



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione “Armando Perotti”

Via Niceforo, n° 8 – Bari

Via Celso Ulpiani, n°2 – Bari

Tel. +39 0805613581

Fax +39 080 5617500

Website: www.ipssarperotti.gov.it/

Posta elettronica: barh01000n@istruzione.it

Posta certificata: barh01000n@pec.istruzione.it

POF 2018/2019

Il presente Piano dell'offerta formativa, relativo all'Istituto Professionale di Stato "Perotti" di BARI, è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

- il piano è stato elaborato dal collegio dei docenti sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente scolastico del 01.10.2018;
- il piano è pubblicato nel portale unico dei dati della scuola.

IDENTITA' DELL' ISTITUTO

L'IPSSAR "A. Perotti" di Bari è sorto nel 1959 per iniziativa del Comune di Castellana Grotte, che ne formulò richiesta al Ministero della Pubblica Istruzione per far fronte alla necessità di formare personale qualificato nei settori alberghiero e ristorativo in espansione.

L'Istituto è dedicato ad Armando Perotti, scrittore, giornalista, storico, poeta e studioso della storia di Bari e della Puglia.

L'Istituto è membro dal 1994 dell'A.E.H.T (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo) e dal 2003 della Rete Nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.I.A. attraverso le quali è possibile partecipare a momenti di confronto attraverso gare nazionali e internazionali.

L'Istituto Alberghiero di Bari ha promosso la nascita dei primi istituti alberghieri della Puglia: infatti, oltre ad amministrare la Scuola Coordinata di Castellana Grotte, fu invitato dal Ministero della Pubblica Istruzione a realizzare ed amministrare le scuole coordinate di Brindisi, Santa Cesarea Terme (Le), Vieste (Fg) e Molfetta (Ba), sedi che, una volta avviate, si sono trasformate in sedi autonome con provvedimento dello stesso Ministero.

Per questo il 23/03/2012 è stata costituita **la rete degli Istituti Professionali dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Puglia** a cui afferiscono 25 Istituti pugliesi, che ci vede Scuola Capofila, denominata "**I.Alb. Puglia**".

Dal 30/08/2012 l'Istituto è presente attraverso il Dirigente Scolastico, nel gruppo di lavoro per il riordino dell'Istruzione Professionale denominata Delivery Unit Regionale, costituita nell'ambito della Regione Puglia con DDGA00DRPU prot. 9626 del 5/11/2009.

Dal 7/6/ 2017 l'Istituto è stato individuato dall'USR Puglia quale Scuola Capofila della rete "**F.A.M.I.**" di scopo regionale per la realizzazione di un piano pluriennale di formazione per dirigenti, insegnanti e ATA di scuole ad alta incidenza di alunni stranieri. (prog. N. 740 programma nazionale FAMI ob. spec. 2 "Integrazione Immigrazione legale" ob. naz.3 "Capacity building" – lettera K).

Dal 20/9/ 2017 l'istituto è incluso nell'**accordo di rete con il 1° CPIA di Bari**.

Dal 22/12/2017 l'Istituto è stato individuato dall'USR Puglia quale **Scuola Polo** per l'Ambito Territoriale 1 per **l'Inclusione**.

Dal 31/01 /2018 l'Istituto è stato individuato dall'USR Puglia quale **Scuola Polo regionale per la realizzazione delle attività di valutazione** art. 25 comma 1 d. Lgs. n165/2001, ai sensi dell'art. 32 del DM 851/2017.

Dal 30/05/2018 l'Istituto è stato individuato da **RE.NA.I.A.** come partner nel **Progetto Tripla A: AAA Ambienti di apprendimento degli alberghieri** (art. 31 DM 851/2017 – misure di supporto ai nuovi professionali).

Dal 29/06/2018 l'Istituto è presente attraverso il Dirigente Scolastico nel **Nucleo della Regione Puglia per il Monitoraggio sull'applicazione delle Indicazioni Nazionali** e delle linee guida ed il supporto alle Istituzioni scolastiche autonome del II Ciclo, nell'implementazione delle stesse.

Dall'8/11/2018 l'Istituto è in rete con IISS Gorjux-Tridente, IISS De Lilla, IISS Santarella – **RETE "IL FASCICOLO DIGITALE DEGLI ALUNNI"**, in collaborazione con le Università di Puglia, la Regione Puglia, l'USR Puglia-MIUR, il Ministero del Lavoro, Associazioni III settore e associazioni datoriali come Confindustria e Confcommercio per sperimentare, progettare, implementare e, quindi, rilasciare un database che ha per oggetto il fascicolo digitale degli studenti.

ISTITUTO E TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio, nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici, e operando sempre a stretto contatto con Enti e Associazioni. In questo modo ha visto aumentare sempre più negli anni il numero delle iscrizioni, tuttora in incremento. Il bacino d'utenza è molto ampio e comporta un elevato pendolarismo di studenti provenienti anche da Comuni limitrofi (Bitritto, Adelfia, Bitetto, Triggiano, Palo del Colle, Grumo, Valenzano, ecc.)

