



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD.UFF.8D4EV6
SITO WEB: www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Delibera del CDI n. _____

REGOLAMENTO ISTRUZIONE PER ADULTI

a.s. 2025-2026

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA ODONTOTECNICO

(a norma dell'art. 11, c.10, DPR 263/2012 e in attuazione delle Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno della autonomia organizzativa e didattica dei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti).

Di seguito sono elencate le norme e i riferimenti che rappresentano la base formale per i contenuti del presente documento:

- D.P.R. n.263 del 29/10/2012, pubblicato sulla G.U. n.47 del 25/02/2013 (riforma corsi serali);
- Circolare ministeriale n.36 emanata dal MIUR il 10/04/2014;
- D.Lgs n.13 del 16/01/2013 (competenze formali, non formali ed informali);
- Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti, pubblicato in data 08/06/2015, sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.130 – Supplemento Ordinario n.266 – (Decreto Interministeriale MIUR – MEF del 12 marzo 2015);
- Circolare ministeriale n.6 del 27 febbraio 2015 (iscrizione adulti 2015-2016) emanata dal MIUR;
- DD.PP.RR. nn.87-88-89 del 15 marzo 2010.

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

Regolamento e Offerta Formativa del Percorso di Istruzione di Secondo Livello

Art. 1 PREMESSE

Il corso serale di istruzione per adulti di secondo livello offre la possibilità di completare un percorso di studi sospeso in passato al fine di garantire un reinserimento fattivo nel mondo del lavoro. Il presente documento contiene le modalità attuative/organizzative e il regolamento del secondo e terzo periodo didattico dei Percorsi di Istruzione di Secondo Livello attivati all'IIS Domenico Rea.

L'obiettivo è di fornire un percorso flessibile di riconversione o di ripresa degli studi di tutti gli adulti e/o giovani maggiorenni che necessitano di un completamento della propria formazione, di una valorizzazione di tutte le esperienze di cui sono portatori e di una riacquisizione di fiducia personale e di motivazione allo studio.

I corsi di istruzione di secondo livello presentano una struttura che li rende significativamente diversi dal corso diurno, allo scopo di garantire reali opportunità formative agli adulti o ai giovani che li scelgono.

Particolarmente prestigiosi, per organizzazione e frequenza, sono i nostri percorsi di apprendimento per gli adulti. Il corso serale suddiviso in 2° periodo didattico (3°/4° anno) e 3° periodo didattico (5° anno) per il settore enogastronomico, erogato nella sede di Nocera Inferiore, si arricchisce del 2° periodo didattico 3°/4° anno per l'indirizzo odontotecnico, erogato nella sede di Pagani, che consente il rientro in formazione degli studenti che si sono allontanati per qualche anno dal percorso formativo. Essi si sviluppano in orari serali e sono fondati sulla flessibilità, sulla personalizzazione dei percorsi tramite i Patti Formativi Individuali (PFI), sul riconoscimento di crediti formali e lavorativi e sul sostegno all'apprendimento.

Art. 2 OFFERTA FORMATIVA

I corsi serali attivati presso il nostro Istituto offrono l'opportunità di conseguire il diploma in **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** e il diploma in **Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico**. Il titolo rilasciato è immediatamente spendibile nel mondo del lavoro e permette l'accesso ad ogni tipo di facoltà universitaria, a specializzazioni post-diploma ed ai percorsi proposti dagli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy).

Il diplomato in **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** è in grado di:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il diplomato in **Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico** è in grado di:

- applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo;
- osservare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti;
- aggiornare costantemente gli strumenti di ausilio al proprio lavoro, nel rispetto delle norme giuridiche e sanitarie che regolano il settore.

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

Art. 3 MODALITA' DI ISCRIZIONE

Ai percorsi di istruzione di secondo livello per adulti possono iscriversi gli adulti, anche con cittadinanza non italiana, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo/dichiarazione di equipollenza del primo ciclo di istruzione. A tali percorsi possono iscriversi anche coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studi del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno.

Il termine di scadenza per le iscrizioni è fissato al 31 maggio e comunque non oltre il 15 ottobre c.a. L'iscrizione oltre il termine può essere accolta sulla base della delibera del Collegio dei Docenti che definisce i criteri generali che legittimano la deroga.

Art. 4 PROCEDIMENTO PER LA PRESA IN CARICO DELLO STUDENTE

Il corso è organizzato in modo da favorire la personalizzazione del percorso nei seguenti step:

Step 1: accoglienza per un massimo del 10% del monte ore complessive. L'accoglienza prevede la presentazione della scuola, dell'impianto formativo, l'analisi della documentazione a corredo dell'iscrizione, l'ascolto dei bisogni e degli obiettivi della persona e il suo progetto di vita. In questa fase si identificano i saperi e le competenze formali, informali e non formali eventualmente preesistenti. La raccolta di tali informazioni costituisce il primo passaggio per la stesura del PFI.

