

## **Verbale n. 1**

Il giorno 11 Ottobre 2018 alle ore 17.30, presso la Sala Docenti si è riunito il Consiglio di Istituto per discutere e deliberare il seguente o.d.g.:

- 1) Approvazione verbale della seduta precedente;
- 2) Approvazione Regolamento Wi – Fi;
- 3) Partecipazione a concorsi e manifestazioni;
- 4) Individuazione animatore digitale;
- 5) Nomina Componenti Comitato di Valutazione – n. 1 docente;
- 6) Atto di indirizzo del Dirigente Scolastico per la predisposizione del Documento di Revisione del Piano Triennale dell’Offerta Formativa 2016/2019;
- 7) Convenzione tra il Comune di Villa Santa Maria, l’I.P.S.S.A.R. “G. Marchitelli” di Villa Santa Maria e l’Università “G. D’Annunzio” di Chieti per la realizzazione di un corso di formazione sul settore enogastronomico;
- 8) Varie ed eventuali.

Sono presenti:

per la componenti docenti:

Il Dirigente Scolastico: Prof.ssa Giovanna FERRANTE, Il prof. Marco ODORISIO, Il prof. DI NARDO Domenico, Il prof. BUCCI Lucio, la prof.ssa Carmelina SARACENI;

per la componente Personale ATA: il sig. Antonio GRIFFA e il sig. Enzo ZAPPA;

per la componente genitori: il sig. Mario SALVATORE, la sig. Rosa Nella DE LAURENTIIS e la sig. Ilaria TRIVELLATO.

Risultano assenti: prof.ssa Alberta TRITAPEPE, prof.ssa Maria Luisa IAFORTE e prof.ssa Giuseppina DI SANTO.

E’ assente la componente alunni in quanto sarà eletta nelle prossime elezioni degli organi collegiali che ci sarà il 29 ottobre 2018.

Il Presidente Mario Salvatore, constatata la presenza del numero legale dei presenti, dichiara aperta la seduta e nomina segretario del Consiglio di Istituto il prof. Marco ODORISIO e si procede alla discussione e deliberazione dei punti posti all’o.d.g.:

### **1) Approvazione verbale della seduta precedente;**

Non essendo pervenute richieste di integrazione, il verbale viene approvato.

### **2) Approvazione Regolamento Wi – Fi;**

REGOLAMENTO PER L’UTILIZZO DELLA RETE WI-FI DELL’ISTITUTO

Il Dirigente scolastico, dà lettura del regolamento per l’utilizzo della rete wi – fi dell’Istituto:

L'Istituto Alberghiero "G.Marchitelli" fornisce accesso alla rete Internet al personale scolastico che desideri usufruirne. Il servizio, esclusivamente Wireless, permette la mobilità dei terminali all'interno della Scuola. Gli utenti interessati, devono prendere visione ed accettare il Regolamento prima dell'accesso, impegnandosi a utilizzare la rete wireless dell'Istituto esclusivamente per finalità didattiche, informative e/o di ricerca, connesse con la propria attività lavorativa.

Il mancato rispetto del Regolamento comporterà immediati provvedimenti che saranno valutati a seconda della gravità dell'azione intrapresa e della sua recidività.

Fatte salve le attività illecite anche secondo la legge, per le quali l'Istituto Alberghiero "G.Marchitelli" procederà secondo i canali istituzionali, i provvedimenti per il mancato rispetto di questo regolamento possono anche consistere in azioni disciplinari o nella disabilitazione permanente dei diritti di accesso al servizio.

La scuola declina ogni responsabilità su danni e furti di apparecchi informatici.

#### Finalità del Servizio

Il servizio di connessione ad Internet mediante l'utilizzo della rete Wi-Fi è fornito dal ns. Istituto con l'obiettivo di migliorare l'accesso degli utenti alle informazioni ed alla conoscenza al fine di facilitare le attività di studio, di ricerca, di documentazione e lavoro. L'accesso alla rete Wi-Fi comporta l'accettazione del presente regolamento da parte dell'utente.

#### Chi può accedere ad Internet

L'accesso ad Internet tramite la rete Wi-Fi, è consentito per le seguenti finalità:

1. Il personale docente attivo, per finalità didattiche ed organizzative del lavoro scolastico;
2. Il personale ATA che svolga compiti che richiedano una connessione ad Internet, limitatamente all'esercizio della funzione assegnata;
3. Gli alunni, per finalità di studio, ricerca e documentazione.