L'Istituto da diversi anni intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli Enti locali, con le associazioni socio-culturali e con le categorie imprenditoriali. Essa si concretizza in:

- Attività progettuali scuola-lavoro (stage, alternanza scuola - lavoro);
- Progetti integrati istituzionali (Educazione alla Legalità, Educazione alla Salute);
- Collaborazioni tecnico-professionali (accoglienza e ristorazione in occasione di eventi sportivi, mostre, manifestazioni);
- Attività progettuali relative all'handicap;
- Partecipazione a gare ed eventi di rilevanza nazionale ed internazionale del settore tecnico-professionale;
- Visite guidate e viaggi d'istruzione.
- Servizio conto terzi

Grazie ai percorsi di alternanza scuola/lavoro e ai percorsi di apprendimento on the job si è creata **una forte alleanza con le aziende e gli operatori economici del territorio** che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto all'accoglienza turistica e ai servizi alberghieri. La capacità interlocutoria dell'Istituto ha fatto sì che crescesse l'attenzione nei riguardi della professionalità e delle competenze richieste ai lavoratori e ha determinato un **trend positivo sull'occupabilità dei giovani studenti in uscita.**

Per favorire l'integrazione dei giovani anche con disagi peculiari sono state messe in atto strategie alternative, con particolare attenzione alla Didattica Integrativa (**attività laboratoriale**). Particolare attenzione è rivolta agli alunni affetti da DAS e con BES, per i quali l'Istituto pone in atto tutte le strategie e gli interventi compensativi e dispensativi previsti dalla legge e valutati caso per caso.

E' stata ampliata inoltre l'offerta formativa con **soggiorni linguistici all'estero**, con **percorsi di recupero delle competenze chiave e stage lavorativi**, che hanno reso possibile un potenziamento delle competenze in uscita degli studenti, sia linguistiche che professionali.

L'istituto ha sviluppato un'ottima capacità di progettazione e di reperibilità dei finanziamenti provenienti dall'UE, dal MIUR e dalla Regione Puglia. Ciò ha consentito alla scuola di **arricchire il proprio patrimonio infrastrutturale e di implementare laboratori tecnologicamente avanzati**. Infatti l'Istituto attuerà nel corrente anno scolastico i seguenti progetti PON FSE e PON FESR:

PON FSE		
1953 del 21/02/2017 - FSE - Competenze di base	MIGLIORA-MENTI VERSO IL SUCCESSO SCOLASTICO	10.2.2A-FSEPON-PU-2017-308
2165 del 24/02/2017 - FSE - Percorsi per Adulti e giovani adulti	LEARNING FOR LIFE	10.3.1A-FSEPON-PU-2017-61
2999 del 13/03/2017 - FSE - Orientamento formativo e ri-orientamento	COSTRUIENDO IL MIO FUTURO	10.1.6A-FSEPON-PU-2018-28
3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale	E POI UN GIORNO...UGUALI	10.2.5A-FSEPON-PU-2018-542
3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro	INSIEME PER COSTRUIRE IL FUTURO: SCUOLA&IMPRESA = NEW WORKS	10.6.6A-FSEPON-PU-2017-91
4427 del 02/05/2017 - FSE - Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico	INCONTRO CON LA CITTA'	10.2.5A-FSEPON-PU-2018-134
2669 del 03/03/2017 - FSE - Pensiero computazionale e cittadinanza digitale	Safety Kids School	10.2.2A-FSEPON-PU-2018-919

PON FESR	
37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi (10.8.1.B1-FESR PON-PU-2018-112)	LABORATORIO LINGUISTICO
37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi (10.8.1.B2-FESR PON-PU-2018-102)	LABORATORIO DI CUCINA

RISORSE STRUTTURALI

L'Istituto si struttura su due sedi: la sede centrale, nel quartiere Picone-Poggiofranco, alla via Niceforo n° 8 nelle quale sono ospitate le classi del biennio e l'indirizzo di Accoglienza Turistica; la sede succursale, nel quartiere S. Pasquale, alla via Celso Ulpiani n° 2 nella quale sono ospitate le classi del triennio.

Laboratori pratici per le esercitazioni di cucina

L'Istituto si avvale di **sei laboratori** con diversa capienza per le esercitazioni pratiche di cucina, dotati di attrezzature e macchinari moderni quali forni trivalenti, celle frigorifere, impastatrice planetaria, macchina a campana per il sottovuoto, abbattitori di temperatura ed ogni altro utile elemento di grande e piccola utensileria.

Laboratori pratici per le esercitazioni di sala bar

Presso la sede vi sono **tre sale/laboratorio** per le esercitazioni pratiche di sala e **due laboratori bar** per quelle relative all'esercitazioni "bar", dotati di attrezzature quali macchine professionali per il caffè, lavastoviglie, shaker miscelatori, gruppi multipli, tavole e sedie da ristorante, tavoli di servizio, gueridon ed ogni altro componente di utensileria.

Laboratori per le esercitazioni di ricevimento

➤ Front-desk:

➤ Back-office 8

➤ 8 aule laboratorio 3.0, dotate di connessione internet WI-FI mediante rete in fibra ottica ad alta velocità, videoproiettori, LIM, computer e tablet

n. 1 Laboratorio di Scienze degli alimenti e Chimica

n. 2 Laboratori multimediali

n. 1 Laboratorio multimediale – linguistico

n. 2 Palestre (una coperta ed una scoperta)

ORGANIGRAMMA

Dirigente Scolastico: prof.ssa Rosangela Colucci

Collaboratori di Presidenza (sede centrale): prof.ssa Tafuro, prof. Scarnera, prof. Santo

Collaboratori di Presidenza succursale (sede succursale): prof.ssa Sardone, prof.ssa Fujani

Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi

Aree delle Funzioni strumentali al Piano dell'Offerta formativa

<p>AREA 1 PTOF e strumenti di valutazione Attività di formazione e docenti neo-assunti</p>	<p>Descrizione area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettazione e diffusione del PTOF, RAV e PdM Valutazione ed autovalutazione d'Istituto - Coordinamento di attività di formazione - Coordinamento docenti neo-assunti
<p>AREA 2 Gestione Corso Serale</p>	<p>Descrizione area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento dei docenti - Gestione del progetto CPIA - Rapporti con i CPIA
<p>AREA 3 Integrazione e supporto agli studenti</p>	<p>Descrizione area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attuazione di tutti i progetti rivolti agli studenti, anche in collaborazione con il Comitato studentesco - Coordinamento viaggi e visite d'istruzione - Coordinamento delle attività progettuali al fine di promuovere e rafforzare i rapporti con gli enti locali, con le agenzie formative, con le aziende e con le istituzioni (progetti rete, protocolli d'intesa e convenzioni)
<p>AREA 4 Coordinamento attività professionalizzanti, gare professionali ed eventi</p>	<p>Descrizione area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promozione e coordinamento di gare professionali, nazionali ed internazionali, interne ed esterne all'istituto - Organizzazione coordinamento di eventi a carattere culturale e tecnico professionale, coerenti con il percorso di studi - Progetto Tripla A (RE.NA.I.A)
<p>AREA 5 Piano Orientamento d'Istituto</p>	<p>Descrizione area:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di un piano di orientamento d'Istituto - Riorientamento in caso di erronea scelta dell'indirizzo scolastico - Creazione di una banca dati per le offerte di lavoro - Coordinamento viaggi e visite d'istruzione

COMMISSIONI E GRUPPI DI LAVORO

Commissione P.O.F.- P.O.N: un rappresentante dei genitori e degli alunni eletti nel Consiglio di Istituto, D.S., D.S.G.A., funzioni strumentali designate

Commissione elettorale: prof. Volpe, prof. Stragapede, prof.ssa De Carne

Gruppo di studio e di lavoro H: prof.ssa Sardone, prof.ssa Tafuro.

Referenti DISLESSIA – BES- PROGETTI INTERCULTURA: prof.ssa Ressa, prof.ssa Scafì, prof.ssa Marra

Responsabile dei servizi di Protezione e sicurezza: ing. Sasso

Comitato di valutazione: prof. Sidella, prof. Scarnera, prof. Santo

Commissione Designazione Funzioni Strumentali: prof.ssa Eramo, Prof. Santo, prof. Gianguialano, prof.ssa Saule

Referente progetto CIC e Salute: prof.ssa Salerno

Nucleo di autovalutazione RAV: D.S., D.S.G.A., docenti funzioni strumentali, prof.ssa Tafuro, prof.ssa de Chaud, un componente genitori, un componente alunni e un componente ATA individuati nel Consiglio di Istituto.

Team per l'innovazione: prof. Battista, prof.ssa Tafuro, prof.ssa Arcamone, AA. Bosco e A.T. Monteforte

Referenti progetti all'estero: prof.sse Fiorentino, Miccolis L., D'Errico.

Referenti Progetto Tripla A: prof.ssa Iacopino, prof.ssa Iovinella, prof. De Rosa.

Ufficio Tecnico: prof. Scarnera, prof.ssa Iovinella, prof. De Rosa.

PRIORITÀ STRATEGICHE

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato sul sito della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Gli obiettivi formativi prioritari perseguiti dall'istituzione sono i seguenti:

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso il sostegno dell'assunzione di responsabilità, nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante la mobilità transnazionale ed esperienze all'estero;
- potenziamento delle competenze matematico logiche e scientifiche;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese.

La costruzione di gruppi di lavoro specifici in grado fattivamente di condividere buone prassi e trasferire competenze tra i docenti consentirà l'innovazione didattica e l'introduzione di strategie informali di tipo laboratoriale in orario curricolare ed extracurricolare.

L'Istituto si caratterizza significativamente per il modo di far scuola: una scuola in grado di personalizzare i percorsi formativi con una attenzione particolare agli studenti con svantaggio culturale e a rischio di dispersione scolastica, ma, al tempo stesso, di valorizzare le eccellenze. Si tenta di coinvolgere le famiglie nella politica strategica dell'istituto, in modo da creare una forte alleanza tra scuola e utenza, al fine di migliorare l'azione educativa degli alunni con una ricaduta positiva sul tasso di dispersione scolastica.

Le strategie didattiche attuate come risposte della scuola ai bisogni emersi sono:

- Arricchire l'offerta formativa
- Favorire una partecipazione più attiva alle attività scolastiche
- Diversificare l'itinerario formativo
- Valorizzare le conoscenze pregresse
- Attivare strumenti di consulenza-aiuto didattico e psicologico
- Promuovere scambi culturali
- Realizzare attività di orientamento
- Promuovere il valore della diversità
- Educare alla flessibilità e all'apprendimento permanente
- Motivare maggiormente gli alunni e andare incontro alle loro aspettative/bisogni
- Insegnare un metodo di studio
- Promuovere la socializzazione in classe
- Promuovere l'integrazione dello svantaggio
- Potenziare l'alternanza scuola-lavoro
- Adottare una didattica per competenze

LE MACRO AREE**1. AREA ACCOGLIENZA, CONTINUITA' ED ORIENTAMENTO**

L'accoglienza è rivolta agli studenti delle classi prime con l'obiettivo di guidare gli allievi nel delicato passaggio dalla scuola secondaria di primo grado alla secondaria di secondo grado, secondo la linea di un processo scolastico continuativo.