Step 2: valutazione dei crediti. All'identificazione segue la valutazione delle competenze che può dar luogo al riconoscimento diretto o all'accertamento delle competenze mediante appositi test e/o colloqui.

Step 3: certificazione dei crediti. Le competenze riconosciute vengono attestate nell'apposito documento di certificazione dei crediti

Step 4: patto formativo individuale. il PFI è condiviso e sottoscritto dalle parti. Esso riassume il percorso di studio personalizzato. Nel documento sono dettagliati il monte ore individuale effettivo da svolgere (ovvero il monte ore complessivo decurtato delle ore di accoglienza e delle ore corrispondenti a eventuali crediti), e le competenze da raggiungere.

I crediti quantificati alla fine della procedura di riconoscimento non possono essere, di norma, superiori al 50% del monte ore complessivo del periodo didattico frequentato. All'esito del processo di riconoscimento dei crediti viene prodotto un Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso.

La Commissione EDA, dopo aver preso visione della documentazione fornita e, eventualmente, dopo aver accertato ulteriori competenze non formali e informali non documentate, riconosce:

-crediti formali derivanti da Diploma o laurea anche equipollenti, Certificazioni/Qualifica IeFP o FP, Documenti di valutazione di percorsi di istruzione superiore interrotti, Certificazione informatica ICDL o Eipass, Titolo straniero riconosciuto (con dichiarazione di valore/traduzione giurata), Certificazioni

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

ufficiali di lingue straniere.

- crediti non formali derivanti da Attestato di partecipazione (corsi di informatica, corsi di lingua straniera, corsi sulla sicurezza), Titoli conseguiti all'estero, Corsi di aggiornamento/di formazione svolti in ambito lavorativo.
- crediti informali derivanti da Tirocini/stage/apprendistato, Attività lavorativa documentata, Esperienze personali autodichiarate e/o documentate.

Le modalità di accertamento si effettuano durante il periodo di accoglienza prima dell'avvio dell'anno scolastico.

Art. 5 ARTICOLAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

Il Corso di Studi è articolato in tre periodi didattici.

- Il primo periodo didattico (pari al 70% del monte ore del 1° biennio degli istituti professionali), è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali);
- Il secondo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del 2° biennio degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al terzo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali);
- Il terzo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del quinto anno degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'acquisizione del diploma di istruzione tecnica (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali).

Lo studente può optare all'atto di iscrizione per la scelta di frequentare il primo e secondo periodo didattico in una sola annualità o in due annualità. La scelta può essere confermata o modificata, in accordo con la commissione PFI, entro il mese di dicembre.

Il periodo didattico è suddiviso in Unità di apprendimento-moduli (UDA) pianificate all'interno del curriculum verticale d'Istituto per il corso serale. A ciascuna UDA/modulo è attribuito uno specifico monte ore, comprese le ore erogate a distanza (FAD). Le Unità di apprendimento sono inserite nel PFI dello studente e al termine dell'Unità, il docente somministra una prova di verifica sulle competenze acquisite. In caso di esito positivo lo studente avrà l'esito registrato nel Registro in corrispondenza dell'UDA; in caso di esito negativo lo studente dovrà ripetere la prova dopo eventuali approfondimenti o attività di recupero.

La progettazione dei percorsi per Unità di apprendimento (UDA) permette di acquisire competenze verificabili, certificabili e, quindi, capitalizzabili come crediti formativi nella prosecuzione del percorso. La frequenza delle UDA/moduli e l'acquisizione delle competenze vengono attestate e certificate. Le competenze riconosciute valgono come credito per il passaggio al periodo successivo.

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

L'erogazione dell'offerta formativa avviene dal lunedì al venerdì per un totale di 24 ore per il percorso di Enogastronomia e 29 per il percorso odontotecnico.