#### Codice di comportamento

Tutti gli utenti che utilizzano internet tramite la rete "Wi-Fi IPSSAR Marchitelli" dovranno rispettare:

- La legislazione vigente relativa alle comunicazioni via Internet;
- L'etica e le norme di buon uso della rete (*netiquette*);
- Il divieto di utilizzo di servizi che prevedano un notevole utilizzo di banda (es. streaming video, download di files di notevoli dimensioni, ...) tale pregiudicare la navigazione degli altri utenti della rete;
- Il divieto di accesso, durante l'orario lavorativo, a contenuti ludici ed a servizi di instant messaging (WhatsApp, Telegram, ...), se non per finalità meramente educative;

Ogni connessione non autorizzata e/o non motivata rappresenta una violazione del presente regolamento e, come tale, verrà perseguita tramite la disabilitazione delle credenziali di accesso al servizio;

L'utente che utilizza il servizio è consapevole che l'accesso e la navigazione sulla rete sono tracciate nel rispetto delle normative vigenti.

#### Responsabilità

L'Istituto non è responsabile, e non può in alcun caso essere considerato tale, delle attività svolte dagli utenti tramite l'utilizzo della rete "Wi-Fi IPSSAR Marchitelli". Ogni responsabilità, di carattere civile e penale

derivante dall'utilizzo del suddetto servizio di accesso ad Internet e, pertanto, riconducibile ai singoli utilizzatori.

#### Credenziali di Accesso

| Dati Utente            |                         |                |         |
|------------------------|-------------------------|----------------|---------|
| Nome                   |                         | Cognome        |         |
| Ruolo                  |                         |                |         |
| Credenziali di accesso |                         |                |         |
| SSID                   | WiFi IPSSAR Marchitelli | Autenticazione | Nessuna |
| Username               |                         | Password       |         |

Copia Utente

Il Consiglio di Istituto all'unanimità approva.

#### **3) Partecipazione a concorsi e manifestazioni;**

Il Dirigente informa il Consiglio che, in sede di Collegio Docenti, si è deliberato di istituire una apposita Commissione che si occupi dei concorsi e delle manifestazioni a cui il nostro Istituto intende partecipare, ponendo particolare attenzione alla selezione degli alunni. Il Dirigente chiede al Consiglio di esprimere il proprio parere a tale riguardo il quale delibera positivamente all'unanimità.

#### **4) Individuazione animatore digitale;**

Il Dirigente informa che, in sede di Collegio Docenti, si è deliberato di nominare come animatore digitale, per il triennio 2018/2021 la prof.ssa Mirella RAPA, il Consiglio delibera positivamente su tale nomina.

#### **5) Nomina Componenti Comitato di Valutazione – n. 1 docente;**

Il Dirigente Scolastico informa che relativamente al Comitato di Valutazione, il Consiglio di Istituto deve nominare un docente, al proprio interno, un componente del Comitato di Valutazione, il Consiglio all'unanimità nomina componente del Comitato di Valutazione, per il triennio 2018/2021 la prof.ssa Carmelina SARACENI.

#### **6) Atto di indirizzo del Dirigente Scolastico per la predisposizione del Documento di Revisione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2021;**

Il Dirigente Scolastico dà lettura dell'Atto di Indirizzo per la predisposizione del Documento di Revisione del Piano Triennale dell'offerta Formativa 2019/2021:

IL DIRIGENTE SCOLASTICO, VISTA la legge n. 107 del 13.07.2015 e i decreti attuativi successivi; VISTO il D.LGS 61/2017; VISTO il D.Lgs. 62/2017; TENUTO CONTO dell'atto di indirizzo del ds emanato nell'anno scolastico 2015/2016; TENUTO CONTO del PTOF 2016/2019 deliberato dagli Organi competenti e pubblicato sul sito della scuola; TENUTO CONTO del Piano di Miglioramento dell'Istituto; TENUTO CONTO delle linee guida per DOCENTI, CONSIGLI DI CLASSE, DIPARTIMENTI e COMMISSIONI per la programmazione dell'attività didattica e la revisione progetti POF a.s. 2018/2019 e indicazioni per i processi di valutazione degli apprendimenti; TENUTO CONTO del fatto che il Piano è da intendersi non solo il documento con cui l'Istituzione dichiara all'esterno la propria identità, ma DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE completo e

