.it/
Laboratorio di attività sportive: Sport di classe -Giochi sportivi studenteschi	77	http://www.icrossivairo.gov.it/
Matematica & Realtà Giochi Matematici	78	http://www.icrossivairo.gov.it/
Password per l'Europa Certificazioni Lingue straniere: Inglese Francese Tedesco Spagnolo	76	http://www.icrossivairo.gov.it/
Una scuola di tutti e di ciascuno	77	http://www.icrossivairo.gov.it/
VIVA...E VIVO LA SCUOLA (SCUOLA VIVA - POR-CAMPANIA)	80	http://www.icrossivairo.gov.it/

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Partecipare in partenariato per la realizzazione dei Progetti avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola strutture, attrezzature e servizi di competenza dell'ente comune.	1	Comune di Agropoli	Dichiarazione di intenti	1438/C4 2	03/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione dei Progetti avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola strutture, attrezzature e servizi di competenza dell'ente comune.	1	Comune di Giungano	Dichiarazione di intenti	1435/C4 2	03/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione dei Progetti avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature e collaborare per la massima diffusione del progetto.	1	ORATORIO "S. MARIA ASSUNTA" PARROCCHIA GIUNGANO (SA)	Dichiarazione di intenti	1434/C4 2	01/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione dei Progetti avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature e collaborare per la massima diffusione del progetto.	1	A. S. D. "PADRE GIACOMO SELVI" PARROCCHIA S. CUORE AGROPOLI (SA)	Dichiarazione di intenti	1431/C4 2	01/04/2017	Si



Partecipare in partenariato per la realizzazione dei Progetti avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature e collaborare per la massima diffusione del progetto.	1	ORATORIO "CENTRO POLIVALENTE S. MARIA DELLE GRAZIE"	Dichiarazione di intenti	1432/C4 2	01/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione del Progetto avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature ospitando gli alunni nella propria azienda.	1	AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE	Dichiarazione di intenti	1780/C4 2	26/04/2017	Si
partecipare in partenariato per la realizzazione del Progetto avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature ospitando gli alunni nella propria azienda.	1	FRANTOIO OLEAREO DI MARCO MAGLIARO	Dichiarazione di intenti	1507/C4 2	06/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione del Progetto avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature ospitando gli alunni nella propria azienda.	1	AZIENDA SANTOMIELE SRL	Dichiarazione di intenti	1573/C4 2	10/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione del Progetto avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature ospitando gli alunni nella propria azienda.	1	MAIDA -AZIENDA AGRICOLA VASTOLA	Dichiarazione di intenti	1555/C4 2	08/04/2017	Si
Partecipare in partenariato per la realizzazione del Progetto avendo cura di far realizzare le attività mettendo a disposizione della scuola esperienze, strutture, attrezzature ospitando gli alunni nella propria azienda.	1	AZIENDA ZOOTECNICA CASEAREA IL GRANATO	Dichiarazione di intenti	1632/C4 2	13/04/2017	Si

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
---------	----------

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli



Modulo	Costo totale
FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA	€ 5.682,00
FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO	€ 5.682,00
FACCIO IMPRESA CON I FICHI	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 17.046,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa

Titolo: FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA

Dettagli modulo

Titolo modulo	FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA
Descrizione modulo	Lo scopo del modulo è quello di abituare i ragazzi a comprendere ciò che il territorio cilentano offre. La possibilità di sfruttare le risorse dell'allevamento di bufale sia per creare e offrire lavoro, sia per produrre alimenti apprezzati in tutto il mondo per qualità e proprietà nutritive.
Data inizio prevista	03/10/2017
Data fine prevista	20/06/2019
Tipo Modulo	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa
Sedi dove è previsto il modulo	SAMM8AT01E
Numero destinatari	25 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €



Elenco dei moduli

Modulo: Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa

Titolo: FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO

Dettagli modulo

Titolo modulo	FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO
Descrizione modulo	Lo scopo del modulo è quello di abituare i ragazzi a comprendere ciò che il territorio cilentano offre. La possibilità di sfruttare le risorse quali vite e olivo sia per creare e offrire lavoro, sia per produrre alimenti apprezzati in tutto il mondo per qualità e proprietà nutritive.
Data inizio prevista	04/10/2017
Data fine prevista	18/07/2019
Tipo Modulo	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa
Sedi dove è previsto il modulo	SAMM8AT02G
Numero destinatari	25 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa

Titolo: FACCIO IMPRESA CON I FICHI

Dettagli modulo

Titolo modulo	FACCIO IMPRESA CON I FICHI
Descrizione modulo	Lo scopo del modulo è quello di abituare i ragazzi a comprendere ciò che il territorio cilentano offre. La possibilità di sfruttare le risorse del fico bianco cilentano sia per creare e offrire lavoro, sia per produrre alimenti apprezzati in tutto il mondo per qualità e proprietà nutritive.



Data inizio prevista	04/10/2017
Data fine prevista	30/05/2019
Tipo Modulo	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa
Sedi dove è previsto il modulo	SAMM8AT01E
Numero destinatari	25 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: FACCIO IMPRESA CON I FICHI

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	2775 del 08/03/2017 - FSE - Potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità(Piano 38552)
Importo totale richiesto	€ 17.046,00
Massimale avviso	€ 18.000,00
Num. Delibera collegio docenti	1639/C42
Data Delibera collegio docenti	20/09/2016
Num. Delibera consiglio d'istituto	1640/C42
Data Delibera consiglio d'istituto	29/09/2016
Data e ora inoltro	02/05/2017 09:35:10
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa: <u>FACCIO IMPRESA CON LA MOZZARELLA</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa: <u>FACCIO IMPRESA CON VINO E OLIO</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Conoscenza delle opportunità e delle modalità del fare impresa: <u>FACCIO IMPRESA CON I FICHI</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto "IMPRENDITORI CON PRODOTTI CILENTANI"	€ 17.046,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 17.046,00	€ 18.000,00