Di seguito viene riportato il **quadro orario** delle discipline articolato per periodo e per classi così **come previsto dalla normativa** e **l'organico assegnato al nostro Istituto dall'USP**:

ORARIO SETTIMANALE CLASSI CORSO SERALE
previsto dalla normativa

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"						
	TERZA		QUARTA		QUINTA	
	SETTIMANA	ANNUALE	SETTIMANA	ANNUALE	SETTIMANA	ANNUALE
ITALIANO	3	99	3	99	3	99
STORIA	2	66	2	66	2	66
INGLESE	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA	3	99	3	99	3	99
LABORATORIO CUCINA	4	132	3	99	3	99
LABORATORIO SALA		0	2	66	2	66
FRANCESE	3	99	2	66	2	66
ALIMENTAZIONE	2	66	3	99	2	66
ECONOMIA	3	99	3	99	3	99
TOTALI	22	726	23	759	22	726
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"						
	TERZA		QUARTA		QUINTA	
	SETTIMANA	ANNUALE	SETTIMANA	ANNUALE	SETTIMANA	ANNUALE
ITALIANO	3	99	3	99	3	99
STORIA	2	66	2	66	2	66
INGLESE	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA	3	99	3	99	3	99
LABORATORIO CUCINA			2	66	2	66
LABORATORIO SALA	4	132	3	99	3	99
FRANCESE	3	99	3	99	2	66
ALIMENTAZIONE	2	66	3	99	2	66
ECONOMIA	3	99	3	99	3	99
TOTALI	22	726	23	759	22	726

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655

ORGANICO SERALE ENOGASTRONOMIA 2025/2026

Sede Nocera Inferiore

Classe di concorso	Ore previste nel quadro orario settimanale per il 2° e 3° periodo	Ore assegnate
A012 Discipline letterarie	15	10
A026 Matematica	9	6
A031 Scienze degli alim.	7	5
A045 Dir e tec .amm.	9	6
AA24 Lingua e cult Franc	6	4
AB024 Lingua inglese	6	4
B020 Lab ser eno,sett cuc	15	13
B021 Lab ser eno,sett sala	15	13

Considerato l'organico assegnato dall'USP è stato possibile rimodulare il seguente:

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE CORSO SERALE 2025 /2026
SETTORE CUCINA**

DISCIPLINA	CLASSE 3°/ 4°	CLASSE 5°
050 – LINGUA ITALIANA	4	4
A050 – STORIA	1	1
A346 – LINGUA INGLESE	2	2
A047 – MATEMATICA	3	3
A057 – SCIENZE ALIMENTI	2	3
C500 .LAB.ENOGAST CUCINA	5	4
C510 – LAB. SALA E VENDITA	2	2
A246 SECON LING FRANCESE	2	2
A017 DIR E TEC. AMM. AZIEN	3	3
TOTALE	24	24

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999| mail

email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L| Cod. fiscale: 94086160655

QUADRO ORARIO SETTIMANALE CORSO SERALE 2025/2026
SETTORE SALA E VENDITA

DISCIPLINA	CLASSE 3/4°	CLASSE 5°
050 – LINGUA ITALIANA	4	4
A050 – STORIA	1	1
A346 – LINGUA INGLESE	2	2
A047 – MATEMATICA	3	3
A057 – SCIENZE ALIMENTI	2	3
C500 . LAB. ENOGAST CUCINA	2	2
C510 – LAB. SALA E VENDITA	5	4
A246 – SEC. LING FRANCESE	2	2
A017 DIR E TEC. AMM. AZIEN	3	3
TOTALE	24	24

NB. Nel quadro orario non è stata inserita l'ora di religione

Declinazione Odontotecnico dal 2020 al 2025

Classe di Concorso	Discipline	ore settimanali: 32				
		primo biennio		secondo biennio		5°anno
		1°anno	2°anno	3°anno	4°anno	
A012	Italiano	4	4	4	4	4
A012	Storia	1	1	2	2	2
A026	Matematica	4	4	3	3	3
AB24	Inglese	3	3	2	2	2
A021	Geografia	1	1			
A046	Diritto e Economia	2	2			
	Totale parziale	18	18	14	14	14
A046	Diritto e Economia					2
A020	Scienze Integrate /Scienze dei Mat Dentali	2	2	5	5	5
A034		2	2			
A050	Scienze Integrate Biologia					
A041	TIC	2	2			
B006	Laboratorio odontotecnico	4	4	6	6	9
A015	Anatomia, Fisiologia, Igiene	2	2	2	2	2
A016	Rappresentaz e Modellazione Odontotecnica	2	2	5	5	5
	ore totali	32	32	32	32	32
B006	Lab Odontot. ore di coopresenza	3	3	6	6	6
B012	Lab Chimica industriale	3	3	3	3	3

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655

ORGANICO SERALE ODONTOTECNICO 2025/2026**Sede Pagani**

Classe di concorso	Ore previste nel quadro orario settimanale per il 2° periodo didattico	Ore assegnate
A012 Discipline letterarie	12	5
A026 Matematica	6	3
A016 Diseg art. Model odo	10	3
A015 Discipline sanitarie	4	4
AA34 Scienze e tecn. chimiche	10	3
AB024 Lingua inglese	4	2
B006 Lab di odontotecnica	12	9

