

L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L'ORIENTAMENTO

Accoglienza

L'accoglienza degli alunni delle classi prime oltre che intermedie, provenienti da altre scuole, si collega alla normale attività curricolare, a cui concorrono tutti i docenti della classe per favorire:

- la conoscenza degli ambienti scolastici, dell'organizzazione e del funzionamento della scuola, delle regole della vita scolastica (normativa, statuto degli studenti, regolamento d'Istituto e di disciplina, norme sulla sicurezza);
- la socializzazione;
- la comunicazione tra genitori, alunni, docenti e Dirigenza scolastica per una più ampia condivisione delle scelte educative e formative.

Nei primi giorni di lezione, i docenti di Lettere danno lettura ai nuovi alunni del Regolamento d'Istituto e di disciplina;

Orientamento e riorientamento

Orientamento e riorientamento costituiscono parte integrante del processo formativo ed educativo dell'Istituto che vede impegnati i docenti allo scopo di:

- aiutare i ragazzi ad individuare le proprie capacità e motivarli ad una scelta consapevole;
- offrire strumenti di conoscenza delle diverse opportunità formative, con partecipazione a mostre, fiere, eventi del settore tecnico-professionale e/o visite ad aziende del settore alberghiero-ristorativo;
- verificare la coerenza tra l'indirizzo scelto e le attitudini o potenzialità individuali per confermare e rafforzare le scelte fatte o individuare percorsi alternativi;
- sostenere sul piano didattico gli studenti che vogliono passare ad altra scuola superiore;
- realizzare percorsi mirati per i ragazzi orientati ad uscire dal sistema scolastico, prevedendo colloqui con le famiglie e relazioni con altre scuole del territorio per favorire eventuali passaggi.

Per gli studenti dell'ultimo anno, in particolare, l'attività di orientamento consente di:

- acquisire informazioni sui corsi post-diploma e universitari;
- acquisire informazioni sul mondo del lavoro per potenziare le capacità di interpretare le dinamiche socio-economiche che interessano il territorio al fine di un inserimento lavorativo;
- prendere decisioni sul proprio futuro in maniera responsabile.

All'interno di questo quadro generale, che vede coinvolti tutti i docenti, e in particolare quelli delle materie di indirizzo, l'Istituto pone in essere le seguenti iniziative orientative.

Orientamento in entrata:

- "Scuola Aperta": nelle nostre sedi genitori e alunni di 3^a media incontrano docenti dei diversi indirizzi del nostro Istituto;
- "Classe Aperta": alunni e insegnanti di terza media partecipano a dimostrazioni di cucina, sala-bar e ricevimento durante le ore di laboratorio dei nostri alunni;
- Presentazione della nostra offerta formativa presso le Scuole Medie inferiori del territorio.

Orientamento in itinere:

- Per gli alunni del secondo anno è previsto un incontro in orario curricolare con esperti dei tre indirizzi professionali del nostro Istituto (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza turistica);
- Progetto “Orientamento per le classi seconde” finalizzato ad aiutare i ragazzi ad prender coscienza delle proprie capacità al fine di effettuare una scelta consapevole;
- Partecipazione a mostre, fiere o eventi del settore tecnico-professionale.

Orientamento in uscita:

Gli alunni dell'ultimo anno partecipano alle più importanti manifestazioni di orientamento all'Università e al Lavoro organizzate sul territorio:

- il Salone dello Studente, la più significativa manifestazione di settore in Italia dedicata all'orientamento universitario, formativo e professionale post-diploma;
- Creazione di una banca dati per le offerte di lavoro per gli alunni uscita.

L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, coerentemente con le indicazioni dell'Unione Europea è considerata uno degli strumenti prioritari per rafforzare sia i rapporti tra il sistema scolastico e il mondo del lavoro sia i legami delle istituzioni scolastiche - anche associate in rete - con il territorio.

“L'Alternanza scuola lavoro, come sottolineato nel recente rapporto “La Buona Scuola”. Facciamo crescere il Paese” è uno strumento che offre a tutti gli studenti, dai 15 ai 18 anni, l'opportunità di apprendere mediante esperienze didattiche in ambienti lavorativi privati, pubblici e del terzo settore” (art 1, comma 1 D.D.761/2014)

“L'alternanza scuola lavoro, coerentemente con i DD.PP.RR. 87, 88, 89 del 15 marzo 2010 e successive linee guida, valorizza attraverso un percorso co-progettato una formazione congiunta tra scuola e mondo del lavoro, finalizzata all'innovazione didattica e all'orientamento degli studenti” (art 1, comma 2 D.D.761/2014).