coerente di strutturazione del curricolo, di attività, di logistica organizzativa, di impostazione metodologico-didattica, di utilizzo, promozione e valorizzazione delle risorse umane, con cui la scuola intende perseguire gli obiettivi dichiarati nell'esercizio di funzioni che sono comuni a tutte le istituzioni scolastiche in quanto tali, ma al contempo la caratterizzano e la distinguono; ACCERTATO CHE il coinvolgimento e la fattiva collaborazione delle risorse umane di cui dispone l'Istituto, l'identificazione e l'attaccamento all'istituzione, la motivazione, il clima relazionale ed il benessere organizzativo, la consapevolezza delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, la partecipazione attiva e costante, la trasparenza, l'assunzione di un modello operativo ispirato al miglioramento continuo di tutti i processi di cui si compone l'attività della scuola non possono darsi solo per effetto delle azioni poste in essere dalla dirigenza, ma chiamano in causa tutti e ciascuno, quali espressione della vera professionalità che va oltre l'esecuzione di compiti ordinari, ancorché fondamentali; VISTO il Piano per la formazione dei docenti 2016/2019 del MIUR presentato 11/10/2016 TENUTO CONTO delle risorse assegnate all'Istituto per l'anno in corso; EMANA ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13.7.2015, n. 107, il seguente ATTO D'INDIRIZZO PER LA REVISIONE DEL PTOF A.S. 2018/2019 L'Offerta Formativa deve articolarsi tenendo conto, non solo della documentazione nelle predette indicazioni, ma deve fare anche riferimento alla vision e alla mission dell'Istituto e al patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola. Si ritiene fondamentale pertanto, anche attraverso la formazione specifica:

- \* operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà sia nelle direzioni dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini e della valorizzazione delle eccellenze
- \* ampliare e sistematizzare le attività di orientamento in ingresso, in uscita ed al termine del primo biennio al fine di migliorare il successo formativo degli studenti e al contempo ridurre i fenomeni di dispersione scolastica;
- \* integrare nella programmazione curricolare le competenze acquisite durante le attività di alternanza scuola-lavoro, coinvolgendo attivamente l'intero Consiglio di Classe nella fase di progettazione.
- \* costruire strumenti condivisi per valutare l'efficacia e l'efficienza delle proprie pratiche educativo-didattiche.

La Commissione, che sarà designata dal CD in data odierna, si riunirà per la predisposizione del documento di revisione del POF 2016/2019 da sottoporre agli OO..CC.. per le delibere di competenza. La Commissione esaminerà e farà sintesi della documentazione elaborata dai dipartimenti nella riunione convocata nel mese di settembre 2018.

Per l'anno scolastico 2018/2019 le aree oggetto di revisione in via prioritaria saranno le seguenti:

L'ampliamento dell'O.F.

Revisione dei progetti. Per tutti i progetti e le attività previsti nel Piano, dovranno essere indicati i livelli di partenza sui quali si intende intervenire e gli obiettivi cui tendere .

Inoltre il nostro Istituto ha aderito al programma Erasmus Plus e ai progetti PON, entrambi finanziati dalla Comunità Europea.

Organico Potenziamento

Nell'ambito della revisione dell'Offerta formativa, si terrà conto dell'Organico del Potenziamento sia per la realizzazione dei progetti che per la copertura delle supplenze brevi.

L'organizzazione generale dell'istituto.

Revisione completa dell'organizzazione tenendo conto delle nomine effettuate all'inizio dell'anno scolastico in corso.

La valutazione degli studenti

Revisione delle voci inerenti il percorso didattico dello studente:

- \* Credito Scolastico massimo 40 punti;
- \* Invalsi;
- \* Alternanza Scuola/Lavoro
- \* Sufficienza in tutte le discipline per l'ammissione agli Esami di Stato;
- \* Voto di condotta

Il Consiglio di Istituto all'unanimità approva.

- 7) Convenzione tra il Comune di Villa Santa Maria, l'I.P.S.S.A.R. "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria e l'Università "G. D'Annunzio" di Chieti per la realizzazione di un corso di formazione sul settore enogastronomico;**

#### **CONVENZIONE PER ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E RICERCA**

**L' istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Marchitelli", con sede in Villa Santa Maria (CH), via Roma, n. 18. C.F. 81001840693 rappresentata dalla Prof.ssa Ferrante Giovanna in qualità di Dirigente Scolastico per la firma del presente atto, di seguito per brevità denominato "Scuola"**