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE CORSO SERALE 2025/2026
ODONTOTECNICO**

Classe di concorso	CLASSE 3/4
A012 Discipline letterarie	5
A026 Matematica	3
A016 Diseg art. Model odo	3
A015 Discipline sanitarie	4
AA34 Scienze e tecn. chimiche	3
AB024 Lingua inglese	2
B006 Lab di odontotecnica	9

NB. Nel quadro orario non è stata inserita l'ora di religione*Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail**email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

Si prevede una scansione temporale dell'anno scolastico in due quadrimestri, intervallo di tempo ottimale (4 mesi), per portare avanti l'attività didattica ed arrivare ad una valutazione periodica più serena e realistica.

Si prevede, inoltre, una riduzione della durata delle lezioni da 60 a 50 minuti per consentire ai corsisti un agevole rientro in famiglia.

Poiché, come recita la normativa di riferimento, qualunque riduzione della durata dell'unità oraria di lezione comporta il recupero nell'ambito delle attività didattiche è stato necessario pianificare attività rivolte al recupero del tempo ridotto. Tali attività mireranno:

- al recupero disciplinare
- al recupero ore di assenze nelle varie discipline

Pertanto, è stato formulato un orario in cui sono specificati i minuti che ciascun docente destinerà alle suddette attività

ORE DA RECUPERARE A SETTIMANA

Corso serale Nocera Inferiore

MATERIA	ORE ASSEGNATE	ORARIO RIDOTTO	ORE DA RECUPERARE
Italiano/Storia	10	50 minuti	1h 40 min
Inglese	4	50 minuti	40 min
Matematica	6	50 minuti	1h
Scienze degli alimenti	5	50 minuti	50 min
Enogastronomia	13	50 minuti	2 h 10 min
Francese	4	50 minuti	40 min
Sala e vendita	13	50 minuti	2h 10 min
Diritto e tecniche am.	6	50 minuti	1h

Corso serale Pagani

MATERIA	ORE ASSEGNATE	ORARIO RIDOTTO	ORE DA RECUPERARE
A012 Discipline letterarie	5	50 minuti	50 min
A026 Matematica	3	50 minuti	30 min
A016 Diseg art. Model odo	3	50 minuti	30 min
A015 Discipline sanitarie	4	50 minuti	40 min
AA34 Scienze e tecn.	3	50 minuti	30 min

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

chimiche			
AB024 Lingua inglese	2	50 minuti	20 min
B006 Lab di odontotecnica	9	50 minuti	1h 30 min

Le ore a debito recuperate e le attività svolte saranno riportate in un apposito registro utile per il monitoraggio delle stesse.

Art. 6 FRUIZIONE A DISTANZA

(punto 53 Istruzione degli adulti- DPR N° 263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento art. 11, comma 10, del suindicato Decreto pubblicato in data 08.06.2015 (G.U. n° 130 –SO n°266)

Il sistema di istruzione degli adulti prevede che l'adulto possa fruire a distanza (FAD) una parte del periodo didattico del percorso richiesto all'atto dell'iscrizione, in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo.

La fruizione a distanza favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali.

Art. 7 FREQUENZA E ASSENZE

Ai fini della validità dell'anno scolastico per procedere alla valutazione finale e intermedia di ciascun adulto è richiesta la frequenza di almeno i tre quarti dell'orario di studio personalizzato definito nel Patto Formativo Individuale.

Al riguardo, come già evidenziato, si precisa che il monte ore del percorso di studio personalizzato è pari al monte ore complessivo del periodo didattico, sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento (pari a non più del 10% del monte ore medesimo) e quella derivante dal riconoscimento dei crediti.

In considerazione che gli utenti del percorso di II livello sono spesso studenti-lavoratori, che non sempre sono nelle condizioni di fruire dei vantaggi di una partecipazione assidua alle lezioni, si afferma il principio per cui la non possibilità di frequenza assidua e regolare per accertate e certificate ragioni di lavoro, familiari, personali e di salute viene considerata alla stregua di una frequenza regolare, ai fini dei benefici della globalità del giudizio scolastico.

Pertanto, considerata la particolare e specifica condizione dell'utenza del percorso di II livello, gli Organi collegiali dell'I IS "Domenico Rea" deliberano una serie di motivazioni che possono essere considerate valide come deroghe motivate per il superamento del limite massimo di assenze consentite.