Il Decreto Ministeriale n.351/2014 stabilisce l'assegnazione alle istituzioni scolastiche di finanziamenti per la realizzazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, e il Decreto Direttoriale n. 761/2014 della Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione, definisce le specifiche dei progetti di alternanza finanziabili, ponendo l'accento sugli elementi innovativi dell'alternanza sopracitati, sottolineando che “i progetti innovativi di alternanza scuola/lavoro assicurano ai giovani, oltre alle conoscenze di base, anche l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità, l'autoimprenditorialità ...” e, ancora, “l'interazione e la sinergia con il territorio è fondamentale, non solo nel correlare l'offerta formativa alle esigenze del mercato del lavoro, ma anche per la condivisione di risorse e strumenti dei poli tecnico-professionali, degli istituti tecnici superiori, delle reti di impresa, delle associazioni territoriali istituiti per ‘fare rete per il lavoro”.

Essa costituisce, quindi, un'opportunità per offrire percorsi più flessibili e maggiormente rispondenti alle esigenze degli studenti delle scuole secondarie superiori, rendendo più efficace l'orientamento, anche in continuità con l'azione svolta dalla scuola secondaria di 1° grado.

Finalità ultima dell'alternanza è la costruzione di un curriculum in cui si preveda un'organica e sistematica interazione tra fasi di apprendimento in aula e fasi di apprendimento in contesti lavorativi, per raggiungere sia l'obiettivo di un apprendimento motivante, personalizzato, che faciliti lo studente nel proprio percorso di lavoro e di vita, sia l'obiettivo di un'acquisizione di competenze spendibili anche in vista dell'occupabilità.

LA DIDATTICA PER COMPETENZE E I PROGETTI FONDANTI

LE SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE

La storia del nostro Istituto e l'esperienza didattica maturata negli anni hanno dimostrato che risultano efficaci quelle situazioni di apprendimento basate su situazioni reali che permettono di costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti. L'apprendimento degli studenti deve avvenire attraverso un ampliamento delle loro prospettive frutto delle loro esperienze di vita. Si deve tendere, pertanto, a realizzare una continuità tra l'apprendere a scuola e l'apprendere al di fuori di essa, per permettere di sfruttare tutti i tipi di abilità e intelligenza, anche quella

operativa e pragmatica legata più alla sperimentazione e alla pratica. Il nostro obiettivo è quello di favorire una didattica che promuova il coinvolgimento intellettuale ed emotivo dell'allievo attraverso la realizzazione di progetti e l'uso di laboratori, così da cogliere l'importanza di un apprendimento basato sull'esperienza, sulla sperimentazione e sulla pratica. Ciò comporta che, a fronte di una pluralità di stili cognitivi, in base alle caratteristiche personali, sia necessario diversificare i percorsi formativi, garantendo una loro sostanziale equivalenza. Poiché l'intelligenza dei nostri alunni è preferibilmente di tipo logico – concreta, si ritiene più idoneo il metodo induttivo, supportato dalla pratica in particolare nelle discipline scientifiche tecnico – laboratoriale.

Per questi i docenti dell'Istituto privilegiano una didattica che aiuti lo studente ad organizzare gradualmente il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie modalità di informazione, anche in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro; privilegiano, altresì, una didattica di tipo laboratoriale basata sul coinvolgimento attivo e collaborativo degli studenti per la costruzione del loro apprendimento.

I PROGETTI FONDANTI

IL PROGETTO “ACCOGLIENZA”

Il progetto accoglienza è un'iniziativa rivolta agli studenti delle classi prime ed ha come obiettivo quello di guidare gli allievi nel delicato passaggio dalla scuola media secondaria inferiore a alla secondaria superiore, secondo la linea di un processo scolastico continuativo.

Sono obiettivi del progetto il:

- Favorire la conoscenza di strutture, organismi dell'Istituto e relative funzioni;
- Valorizzare le capacità di organizzazione autonoma degli alunni;
- Conoscere i livelli di partenza degli alunni e intervenire con azioni di azzeramento e di sostegno;
- Presentare finalità, obiettivi, metodi e criteri di valutazione;
- Individuare le attitudini degli studenti per un eventuale riorientamento.