**Il Comune di Villa Santa Maria (CH), corso Umberto I, C.F. 81002080695, rappresentato dal Sig. Giuseppe Finamore in qualità di Sindaco, per la firma del presente atto, di seguito per brevità denominato, "Comune"**

**Il Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche, dell'Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti—Pescara - con sede in Chieti, C.F. 93002750698, rappresentata per la firma del presente atto dal Prof. Camillo D'Arcangelo, in qualità di Direttore, di seguito per brevità denominato "Dipartimento"**

e nel seguito indicate anche come "Parti" o "Parte"

VISTI gli Statuti ed i regolamenti della Scuola, del Comune e del Dipartimento;  
VISTO il Regolamento delle attività formative della Scuola;

#### **PREMESSO CHE**

- Il Dipartimento ha l'interesse di promuovere, nell'ambito della Scienza dell'alimentazione, della nutrizione e della Salute, lo sviluppo della cultura, della ricerca scientifica e dell'innovazione, l'alta formazione a livello universitario e post-universitario, la formazione continua, la valorizzazione e il trasferimento delle conoscenze e delle tecnologie al contesto esterno e territoriale;
- Le parti intendono instaurare un rapporto di collaborazione, nel quale le attività didattiche condotte dal Dipartimento possano integrare, con l'utilizzo di risorse qualificate e strumenti adeguati, le corrispondenti attività poste in essere dalla Scuola e da terzi;
- Le parti e il Dipartimento si propongono di conseguire un collegamento tra la realtà accademica attuando una collaborazione non occasionale.
- Il Dipartimento può attivare collaborazioni con soggetti pubblici e privati, italiani e stranieri, mediante contratti, accordi e convenzioni;
- il Comune di Villa Santa Maria ha, tra le finalità statutarie, la promozione dello sviluppo ed il progresso civile, sociale, economico e culturale;
- la Scuola ha lo scopo di promuovere l'approfondimento e la formazione nell'ambito delle Scienze enogastronomiche e dietetiche;
- sia la Scuola che il Comune possono avvalersi della collaborazione di soggetti pubblici e privati, italiani e stranieri, mediante convenzioni, contratti e accordi;

## **TUTTO CIÒ PREMESSO STIPULANO E CONVENGONO QUANTO SEGUE**

### **Articolo 1 – Premesse**

1.1. Le premesse sopra indicate costituiscono parte integrante e sostanziale della presente Convenzione e si considerano integralmente trascritte nel presente articolo.

### **Articolo 2 – Oggetto**

2.1 Con la presente Convenzione la Parti convengono di stabilire un rapporto di collaborazione che, nell'ambito e nel rispetto delle specificità e delle finalità istituzionali di ciascuna, secondo le rispettive normative e per quanto di competenza di ciascuna, sia finalizzato a promuovere, sviluppare e consolidare iniziative per l'attuazione di attività di formazione, negli ambiti di rispettiva competenza, anche con la messa a disposizione di attrezzature, materiali, personale e risorse finanziarie, mediante l'attivazione di Master, di corsi di tirocinio, di specializzazione in sinergia con l'offerta formativa di Ateneo e di Corsi di Formazione post Diploma Secondario di Secondo Grado, nei seguenti settori:

- ❖ Enogastronomia e Ristorazione
- ❖ Enogastronomia e Dietetica
- ❖ Produzioni enogastronomiche e Servizi turistici sostenibili
- ❖ Produzioni sostenibili
- ❖ Valorizzazione delle tipicità del territorio

2.2. Le Parti potranno concordare anche l'organizzazione di conferenze, seminari e convegni, nonché ogni altra modalità di collaborazione che riterranno congrua al conseguimento delle finalità di cui in premessa.

### **Articolo 3 – Impegni delle parti**

3.1. Il Dipartimento, il Comune e la Scuola sono consapevoli dell'importanza di promuovere e sviluppare rapporti di reciproca interazione e collaborazione. Pertanto, in relazione ai settori di intervento individuati all'art. 2 della presente convenzione, il Dipartimento collaborerà con il Comune e con la Scuola tramite le proprie strutture scientifiche per lo sviluppo e la realizzazione dei Corsi di cui all'art. 2 della presente convenzione, tenendo presente che le competenze scientifiche multidisciplinari del Dipartimento costituiscono un'adeguata garanzia di supporto specialistico.