L'Istituto si occupa anche della continuità delle scelte, fornendo aiuto agli alunni del secondo anno nel momento dell'impegnativa individuazione dell'articolazione da frequentare l'anno successivo, creando per l'occasione, apposite giornate aperte anche alle famiglie degli interessati. Sono attivate iniziative di orientamento in entrata (rivolte agli alunni delle scuole secondarie di I grado), per la scelta dell'articolazione (rivolte agli alunni del II anno) e di orientamento post-diploma (per gli alunni del 4° e 5° anno).

L'uso del registro elettronico quale strumento di comunicazione con le famiglie favorisce un dialogo sempre aperto, immediato e una informazione puntuale e tempestiva.

Le attività individuate:

- **Open day** (Apertura dell'istituto alle classi in uscita dalle scuole medie, in alcuni sabato pomeriggio e domeniche nei mesi di dicembre – gennaio – febbraio, finalizzati alla conoscenza diretta delle principali attività dell'Istituto)
- **I pomeriggi dell'arte** (laboratori interattivi in italiano/storia, lingue, matematica/informatica, scienze/chimica degli alimenti, sala, cucina, ricevimento, attività sportiva, ai quali partecipano studenti tutor dell'Istituto e studenti di classi in uscita dalle scuole medie).

2. AREA POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE

A sostegno del recupero e del potenziamento delle competenze di base, l'Istituto partecipa e svolge il Progetto Diritti a Scuola (vedi Area 4).

Organizza anche progetti extracurricolari finalizzati al miglioramento delle competenze per la partecipazione a Gare nazionali, attività sportive finanziate dal MIUR e al conseguimento di certificazioni estere in lingua inglese, francese e spagnola, per i quali si realizzano anche scambi culturali e viaggi all'estero.

Un valido strumento di diagnosi, verifica e miglioramento continuo sono le prove INVALSI, quest'anno svolte attraverso l'uso delle tic.

I viaggi d'istruzione e le visite guidate sono di natura didattica e professionale. Per questo è predisposta un'adeguata programmazione didattica sin dall'inizio dell'anno scolastico deliberata dal Consiglio di Classe e dal Consiglio d'Istituto. Tale fase programmatica consente di qualificare dette iniziative come vere e proprie attività complementari della scuola, come esperienze di apprendimento e di crescita della personalità e non come semplici occasioni di evasione.

Si promuove l'insegnamento della "Cittadinanza e Costituzione", per rafforzare il senso di appartenenza, l'amore per la cultura, le bellezze naturali e paesaggistiche e la tradizione enogastronomica della Puglia.

Si sensibilizzano gli alunni sul tema della sicurezza stradale, al fine di far acquisire loro comportamenti corretti e responsabili; a tale scopo, si è costituita una rete inter-istituzionale con il coinvolgimento dei Rappresentanti delle istituzioni e delle forze dell'ordine, rappresentanti di associazioni del territorio.

Le attività individuate:

- Corsi di preparazione alle Certificazioni di Lingue straniere
- Certificazione HACCP
- Stage ed alternanza scuola lavoro
- Giochi sportivi studenteschi
- Uscite didattiche e viaggi di istruzione
- Il quotidiano in classe
- Progetto Building Apulia
- Progetto sicurezza stradale
- Progetto cittadinanza e legalità
- Progetto teatro
- Progetto mediateca
- Progetto “Matematica del cittadino”
- Progetto “School Village”
- Concorso di idee “A 100 anni da Vittorio Veneto”
- Concorso di idee intitolato a Vito Maurogiovanni

3. AREA DELLA FORMAZIONE

In linea con la legge n. 107/2015 che promuove un nuovo quadro di riferimento per lo sviluppo professionale di tutti gli operatori della scuola, la formazione per i docenti prevede un sistema di opportunità, di crescita e di sviluppo professionale per l'intera comunità scolastica.

Le iniziative di formazione proposte dall'Istituto mirano ad elevare la professionalità del docente, la qualità della sua formazione, in una dimensione europea dell'insegnamento.

L'Istituto è TEST Center EIPASS e dispone di Formatori ed Esaminatori Certificati.

Le attività individuate:

- Giornate di formazione rivolte ai docenti sulle problematiche relative agli alunni con DSA e BES
- Incontri di formazione sull'uso delle ITC per docenti e personale ATA con conseguimento di certificazioni EIPASS
- Incontri di Formazione su Bullismo e Cyberbullismo
- Incontri di formazione sulla Sicurezza

4. AREA RECUPERO ED INTEGRAZIONE

L'Istituto programma attività ed esperienze formative, individuando metodologie innovative e motivanti l'alunno verso la conoscenza ed il saper fare. Le scelte organizzative e didattiche sono volte a promuovere l'Inclusione, il benessere e il successo dello studente e a favorire l'apprendimento degli alunni, anche i diversamente abili, attraverso la "didattica laboratoriale" e l'utilizzo dei mezzi informatici.

Con il Progetto Diritti a Scuola vengono messe a disposizione del Sistema Scolastico importanti risorse professionali aggiuntive di supporto sia psicologico che didattico per realizzare interventi di recupero individualizzati, introducendo anche elementi di innovazione e cambiamento nell'organizzazione e nei processi di insegnamento/apprendimento.