Il progetto si conclude con la realizzazione di alcune giornate di “scuola aperta” in cui vengono raccolti e presentati i lavori effettuati dai ragazzi.

IL PROGETTO “CONTINUITA' ORIENTAMENTO E TUTORAGGIO”

Se con il progetto accoglienza è garantita l'assistenza agli alunni del primo anno nella delicata fase del passaggio dalla scuola media, con il progetto orientamento 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.

La scuola si propone di guidare lo studente nel percorso di orientamento affinché possa acquisire consapevolezza delle proprie capacità e aspirazioni e sia, inoltre, informato delle possibilità che gli si presentano in campo scolastico e nel mondo del lavoro.

IL PROGETTO “INTEGRAZIONE”

Gli studenti diversamente abili sono seguiti da insegnanti di sostegno che, in rapporto alle singole problematiche stilano obiettivi minimi o programmazioni individualizzate. Grazie alle attività di laboratorio svolte per ciascun indirizzo dell'istituto, i ragazzi sviluppano anche capacità manuali, assistiti anche in questo dagli insegnanti di sostegno, attraverso vari laboratori.

Particolare attenzione viene posta anche nei confronti degli alunni affetti da DSA e di quelli con BES, il cui numero è cresciuto nel corso degli ultimi anni. Per questi alunni l'Istituto pone in atto tutte le strategie e gli interventi compensativi e dispensativi previsti dalla legge e valutati caso per caso.

IL PROGETTO “RECUPERO E SOSTEGNO”

L'Istituto assolve all'obbligo di organizzare gli interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che, in sede di scrutinio intermedio o finale, presentino insufficienze in una o più discipline.

Gli studenti sono tenuti a frequentare le attività istituite dalla scuola a conclusione delle quali saranno effettuate le prove di verifica. Qualora i genitori o coloro che ne esercitano la potestà non intendano avvalersi di tali iniziative devono darne comunicazione alla scuola, fermo restando l'obbligo degli studenti di sottoporsi alla verifica di controllo.

Subito dopo gli scrutini del primo periodo, la scuola predisporrà le attività di formazione integrativa e di sostegno al fine del tempestivo recupero delle carenze riscontrate nelle singole discipline.

Nei confronti degli studenti per i quali al termine delle lezioni verrà constatato il mancato conseguimento della sufficienza in una o più discipline che non comporti un immediato giudizio di non promozione, il Consiglio procederà al rinvio della formulazione del giudizio finale.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di classe valuterà il progresso ottenuto nell'apprendimento, inteso come capacità di eliminare lacune e di recuperare abilità e conoscenze. Nel mese di giugno sarà predisposto il calendario degli interventi didattico-educativi che sarà comunicato alle famiglie degli studenti interessati.

Dopo lo svolgimento delle prove di verifica, comunque e non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, il Consiglio di Classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, verificherà i risultati conseguiti e formulerà il giudizio definitivo di ammissione o di non ammissione alla frequenza della classe successiva.

IL PROGETTO “STAGES E ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO”

Durante il terzo anno l'istituto propone l'esperienza di alternanza scuola lavoro, una metodologia didattica che si realizza all'interno del percorso curricolare e presuppone il conseguimento degli stessi obiettivi formativi previsti nel percorso ordinario.

Nel percorso di riforma, l'alternanza scuola lavoro potrà diventare un obbligo e uno strumento di crescita professionale per tutti gli studenti delle classi terze di cucina, sala e ricevimento ed, inoltre, un mezzo di orientamento, di acquisizione di competenze più elevate, di avvicinamento al mercato del lavoro attraverso l'incremento delle motivazioni personali. Le competenze acquisite sono spendibili dagli alunni come credito formativo. I partner sono le imprese alberghiere del territorio.

IL PROGETTO “PROMOZIONE E SVILUPPO DELL’APPRENDIMENTO PROFESSIONALE”

In linea con una tradizione ormai consolidata presso il nostro Istituto viene promossa la partecipazione degli studenti a concorsi di carattere professionale e ad importanti eventi che rappresentano l’occasione per sperimentare sul campo le competenze professionali acquisite nel percorso scolastico. Queste esperienze contribuiscono ad arricchire il profilo professionale dei nostri allievi. Inoltre viene promossa la partecipazione delle eccellenze a progetti di formazione su tematiche specifiche.

