



Salesiani

PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
CNOS-FAP ETS

Pubblicata su *CNOS-FAP* (<https://www.cnos-fap.it>)

[Home](#) > Esempio di progetto

Esempio di progetto

Allegati:

-  [Progetto Definitivo Mestre.pdf](#) ^[1]
-  [Progetto primi anni 2012-13 CNOS-FAP San Donà.pdf](#) ^[2]
-  [Progetto secondi anni 2012-13 CNOS-FAP San Donà.pdf](#) ^[3]
-  [Progetto Terzi anni 2012-13 CNOS-FAP San Donà.pdf](#) ^[4]
-  [Progetto Definitivo Prime-2012.pdf](#) ^[5]
-  [Progetto Definitivo Seconde.pdf](#) ^[6]
-  [Progetto Definitivo Terze.pdf](#) ^[7]
-  [progetto per allievi in uscita.pdf](#) ^[8]
-  [Corso restauro-per diplomati.pdf](#) ^[9]
-  [FOOD MARKETING made in Italy-formazione continua.pdf](#) ^[10]
-  [Politiche attive per l'inserimento-reinserimento- ristorazione.pdf](#) ^[11]

In questa pagina sono indicati **alcuni esempi** della proposta formativa che è stata presentata alla Regione Veneto per l'anno 2012-2013. Si suggerisce di analizzare la parte di documento che contiene la progettazione formativa e comprendere come sono articolate le Unità di Apprendimento (che in questa Regione sono denominate UFC) e le altre risorse educative programmate nella costruzione dei Corsi.

- Viene riportato come esempio il caso dei Corsi che saranno attivati presso il **Centro di S. Donà di Piave** lungo i 3 anni curriculari.
<http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Mestre.pdf> ^[12]

- Viene riportato il caso dei Percorsi triennali - Interventi di primo anno che sono attivati nell'anno 2012-2013 presso il **Centro S. Marco di Mestre**.

Primo Anno <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20primi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf> ^[13]

Secondo Anno <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20secondi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>

[14]

Terzo Anno <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Terzi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf> [15]

Tipo Pagina: 3

Pubblicato:

1

Delegazione-CFP: VENETO

URL di origine:<https://www.cnos-fap.it/pagina-crea/esempio-di-progetto>

Links

- [1] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Mestre.pdf>
- [2] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20primi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>
- [3] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20secondi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>
- [4] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Terzi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>
- [5] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Prime-2012.pdf>
- [6] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Seconde.pdf>
- [7] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Terze.pdf>
- [8] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/progetto%20per%20allievi%20in%20uscita.pdf>
- [9] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Corso%20restauro-per%20diplomati.pdf>
- [10] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/FOOD%20MARKETING%20made%20in%20Italy-formazione%20continua.pdf>
- [11] <https://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Politiche%20attive%20per%20l'inserimento-reinserimento-%20ristorazione.pdf>
- [12] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Definitivo%20Mestre.pdf>
- [13] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20primi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>
- [14] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20secondi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>
- [15] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/Progetto%20Terzi%20anni%202012-13%20CNOS-FAP%20San%20Don%C3%A0.pdf>