Attraverso i Progetti "Area a rischio e a forte processo immigratorio" si mettono in campo azioni e percorsi volti a prevenire e rimuovere il disagio dei giovani e l'insicurezza derivanti dalla bassa autostima percepita in alcuni ambienti socio-economici e culturali, evitando che questo si trasformi in disadattamento e in devianza.

Con il Progetto "Provate voi a fare il primo passo", si sperimenta un laboratorio teatrale con frequenza bisettimanale, finalizzato al lavoro tra pari su gruppi misti di classi prime per contrastare il fenomeno del bullismo e del cyber-bullismo. Ciò al fine di stimolare un'attenzione diretta negli adolescenti verso il problema.

Si favorisce l'integrazione di studenti di religioni diverse, frequentanti il nostro Istituto, attraverso attività laboratoriali di cucina del proprio territorio e di cineforum tematico.

L'Istituto ha posto in essere altre attività progettuali, in parte finanziate dai PON, che si inseriscono in modo coerente con le finalità e gli obiettivi del RAV.

Le attività individuate:

- Progetti Area a rischio e a forte processo immigratorio
- Progetto "Diritti a scuola"
- Progetto "Balafon"
- Progetto "Teatro"
- Laboratorio di "Integrazione Dolce e Salato"
- Progetto "SNACK"
- Giornate da progettare con il Comitato studentesco in occasione delle assemblee di istituto per particolari occasioni o in memoria di eventi
- Progetto "Shoah"
- Progetto "Curiamo il Verde"
- Progetto "Provate voi a fare il primo passo"

5. AREA SALUTE

L'Istituto si pone tra le finalità la promozione di abitudini e comportamenti corretti a sostegno dello stato di salute e del benessere per la prevenzione delle malattie e del consumo di alcol e droga, nonché quella di far conoscere ai ragazzi una corretta alimentazione, da assumere come stile di vita.

Le attività individuate:

- Progetto in collaborazione con ASL di Bari
- Progetto con il MIUR e Assessorato Politiche della Salute Regione Puglia (Attivamente sani; Oltre il segno; Stretching in classe)
- Giornate dedicate ad AVIS, AIDO, LILT, AIRC, ANT ed AIL
- Progetto SOLIDARIETA' in partenariato con il Comune di Bari Assessorato al Welfare.

6. AREA RIVOLTA AL TERRITORIO

L'alternanza scuola lavoro, oltre a rappresentare uno strumento di crescita professionale per tutti gli studenti dal terzo al quinto anno, è un mezzo di orientamento, di acquisizione di competenze più elevate, di avvicinamento al mercato del lavoro attraverso l'incremento delle motivazioni personali.

L'esperienza di alternanza scuola lavoro rappresenta una metodologia didattica che si realizza all'interno del percorso curriculare e presuppone il conseguimento degli stessi obiettivi formativi previsti nel percorso ordinario.

Le competenze acquisite sono spendibili dagli alunni come credito formativo. I partner sono prevalentemente le imprese alberghiere e turistiche presenti sul territorio, ma anche enti territoriali come le Camere di Commercio, le ASL, il Consiglio Forense del tribunale di Bari, ecc.

Agli alunni più meritevoli è consentita la partecipazione sia a Gare nazionali tra gli Istituti Alberghieri sia a Gare internazionali. In linea con una tradizione ormai consolidata presso il nostro Istituto, viene promossa la partecipazione degli studenti a concorsi, gare ed eventi, che sono una valida occasione per sperimentare le competenze acquisite nel percorso scolastico.

Il Progetto Servizio Conto Terzi è un progetto interno, principalmente collegato ad occasioni istituzionali, nazionali o locali. Si tratta di: eventi esterni, cioè proposti da altri Enti e/o Istituzioni, che rispettino le finalità e gli obiettivi stabiliti nel POF d'Istituto. I profitti derivanti dal servizio conto terzi sono finalizzati al miglioramento delle attrezzature e del servizio scolastico, così come deliberato dal Consiglio d'Istituto. Tale progetto presenta una sua valenza dal punto di vista di sviluppo di apprendimento professionale per i nostri alunni, attraverso la metodologia didattica di "Apprendimento on the job".

Altri progetti, rivolti all'esterno, come la Guida al Buongusto in collaborazione con la Gazzetta del Mezzogiorno, la Guida ai sapori e ai piaceri della Regione Puglia, in collaborazione con La Repubblica e la trasmissione televisiva "Chef con...passione" in onda sull'emittente televisiva Telebari al can. 12 del Digitale terrestre consentono una conoscenza più diffusa delle reali potenzialità dell'IPSSAR Perotti, tese a valorizzare la cultura enogastronomica pugliese.