IL PROGETTO: SERVIZIO CONTO TERZI

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”.

IL PROGETTO “POTENZIAMENTO COMPETENZE MATEMATICHE E ICT”

Nell’intento di sostenere il recupero e potenziamento delle competenze matematiche e tecnologiche il nostro istituto aderisce al progetto nazionale PP&S (Problem Posing & Solving) e organizza corsi extracurricolari finalizzati al miglioramento degli esiti formativi in matematica e all’acquisizione di competenze ICT utili anche per fornire migliori opportunità lavorative.

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

IL PROGETTO “POTENZIAMENTO LINGUE E CERTIFICAZIONI”

Nell’intento di potenziare la formazione culturale e professionale degli studenti più capaci e volenterosi il nostro istituto organizza corsi extracurricolari finalizzati al conseguimento delle certificazioni estere in lingua inglese e in lingua francese.

IL PROGETTO “GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI”

Il nostro istituto offre agli alunni la possibilità di aderire ai Giochi sportivi studenteschi, sia alla fase d’istituto che a quella provinciale con le attività sportive di corsa campestre, di sci alpino, calcio, tennis e tennis tavolo. Con questa scelta si vuole contribuire ad ampliare la già ampia offerta formativa della scuola anche per quanto concerne l’area sportiva delle scienze motorie.

IL PROGETTO “VOLONTARIATO E SOLIDARIETA”

Questo progetto ha come obiettivo quello di avvicinare i ragazzi a realtà diverse dalla propria, educarli alla gratuità e sensibilizzarli alla condivisione, prevede vari momenti nel corso dell’anno, così come lo sono gli interventi volontari di AVIS, AIDO, LILT, AIL.

IL PROGETTO “I GIORNALI A SCUOLA”

Questo progetto ha come obiettivo quello di abituare alla lettura, all’analisi dei quotidiani e di realizzare giornalini scolastici. La finalità è altresì, quella di avvicinare gli studenti al mondo della carta stampata, per insegnar loro a saper rielaborare e

produrre articoli.

IL PROGETTO: RETI, PARTENARIATI E GEMELLAGGI

Il nostro Istituto ha avviato una serie di partenariati in rete che prevedono lo scambio di esperienze e di visite finalizzate promuovere la cucine mediterranea nelle città di Monaco di Baviera, New York e Mosca (con la fondazione Nikolaos"); con il Terra Santa College di Betlemme.

È altresì partner nel "ITS Basile-Caramia" di Locorotondo, nel settore Produzioni Alimentari.

È in rete con gli IPSSAR pugliesi e gli Istituti Agrari, nell'ambito del Obiettivo Convergenza: Proponiamo la Puglia (PON FSE Competenze per lo Sviluppo/PON FESR).

Ha aderito alla rete "EREIVET 2" attraverso la scuola capofila ITC "Romanazzi" di Bari.

È altresì partner nella seconda fase del progetto di ricercazione CREADA (Centro di Relazione Educativa Adulto-Adolescente), in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia.

IL PROGETTO ASSISTITO A LIVELLO NAZIONALE (art. 11, comma 1 del D.P.R. 263/12) "10 PASSI VERSO I CPIA"

Si tratta di un accordo di rete fra le Istituzioni Scolastiche sede di CTP/corsi serali/scuole carcerarie della provincia di Bari (Regione Puglia). Le finalità del progetto sono quelle di favorire e sostenere la domanda inespressa; corrispondere ai bisogni formativi espressi dalle filiere produttive del territorio; promuovere e potenziare l'occupabilità; contrastare il fenomeno dei NEET. I destinatari di tale progetto sono: i disoccupati, i soggetti con bassa scolarità; gli stranieri e i detenuti.

PROGETTI RIVOLTI AL TERRITORIO E/O ALL'UTENZA ESTERNA

Si tratta di progetti rivolti all'esterno e destinati agli adulti, come corsi di cucina e di pasticceria, organizzati su richiesta degli interessati.

L'Istituto è Test Center affiliato EIPASS ed eroga corsi di formazione sulle ICT con esami finali per l'acquisizione delle certificazioni sulle nuove tecnologie.

PROGETTI FINALIZZATI A PROMUOVERE L'INTEGRAZIONE DI STUDENTI DI RELIGIONI DIVERSE

Il progetto è finalizzato a promuovere l'integrazione di studenti di religioni diverse, residenti sul nostro territorio attraverso attività di cineforum tematico ed eventuali visite guidate o viaggi d'istruzione.