3.2. Il Comune e la Scuola metteranno a disposizione delle iniziative le proprie competenze, le proprie strutture, i locali, le strumentazioni, le utenze e i servizi necessari per il loro funzionamento, incluso quanto attiene alla sicurezza e protezione sanitaria. In questo modo il rapporto di collaborazione così formalizzato

consentirà alla Scuola e al Comune di disporre di uno stabile sistema scolastico con forte valenza scientifica multidisciplinare e valore di eccellenza e consentirà, di contro, al Dipartimento di applicare metodologie di elevata qualità scientifica nei settori individuati nel precedente art. 2 della presente convenzione, nonché di integrare la formazione degli studenti e dei laureandi/laureati con il mondo produttivo e delle professioni, mediante la frequenza sia dei corsi di cui all'art. 2, sia di master e sia di attività di tirocinio e di stage.

Più specificamente il Comune e la Scuola si impegnano ad offrire al Dipartimento il supporto per le seguenti attività, da svolgersi presso le proprie sedi:

- svolgimento di tirocini per laureandi della Laurea triennale e magistrale;
- svolgimenti di tirocini formativi e di orientamento pre e post laurea, post master e post dottorato
- stage
- master
- ———Future implementazioni di Corsi di Laurea triennali o magistrali
- corso di Formazione annuale post-Diploma in Enogastronomia e Ristorazione
- corso di Formazione biennale post-Diploma in Enogastronomia e Ristorazione
- corso di Formazione annuale post-Diploma in Enogastronomia e Dietetica
- corso di Formazione biennale post-Diploma in Enogastronomia e Dietetica
- corso di Formazione annuale post-Diploma in Produzioni enogastronomiche e Servizi turistici sostenibili
- corso di Formazione biennale post-Diploma in Produzioni enogastronomiche e Servizi turistici sostenibili

3.3. Il Dipartimento si impegna a svolgere le seguenti attività:

- a) coordinamento e realizzazione delle attività didattiche;
- b) gestione complessiva delle attività formative (aspetti didattici, organizzativi, amministrativi) e monitoraggio delle attività didattiche;
- c) monitoraggio delle verifiche di apprendimento in itinere e dell'esame finale

3.4. Il Dipartimento fornisce, allo stesso fine, l'organizzazione didattico-scientifica, garantendo ogni anno i docenti competenti nei settori di cui all'art. 2.1.;

3.5 Le Parti si impegnano congiuntamente a:

- a) individuare docenti, esercitatori, tutori, relatori, ecc. anche esterni alla Scuola e SPAR;
- b) individuare le sedi per le attività pratiche e per lo svolgimento degli stage.

#### **Articolo 4 – Modalità di collaborazione**

4.1. Le strutture organizzative delle Parti proporranno le iniziative di collaborazione da attivare, riconducibili alla presente convenzione. Le modalità di attuazione di dette collaborazioni potranno di volta in volta essere anche regolate da specifici accordi che costituiranno sempre e comunque parte integrante della presente convenzione.

#### **Art. 5 Referenti e Direzione delle Attività**

5.1. Per l'attuazione e la gestione delle attività di cui alla presente convenzione le Parti designano ciascuna un proprio referente, con il compito di definire congiuntamente le linee di azione comuni, verificandone periodicamente la realizzazione.

Per il Dipartimento il referente è \_\_\_\_\_

Per il Comune il referente è \_\_\_\_\_

Per la Scuola il referente è \_\_\_\_\_

In caso di sostituzione del referente ciascuna parte avrà premura di informarne formalmente le altre.

5.2. Nell'ambito delle attività di cui alla presente Convenzione, le Parti individuano in:

- 1) \_\_\_\_\_,
- 2) \_\_\_\_\_,
- 3) \_\_\_\_\_,

i responsabili della Direzione delle attività stesse.

5.3. I referenti del Dipartimento, del Comune e della Scuola, di cui al precedente punto 5.1., sono membri di diritto della Direzione di cui al punto 5.2., anche al fine di garantire le attività didattiche secondo quanto stabilito dalla normativa delle Parti.

5.4. La Direzione di cui al punto 5.2. è garante del buon funzionamento delle attività didattiche oggetto della presente convenzione.

#### **Art. 6 Aspetti Economici**

6.1. Le attività di formazione oggetto della presente convenzione, sono prestate in forma gratuita da Università, Scuola e Comune, intesi come Enti.

6.2. Eventuali oneri derivanti da prestazioni, servizi e trasferte di docenti nell'ambito delle attività di cui alla presente convenzione, da attività pratiche, da utilizzo di spazi, strumentazioni e relativo materiale d'uso, servizi tecnici, personale ecc. ed eventuali costi saranno a carico della Scuola e del Comune e di terzi.