Le attività individuate:

- Progetti in rete e gemellaggi con la Fondazione Nikolaos
- Progetti in partenariato con ITS Basile – Caramia di Locorotondo
- Progetto conto terzi
- Progetto Donna in collaborazione con l'Istituto oncologico di Bari e L'Istituto Nazionale Tumori di Milano
- Progetto Mi formo e lavoro – Avviso Pubblico POR Puglia 2014/2020 Asse VIII az. 8.2 interventi rivolti ai disoccupati
- Progetto Chef con...passione – trasmissione televisiva su Telebari al can. 12 del Digitale terrestre
- Premio Puglia a Tavola
- Concorsi turistico- gastronomici; gare nazionali ed internazionali per gli alunni
- Guida al Buongusto, in collaborazione con la Gazzetta del Mezzogiorno di Bari
- Guida ai sapori e ai piaceri della Regione Puglia, in collaborazione con La Repubblica
- Corsi di cucina e di pasticceria
- Manifestazioni aperte al pubblico

LE MACROAREE

1. AREA ACCOGLIENZA, CONTINUITA' ED ORIENTAMENTO	2. AREA POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE	3. AREA DELLA FORMAZIONE
<p>Accogliere e guidare gli allievi nel delicato passaggio dalla scuola secondaria di primo grado alla secondaria di secondo grado, acquisendo la consapevolezza delle proprie capacità</p>	<p>Recupero e potenziamento delle competenze di base</p> <p>Corsi extracurricolari finalizzati al conseguimento delle certificazioni in lingua straniera</p> <p>Visite guidate e i viaggi di istruzione finalizzati alla promozione e sviluppo apprendimento professionale</p> <p>Attività sportive</p> <p>Percorsi sulla legalità e sicurezza stradale</p>	<p>Iniziative di formazione che mirano ad elevare la professionalità del docente, la qualità della formazione, delle competenze e delle prospettive in una dimensione europea dell'insegnamento</p>
4. AREA RECUPERO ED INTEGRAZIONE	5. AREA SALUTE	6. AREA RIVOLTA AL TERRITORIO
<p>Realizzare strategie e interventi per gli studenti diversamente abili</p> <p>Prevenire il disagio e recupero degli svantaggi offrendo opportunità educative e percorsi didattici adeguati.</p> <p>Organizzare interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che presentino insufficienze in una o più discipline.</p>	<p>Promuovere abitudini e comportamenti corretti a sostegno dello stato di salute e del benessere in collaborazione con ASL di Bari e con il MIUR e Assessorato Politiche della Salute Regione Puglia</p> <p>Avvicinare i ragazzi a realtà diverse, educarli alla gratuità e sensibilizzarli alla condivisione AVIS, AIDO, LILT, AIL</p>	<p>Formazione degli adulti</p> <p>Mi formo e lavoro</p> <p>Apprendimento on the job con il servizio conto terzi</p> <p>Reti, partenariati e gemellaggi</p> <p>Stage ed alternanza scuola/lavoro</p>

PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA INDIRIZZI DI STUDIO: TIPOLOGIA DEL QUINQUENNIO DI STUDI

Il corso di studio è strutturato in 2 bienni e un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale e possono inserirsi nel mondo del lavoro o proseguire gli studi.

Gli allievi, al termine del terzo anno, conseguono un attestato di Qualifica Professionale, in regime di sussidiarietà e sulla base di specifici accordi stipulati dal MIUR con la Regione Puglia.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Nel corso del primo biennio gli allievi studiano tutti le stesse discipline.

CORSO SERALE PER ADULTI

Il Corso Serale per adulti è finalizzato al conseguimento del diploma di qualifica alla fine del terzo anno e del diploma di scuola secondaria di 2° grado alla fine del quinto anno.

Con il DPR 263/2012 è entrata in vigore una riforma che va incontro alle necessità degli studenti lavoratori. Viene data un'opportunità di rientro scolastico agli adulti, consentendo loro di concludere il percorso scolastico precedentemente interrotto.

Il percorso di studio ha orari e contenuti adattati alle esigenze familiari e agli impegni lavorativi degli allievi. In base alla formazione e al grado d'istruzione già posseduto dallo studente, possono essere riconosciuti dei crediti formativi che danno diritto ad esoneri dalla frequenza o all'ammissione alla classe successiva.

Le tre articolazioni

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

Articolazione "Enogastronomia"

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Per andare incontro alle richieste del mondo del lavoro e alle preferenze professionali degli alunni, nel triennio finale l'Istituto propone il percorso di Enogastronomia Opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali nei quali la disciplina di laboratorio dedicherà particolare attenzione, rispettivamente, all'arte bianca artigianale.

Articolazione "Servizi di sala e di vendita"

Gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione in un evento culturale.

Competenze comuni alle due articolazioni:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Articolazione “Accoglienza turistica”

Gli studenti acquisiscono le competenze per:

- intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio mediante l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Competenze specifiche dell'articolazione:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

In collegamento con il mondo della formazione professionale il nostro Istituto, in regime di sussidiarietà in base all'art. 13 della legge n. 40/2007, promuove percorsi didattici finalizzati all'eventuale conseguimento di **Qualifica triennale** ex Accordo Stato-Regioni del 29-04-2010.

Articolazione enogastronomia

L'Operatore alla Ristorazione è in grado di:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Articolazione Servizi di Sala e di Vendita

L'Operatore alla ristorazione (servizi di sala e bar) è in grado di:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto.
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Articolazione Accoglienza Turistica

L'Operatore ai Servizi di promozione e accoglienza è in grado di:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali
- Acquisire e archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento
- Evadere le pratiche amministrativo/contabile relative al prodotto/servizio offerto.
- Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out.

AREA GENERALE – PRIMO BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi		
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese
Asse matematico	264 ore	Matematica
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie
Totale ore Area generale	1.188 ore	

AREA INDIRIZZO – PRIMO BIENNIO

Area di indirizzo		
Asse scientifico tecnologico e professionale	924 ore	Seconda lingua straniera
		Scienze integrare
		TIC
		Scienze degli alimenti
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar - Sala e Vendita
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Totale ore Area di indirizzo	924 ore	
TOTALE BIENNIO	2.112 ore	

AREA GENERALE - TRIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Italiano	132	132	132
	Inglese	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Totale ore Area generale		462	462	462

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO AREA DI INDIRIZZO TRIENNIO

Area di indirizzo				
ASSI CULTURALI	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza	0/231	0/198	0/165

	turistica			
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole.

ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

L'alternanza nasce con lo scopo di ampliare e/o completare le competenze tecnico-professionali degli alunni, per interpretare le richieste del mondo del lavoro sempre più mutevole e variegato.

L'alternanza scuola-lavoro permette ai nostri studenti di svolgere una parte del loro percorso formativo presso un'Impresa/ Ente /Associazione esterni alla scuola; può essere svolta anche in modalità di attività formativa simulata all'interno dell'Istituto ed anche all'estero.

L'alternanza è una modalità che si affianca alle attività curricolari con le quali condivide gli obiettivi formativi previsti. A tale scopo l'alternanza scuola-lavoro deve essere:

- coerente con il percorso di studio professionale intrapreso dallo studente
- co-progettata sul piano didattico sia con l'Impresa/Ente che con lo studente
- costruita per la valorizzazione dei saperi attraverso esperienze concrete in ambito professionale
- verificata e valutata sia dal tutor aziendale che dal tutor scolastico e certificata dalla scuola.

I percorsi di alternanza scuola-lavoro sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica ma sempre in collaborazione con imprese, enti e associazione esterni alla scuola, secondo apposite convenzioni sottoscritte tra le parti.

ATTIVITA' PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

Il Piano Nazionale Scuola Digitale è una delle linee di azione più ambiziose della legge 107/2015. Il Piano prevede tre grandi linee di attività:

- miglioramento dotazioni hardware
- attività didattiche
- formazione insegnanti.

Si promuoveranno, in particolare, piani di formazione sulla didattica laboratoriale, sulle competenze di new media education, sui nuovi contenuti digitali per l'apprendimento. Una formazione metodologica che possa favorire l'utilizzo consapevole e la comprensione critica delle tecnologie didattiche. Il tutto con

l'obiettivo strategico di rendere prima i docenti e poi gli studenti "creatori" e utenti critici e consapevoli di Internet e non solo "fruitori digitali" passivi.

MIGLIORAMENTO DOTAZIONI HARDWARE

- Completamento della dotazione LIM e dei laboratori mobili e dei tablet in tutte le classi
- Wifi per la connettività diffusa, aumento della banda di connessione, nuovi spazi laboratoriali
- Laboratori per la creatività e l'imprenditorialità

FORMAZIONE INSEGNANTI

- Creazione di gruppi di lavoro per l'acquisizione e la diffusione di buone pratiche didattiche orientate al digitale.
- Corsi di formazione sull'uso delle soluzioni hardware e software

LA VALUTAZIONE

La valutazione dell'IPSSAR Perotti in coerenza con il Sistema Nazionale di Valutazione ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti".

La progettazione e la realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione sono mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi.

Mediante la valutazione, interna da parte dei docenti ed esterna con prove standardizzate nazionali, la scuola può individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento.

Ai fini della valutazione sono considerati:

- L'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse alle attività curriculari, extracurriculari ed integrative
- Il recupero dei debiti formativi
- Il progresso rispetto al livello di partenza.

RECUPERO DEI DEBITI FORMATIVI

Gli interventi didattici finalizzati al recupero dei debiti formativi e delle lacune che, comunque, espongono gli alunni a rischio di insuccesso scolastico, sono attivati secondo le seguenti modalità:

- Interventi "in itinere", verso studenti con insufficienze stimate non gravi, che si ritiene possano colmare le loro lacune nel corso delle ordinarie attività didattiche;
- Interventi effettuati durante le ore curriculari dedicate dal docente al recupero;
- Corsi di recupero in ore extracurriculari;
- Inclusione di alunni nei percorsi educativi e formativi previsti dal Piano Integrato di Istituto, dagli interventi per le scuole ricadenti nelle "Aree a rischio" e nelle "Aree a forte processo immigratorio, da eventuali progetti P.O.R.

È in vigore l'uso del registro elettronico, che consente alle famiglie di monitorare quotidianamente l'andamento del profitto dei propri figli.

Nonostante ciò resterà in uso la modalità di comunicazione diretta con le famiglie che prevede:

- a) per gli alunni in gravi difficoltà: comunicazione delle diffuse insufficienze e convocazione dei genitori a Scuola per esaminare la difficile situazione del profitto e per cercare concrete azioni di recupero;
- b) per gli alunni con qualche insufficienza: comunicazione specifica delle insufficienze riscontrate e delle modalità di recupero proposte.

Al termine delle azioni di recupero, è prevista una prova di verifica volta ad accertare il superamento o meno del debito formativo.

PROGETTAZIONE EXTRACURRICOLARE

Ogni progetto di natura extracurricolare sarà accompagnato da una scheda progettuale da conservare agli atti, per altro già prevista dalla normativa vigente (D.l. 44/2001) nella quale evidenziare in dettaglio gli obiettivi formativi, ma anche le risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per la realizzazione del progetto.

La scuola intende privilegiare i seguenti progetti:

- Lingue straniere con certificazione;
- Laboratori di approfondimento professionali;
- Inclusione;
- Riduzione della dispersione scolastica;
- Educazione alla salute;
- Educazione alla cittadinanza attiva ed alla legalità;
- Orientamento;
- Gare e concorsi;
- Uscite didattiche.