PROGETTI POF PER L'ANNO SCOLASTICO 2015/2016

1) *PROGETTO "ACCOGLIENZA"*

- *Giornate di scuola aperta*

2) *IL PROGETTO "CONTINUITA' ORIENTAMENTO E TUTORAGGIO"*

- *"Giornate aperte" anche alle famiglie per l'orientamento alla fine delle classi seconde.*
- *Corsi di approfondimento sull'attività al front office alberghiero, destinato alle eccellenze delle classi seconde, finalizzato all'orientamento interno, con affiancamento ad operatori del settore turistico-alberghiero.*

3) *IL PROGETTO "INTEGRAZIONE"*

- *Laboratorio d'integrazione "Dolce e salato"*
- *Laboratorio d'integrazione "Autonomia sociale e personale"*
- *Laboratorio creativo - artistico "Osservare e creare"*
- *Progetto "Attività sportiva per alunni diversamente abili"*
- *Progetto "Il Ristorante"*
- *Progetto "Curiamo il nostro verde"*

4) *IL PROGETTO "RECUPERO E SOSTEGNO"*

- *Progetto "Diritti a scuola" per il biennio*
- *Eventuali interventi IDEI su altre discipline rivolti agli studenti del biennio e/o triennio*
- *Progetti finalizzati a promuovere la partecipazione studentesca a scuola*
- *Area a rischio e a forte processo immigratorio*
- *Progetto TE.M.I. – TEcnologie per l'apprendimento della Matematica e dell'Italiano (in rete con l'Istituto De Lilla di Bari)*

5) *IL PROGETTO "STAGES E ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO"*

- *Alternanza scuola – lavoro*
- *Progetto "ambiente, territorio e sostenibilità: agricoltura e turismo sociale", alternanza scuola-lavoro con l'associazione PIANTIAMOLA!*

6) *IL PROGETTO "PROMOZIONE E SVILUPPO DELL'APPRENDIMENTO PROFESSIONALE"*

- *Laboratori Territoriali per l'Occupabilità: sviluppo delle competenze di settore e educazione all'alimentazione (in rete con Fondazioni, Università e Scuole del territorio)*
- *Progetto Whysee2000 Forum Culturale Internazionale Puglia e Basilicata 17-20 settembre 2015*
- *Concorsi turistico – gastronomici*
- *Gare Nazionali per gli studenti degli Istituti Professionali promosse dal MIUR*
- *Collaborazione con la Rete Panificatori Pugliesi - ATHENA*
- *Progetto "Fondazione Antonio Laforgia/ Confartigianato/ BCC" (Borsa di studio da destinare alla formazione professionale e la qualificazione tecnica di un alunno/a meritevole).*

Enogastronomia

- *Percorsi enogastronomici della Puglia “dalla storia del territorio alla storia dell'alimentazione e delle tipicità pugliesi”*
- *I laboratori a tavola: PASTA & STREET FOOD*
- *Progetto “Chef ... che Passione”*
- *Progetto “Catering per eventi” Enogastronomia*

Sala e vendita

- *Progetto “Barista perfezionista” a cura dell'Associazione Don Leonardo Bux*
- *Corso di enologia*
- *Progetto “Banqueting”*
- *L'arte del caffè espresso italiano “dalla pianta alla tazzina”*
- *L'arte del flambé: “la Cucina di Sala incontra i gusti della cucina mediterranea”*

Alimentazione

- *Progetto “Igiene e Salute nella Ristorazione”*
- *Progetto “Lo Chef Nutrizionista”*

7) IL PROGETTO “POTENZIAMENTO COMPETENZE MATEMATICHE E ICT”

- *Corsi di sostegno e approfondimento di matematica con l'uso delle ICT*
- *Progetto Problem Posing & Solving (approccio alla matematica con l'uso di un ambiente di calcolo evoluto)*
- *Corsi di formazione sugli strumenti di Office*

8) IL PROGETTO “POTENZIAMENTO LINGUE E CERTIFICAZIONI”

- *Corsi di preparazione alle Certificazioni di Lingue straniere (Dip. di lingue)*
- *Corso di Lingua e Cultura Giapponese di base.*

9) IL PROGETTO “GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI”