Tali deroghe riguardano:

- motivi di famiglia opportunamente documentati e/o autocertificati ai sensi della legge sull'autocertificazione;
- motivi di salute e/o di assistenza sanitaria ai familiari opportunamente documentati e/o

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

autocertificati ai sensi della legge sull'autocertificazione.

- Casi di malattie documentati;
- Ore di assenza per gli studenti ai quali è stata riconosciuta la legge 104/92, documentati e giustificati;
- Ore di assenza per la partecipazione a colloqui di lavoro, documentati;
- Lutto e malattie in famiglia sempre debitamente documentati;
- Testimonianze ad atti giudiziari;
- impegni di lavoro opportunamente documentati e certificati dal datore di lavoro o autocertificati ai sensi della legge sull'autocertificazione;

Ogni singolo caso verrà comunque esaminato di volta in volta per verificare se, al di là del superamento o meno del limite delle assenze e delle motivazioni documentate e certificate, siano presenti sufficienti elementi di valutazione tali da poter consentire la procedura di scrutinio finale e l'eventuale ammissione dello studente al periodo didattico successivo.

Art. 8 ENTRATE POSTICIPATE ED USCITE ANTICIPATE

Atteso che il corso serale è rivolto soprattutto ad un'utenza di studenti lavoratori e considerato che, in aggiunta agli impegni di lavoro, una parte dell'utenza deve far fronte anche a responsabilità di famiglia, il nostro Istituto intende adottare una certa flessibilità che tuteli l'utenza più svantaggiata concedendo ingressi posticipati ed uscite anticipate previa annotazione, sul registro di classe, da parte dell'insegnante titolare dell'ora di lezione, del nome dello studente e dell'orario di ingresso/uscita dall'aula. Si provvederà al recupero di ingressi posticipati e uscite anticipate nell'ambito delle attività didattiche programmate dall'istituzione scolastica

13

Art. 9 VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE INTERMEDIA/FINALE

Ai sensi del D.P.R. 263/2012, La valutazione è definita sulla base del Patto formativo individuale in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali e informali.

Tutte le valutazioni vengono espresse con voto unico intero per UdA disciplinare. Le materie che prevedono valutazione scritta e orale hanno anch'esse voto unico intero derivante da tutte le valutazioni raccolte sia scritte che orali per ogni modulo disciplinare.

Il voto di condotta viene espresso dal Consiglio di Classe al momento della promozione.

Sono ammessi al periodo didattico successivo o all'annualità successiva gli studenti iscritti e regolarmente frequentanti e che in sede di scrutinio finale conseguono un voto nel comportamento non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, comprese quelle per le quali è stato disposto l'esonero dalla frequenza di una parte delle UDA/moduli. In fase di accoglienza e durante l'anno scolastico possono essere organizzate attività di recupero e di riallineamento.

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*

Poiché il primo e il secondo periodo didattico dei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello possono essere fruiti anche in due anni scolastici, al termine del primo anno è prevista la valutazione intermedia degli adulti che hanno richiesto di frequentare il periodo didattico in due anni.

La valutazione intermedia è finalizzata ad accertare il livello di acquisizione delle competenze relative alle discipline da acquisire ad esito del percorso di studio personalizzato (PSP) al termine dell'anno di riferimento.

Qualora in sede di scrutinio ad esito della valutazione intermedia venga accertato un livello insufficiente di acquisizione (inferiore a 6) delle suddette competenze, il Consiglio di Classe comunica all'adulto e alla Commissione di cui all'articolo 5, comma 2 del DPR 263/12 le carenze individuate ai fini della revisione del patto formativo individuale e della relativa formalizzazione del percorso di studio personalizzato da frequentare nel secondo anno del periodo didattico di riferimento a cui l'adulto può comunque avere accesso.

Modelli previsti per l'attività di orientamento

Intervista

- 1) Dossier
- 2) Certificazione riconoscimento crediti

Programmazione individuale

- 1) Patto formativo

14

Gli strumenti utilizzati sono:

- Argo Didup Bacheca per comunicazioni ufficiali
- il sito della scuola
- il registro elettronico *Argo DidUp*
- la piattaforma *G Suite Meet* per la realizzazione di videoconferenze e la piattaforma Moodle per la formazione a distanza (FAD)

Nocera Inferiore, 10/09/2025

I coordinatori del corso

Indirizzo: Via Napoli, 37 - 84014 Nocera Inferiore (SA) | Tel. 0815175999 | mail

*email SAIS07700L@istruzione.it | pec: SAIS07700L@pec.istruzione.it
Cod. ministeriale: SAIS07700L | Cod. fiscale: 94086160655*