#### **Art. 7 Copertura Assicurativa**

7.1. Ciascuna Parte garantisce le coperture assicurative di legge contro il rischio degli infortuni del proprio personale e degli studenti impegnati nello svolgimento delle attività concordate ai sensi della presente convenzione, anche presso i locali o i laboratori delle altre Parti.

7.2. Ciascuna Parte garantisce inoltre la copertura assicurativa per la propria responsabilità civile verso terzi (RCT), compresi i danni alle apparecchiature in uso e/o in consegna.

7.3. Le persone afferenti alle Parti contraenti sono tenute ad uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza in vigore nelle sedi in cui si svolgono le attività inerenti la presente convenzione, nel rispetto reciproco della normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori.

#### **Art. 8 Validità della Convenzione**

8.1. La presente Convenzione ha validità di 5 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione.

8.2. Potrà essere rinnovata, a scadenza, per ulteriori periodi di 5 anni anche con semplice scambio di comunicazioni scritte da far pervenire almeno tre mesi prima della scadenza.

8.3. Le Parti potranno recedere dalla convenzione con un preavviso di tre mesi. Il preavviso di recesso è ridotto ad un mese in caso di inattività protratta o di attività ritenute non riconducibili alla presente convenzione.

#### **Art. 9 Obblighi di riservatezza e proprietà intellettuale**

9.1. Le Parti si impegnano per sé e per i propri collaboratori a non divulgare, rivelare né utilizzare in alcun modo, per motivi che non siano attinenti all'esecuzione della presente convenzione, le informazioni, i dati, le conoscenze acquisite per effetto della convenzione medesima, senza il permesso dell'altra parte, sia durante che dopo la cessazione della stessa.

#### **Art. 10 Registrazione**

L'atto sarà perfezionato mediante sottoscrizione digitale e invio a mezzo di posta elettronica certificata ai seguenti indirizzi:

Scuola:

Comune:

Università: dsmob@pec.unich.it

La presente convenzione è firmata digitalmente, in unico originale, ex art. 24, commi 1 e 2 del C.A.D. - Codice dell'amministrazione digitale - Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e sarà registrata in caso d'uso e a taxa fissa ai sensi degli artt. 5 e 39 del DPR n. 131/86. Le eventuali spese di registrazione saranno a carico della parte che ne farà richiesta.

Data firma digitale

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Marchitelli" Villa Santa Maria

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giovanna Ferrante

---

Comune di Villa Santa Maria

Il Sindaco  
Sig. Giuseppe Finamore

---

Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e  
Biotecnologiche, dell'Università degli Studi "G.  
D'Annunzio" di Chieti—Pescara

Il Direttore  
Prof. Camillo D'Arcangelo

---

Il Consiglio di Istituto all'unanimità approva.

## **8) Varie ed eventuali.**

Il Dirigente Scolastico informa il Consiglio che si utilizzerà il software della Spaggiari per migliorare il sito web dell'Istituto. Nella logica del miglioramento e del risparmio, in futuro ci si adopererà per avere un unico gestore di tutto il software della scuola (gestione alunni, personale e contabilità).

Il prof. Di Nardo chiede al Dirigente Scolastico che, nell'immediato, vi sia un unico software per l'intera gestione dell'Istituto al fine di avere un risparmio di spese relativamente alla gestione ed alla manutenzione.

Il Consiglio di Istituto prende atto.

Il Dirigente Scolastico informa che l'Associazione Intercultura Onlus assegna annualmente 1.500 borse di studio per programmi scolastici e linguistici all'estero ed è rivolto a studenti delle classi seconde e terze superiori. Per poter accedere a tali borse di studio bisogna dare la propria adesione entro il 10 novembre 2018 e l'Istituto intende aderire a tale iniziativa.

Il Consiglio di Istituto prende atto.

Il Dirigente Scolastico informa che l'Associazione Promomex di Vasto che opera nella formazione del personale ha chiesto la nostra collaborazione per poter attuare dei corsi di sala bar, al fine di far crescere professionalmente il personale che opera nel settore ricettivo nel vastese.

Il Consiglio di Istituto all'unanimità dà un giudizio negativo a tale richiesta, in quanto l'Istituto può organizzare autonomamente corsi post diploma o post qualifica nel settore sala bar.

La seduta è sciolta alle ore 19.00.

IL SEGRETARIO

Marco ODORISIO



IL PRESIDENTE

Mario SALVATORE