- *Attività sportive finanziate dal MIUR e relative gare*
- *Progetto FC Bari “Calcio e Scuola un'unica squadra: la Bari”*

10) IL PROGETTO “VOLONTARIATO E SOLIDARIETA’”

- *Giornate dedicate ad AVIS , AIDO, LILT, AIRC, ANT ed AIL*
- *Laboratori di cucina per “Unitinsieme”*
- *“Chef senza frontiere” per l'ONU*
- *Progetto SOLIDARIETA' in partenariato con il Comune di Bari – Assessorato al Welfare.*

11) IL PROGETTO “PROMOZIONE DEL BENESSERE”

- *Progetto LILT*
- *Progetto AIRC “Le Arance della salute”*

- Progetto “Martina”
- Progetto “La cultura della vita 2016: ciao Vinny”
- Progetto di Educazione Ambientale “Plastica in evoluzione” promosso da COREPLA School Contest
- Progetto “Vinci la Tua Vita”, prevenzione del gioco d’azzardo e inclusione socio educativa

12) IL PROGETTO “LEGALITA’ ”

Attività per una cultura della legalità:

- Giornate sulla legalità (Incontri con magistrati e/o Avvocati, Giornalisti ed Associazioni per sensibilizzare giovani e famiglie)
- Iniziative di formazione sui temi usura, antirackett.
- Convegno di sensibilizzazione lotta alla criminalità
- Progetto “Più Scuola Meno Mafia”
- Protocollo d’Intesa tra Ministero della Difesa e MIUR. Conferenze nelle scuole

13) RETI PARTENARIATI E GEMELLAGGI

- Progetti in rete e gemellaggi con la Fondazione Nikolaos (tra cui gemellaggio con The Institute of Restaurant Business and Service of Moscow)
- Progetti in rete e gemellaggi con l’Istituto di Stettino Polonia
- Premio Puglia a Tavola IV edizione
- Costituzione partenariato nel Settore Produzioni alimentari con “ITS “Basile- Caramia” di Locorotondo
- Adesione in rete con gli istituti agrari.
- Adesione in rete CPIA
- Gemellaggio con il Terra Santa College di Betlemme
- Partecipazione all’Organizzazione “Puglia Center of America” per favorire scambi culturali con gli USA
- Progetti ERASMUS + per la mobilità dei docenti e degli studenti (stage-studio, study visit)

14) IL PROGETTO “RECUPERO DEL DISAGIO E DELLA DISPERSIONE”

- Progetto di contrasto alla povertà educativa – Save the Children
- Progetto Teatro

15) IL PROGETTO “COMITATO STUDENTESCO”

- Giornate da progettare con il Comitato studentesco in occasione delle assemblee d’Istituto in particolari occasioni quali: giornata della memoria e del ricordo
- Altre iniziative studentesche
- Progetto Solidarietà in rete con Comune di Bari (Assessorato al Welfare)
- La scuola adotta un monumento (Assessorato Politiche Giovanili comune di Bari)

16) PROGETTI DI FORMAZIONE PER I DOCENTI

- *Giornate di formazione rivolte ai docenti sulle problematiche relative agli alunni con DSA e BES*
- *Formazione e aggiornamento professionale in materia di celiachia (in collaborazione con ASL BA)*
- *Progetti per il miglioramento della comunicazione istituzionale e dei servizi all'utenza (Registro elettronico)*
- *Formazione sull'uso delle ICT nella didattica e certificazioni EIPASS.*

17) IL PROGETTO "I GIORNALI A SCUOLA"

- *"Perotti on line" – la redazione a scuola*
- *"Il Quotidiano in classe"*

18) PROGETTI RIVOLTI AL TERRITORIO E/O ALL'UTENZA ESTERNA

- *Corsi di cucina e di pasticceria, organizzati su richiesta degli interessati*
- *Corsi per il conseguimento delle certificazioni ICT (Test Center Eipass)*

19) PROGETTI FINALIZZATI A PROMUOVERE L'INTEGRAZIONE DI STUDENTI DI RELIGIONI DIVERSE

- *Progetto Balafon*

VIAGGI D'ISTRUZIONE

I viaggi d'istruzione e le uscite sul territorio rappresentano un'opportunità per confrontare le conoscenze relative ai programmi di studio. Costituiscono, pertanto, l'integrazione di specifiche attività programmate nei singoli Consigli di classe, con i criteri stabiliti dal Consiglio d'istituto.