PIANO DI FORMAZIONE DEI DOCENTI E ATA

L'istituto promuove l'aggiornamento professionale di tutto il Personale poiché lo ritiene fondamentale per migliorare la qualità del servizio scolastico erogato e favorire lo sviluppo professionale degli stessi.

La formazione dei docenti e del personale ATA assume, come indicato dal comma 124 della L. 107/2015, un carattere obbligatorio, permanente e strutturale.

Le attività di formazione sono definite dall'istituzione scolastica tenendo conto:

- ♣ delle priorità, dei traguardi e degli obiettivi di processo individuati nei RAV e nei PDM;
- ♣ dell'Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico;
- ♣ delle priorità, in materia di formazione, indicate nel Piano Nazionale di Formazione dei Docenti (2016-2019);
- ♣ della programmazione della rete di ambito e di scopo e dell'USR Puglia.

La Circolare ministeriale n. 20 del 4 Marzo 2011 ha precisato che rientrano fra le casistiche apprezzabili ai fini delle deroghe previste, le assenze dovute a:

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
- terapie e/o cure programmate;
- donazioni di sangue;
- partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
- adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987).

In ottemperanza alla su richiamata normativa, il Collegio dei Docenti delibera di considerare, quali assenze in deroga all'art. 14 c. 7 del DPR 122/2009, le seguenti ipotesi:

- 1) Partecipazione ad attività extracurricolari e manifestazioni organizzate dalla scuola;
- 2) Gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
- 3) Terapie e/o cure programmate adeguatamente documentate;
- 4) Donazioni di sangue;
- 5) Partecipazioni ad attività sportive ed agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal CONI
- 6) Assistenza a familiari affetti da gravi patologie adeguatamente documentate
- 7) Studenti extracomunitari costretti ad assentarsi per motivi familiari o religiosi
- 8) Stage ed attività di studio svolte fuori dalla zona di pertinenza della scuola
- 9) Attività lavorative documentate con regolare assunzione
- 10) Gravi motivi familiari dichiarati dalla famiglia.

Le cause che consentono di fruire della deroga devono essere dichiarate in forma scritta documentate e presentate al Dirigente Scolastico. Le determinazioni in proposito sono di competenza dei Consigli di Classe.

PROGETTI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA A.S. 2018/2019

1. AREA ACCOGLIENZA, CONTINUITA', CONTINUITA' ED ORIENTAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Giornate di scuola aperta anche alle famiglie • I pomeriggi dell'arte
2. AREA POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Corsi di preparazione alle Certificazioni di Lingue straniere • Certificazione HACCP • Stage ed alternanza scuola lavoro • Giochi sportivi studenteschi • Uscite didattiche e viaggi di istruzione • Il quotidiano in classe • Progetto Building Apulia • Progetto sicurezza stradale • Progetto cittadinanza e legalità • Progetto teatro • Progetto mediateca • Progetto "Matematica del cittadino" • Progetto "School Village" • Concorso di idee "A 100 anni da Vittorio Veneto" • Concorso di idee intitolato a Vito Maurogiovanni
3. AREA DELLA FORMAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Giornate di formazione rivolte ai docenti sulle problematiche relative agli alunni con DSA e BES • Formazione sull'uso delle ITC per docenti e personale ATA con conseguimento di certificazioni EIPASS • Incontri di Formazione su bullismo e Cyberbullismo • Incontri di formazione sulla sicurezza
4. AREA RECUPERO ED INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Progetti Area a rischio e a forte processo immigratorio • Progetto "Diritti a scuola" • Progetto "Balafon" • Progetto "Teatro" • Laboratorio di "Integrazione Dolce e Salato" • Progetto "SNACK" • Giornate da progettare con il Comitato studentesco in occasione delle assemblee di istituto per particolari occasioni o in memoria di eventi • Progetto "Shoah" • Progetto "Curiamo il Verde" • Progetto "Provate voi a fare il primo passo"
5. AREA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto in collaborazione con ASL di Bari • Progetto con il MIUR e Assessorato Politiche della Salute Regione Puglia (Attivamente sani; Oltre il segno; Stretching in classe) • Giornate dedicate ad AVIS, AIDO, LILT, AIRC, ANT ed AIL • Progetto SOLIDARIETA' in partenariato con il Comune di Bari

	Assessorato al Welfare.
6. AREA RIVOLTA AL TERRITORIO	<ul style="list-style-type: none">• Progetti in rete e gemellaggi con la Fondazione Nikolaos• Progetti in partenariato con ITS Basile – Caramia di Locorotondo• Progetto conto terzi• Progetto Donna in collaborazione con l’Istituto oncologico di Bari e L’Istituto Nazionale Tumori di Milano• Progetto Mi formo e lavoro – Avviso Pubblico POR Puglia 2014/2020 Asse VIII az. 8.2 interventi rivolti ai disoccupati• Progetto Chef con...passione – trasmissione televisiva su Telebari al can. 12 del Digitale terrestre• Premio Puglia a Tavola• Concorsi turistico- gastronomici; gare nazionali ed internazionali per gli alunni• Guida al Buongusto, in collaborazione con la Gazzetta del Mezzogiorno di Bari• Guida ai sapori e ai piaceri della Regione Puglia, in collaborazione con La Repubblica• Corsi di cucina e di pasticceria• Manifestazioni aperte al pubblico