Si propongono anche i seguenti obiettivi a carattere socio- educativo:

- educare alla conoscenza e al rispetto del patrimonio culturale e ambientale;
- favorire l'interazione tra gli alunni e i docenti in un contesto non scolastico;
- educare ad un comportamento responsabile in contesti diversi da quelli quotidiani della scuola e della famiglia.

FONDI STRUTTURALI EUROPEI – PON

(Competenze per lo Sviluppo – Ambienti per l'Apprendimento)

L'Istituto, consapevole del ruolo fondamentale riconosciuto all'innovazione e all'adeguamento dei sistemi di istruzione/formazione quali fattori di sviluppo, organizza, attingendo ai fondi comunitari, progetti formativi e strutturali relativi al Piano Operativo Nazionale (PON) – Fondo Sociale Europeo (FSE) e Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR).

- Progetti strutturali per l'estensione della rete (LAN e Wireless) a tutto l'istituto.
- Progetti strutturali per l'arricchimento dei dispositivi multimediali a disposizione degli studenti e dei docenti per l'innovazione metodologico-didattica.
- Progetti di formazione per il sostegno e il potenziamento delle competenze di base linguistiche e matematico-scientifiche con l'uso delle tecnologie multimediali
- Progetti di formazione per i docenti e il personale della scuola
- Progetti per il miglioramento della comunicazione istituzionale e dei servizi all'utenza

Criteria di selezione per i progetti finanziati dai FONDI STRUTTURALI EUROPEI

Criteria per gli esperti

| Titoli valutabili | Punteggi Max attribuibili |
|---|---------------------------|
| Laurea pertinente | Max 3 punti |
| Competenze informatiche | Max 3 punti |
| Master universitario e Perfezionamenti pertinenti | Max 3 punti |
| Pubblicazioni | Max 2 punti |
| Esperienze di docenza pertinenti alle discipline da insegnare | Max 8 punti |
| Esperienze di docenza universitaria | Max 2 punti |
| Esperienze progetti PON | Max 2 punti |
| Esperienze professionali e/o collaborazioni con Enti, Associazioni e Aziende pertinenti | Max 2 punti |
| Formazione e aggiornamento specifici | Max 8 punti |
| Possesso di altre esperienze specifiche afferenti la tipologia di intervento | Max 3 punti |

I requisiti richiesti per i tutor:

- Essere docente interno;**
 - Possesso di titolo di studio specifico** relativo alle finalità del progetto (da 1 a 3 punti);
 - Specializzazioni, dottorati e master corsi di perfezionamento coerenti con l'incarico richiesto (da 1 a 3 punti);
 - Competenze specifiche in rapporto all'incarico richiesto (da 1 a 3 punti);
 - Possesso di **competenze informatiche certificate** (da 1 a 3 punti)
 - Possesso di buone capacità comunicative e relazionali nella gestione dei gruppi di lavoro certificate e/o attestate da esperienze pregresse** (da 1 a 3 punti);
 - Coerenza delle materie insegnate con il percorso formativo del modulo richiesto (da 1 a 3 punti).**
 - Osservanza della normativa sulla privacy – Decreto Legislativo 196/2003 e s.m.i.;**
- Per le misure che prevedono un numero di ore di tutoring superiore a 30, queste potranno essere divise anche tra più docenti tutor.

I requisiti richiesti per la selezione del facilitatore e del referente per la valutazione:

- conoscenza della piattaforma di gestione PON e utilizzo della stessa** (da 1 a 3 punti);
- Possesso di competenze informatiche **certificate** (da 1 a 3 punti).
- Possesso di buone capacità comunicative e relazionali nella gestione dei gruppi di lavoro (anche GOP, facilitatore e valutatore) certificate e/o attestate da esperienze pregresse.** (da 1 a 3 punti);
- Osservanza della normativa sulla privacy – Decreto Legislativo 196/2003 e s.m.i.;**

Ogni titolo viene valutato una sola volta

Criteria per gli studenti

Sono ammessi alla selezione max 25 alunni.

- la selezione degli stessi avverrà secondo i parametri del merito scolastico e della situazione economica;
- compilazione di un test di selezione apposito, in caso di numero eccedente quello previsto in piattaforma.
- ciascun alunno può candidarsi ad un secondo modulo formativo solo se nello stesso non si è raggiunto il numero.