

## CORSI SERALI

**Normativa di riferimento: DPR 263/12 – CM.10/04/14 n. 36 CM 06/27/02/15 – D I MIUR 12/03/15 – GU n. 130 supp. n. 266 08/06/15 – C. MIUR nota M. 8366 11/09/15**

Dal 01/09/15 sono istituiti su tutto il territorio nazionale i CPIA (Centri provinciali istruzione per adulti)

I CPIA sono strutture del Ministero dell'Istruzione che realizzano un'offerta formativa per adulti e giovani adulti; costituiscono una tipologia di istruzione scolastica autonoma, dotata di uno specifico assetto organizzativo e didattico. I CPIA sono articolati in una rete territoriale di servizio; hanno sostituito i CTP (Centri territoriali permanenti) per l'educazione degli adulti e i corsi serali che già operavano presso le istituzioni scolastiche e che hanno cessato di funzionare il 31/08/15 e che adesso sono riorganizzati su base provinciale.

I percorsi di II livello (Ex serali) di Istruzione Tecnica e Professionale, incardinati negli istituti di Istruzione di II grado sono articolati in tre periodi didattici:

- primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli Istituti tecnici e professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.
- Secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli Istituti tecnici e professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.
- Terzo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica e professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente

### **Finalità generali.**

Risulta quindi essenziale evidenziare almeno due delle finalità di tali corsi di studi:

- una generale (che è la stessa di ogni scuola pubblica): essere cioè luogo di educazione, fornendo anche strumenti per un inserimento lavorativo qualificato;
- una specifica peculiare, strettamente connessa al tipo di utenza, che risulta alquanto disomogenea in conseguenza delle differenti condizioni di vita, di lavoro, delle diverse storie scolastiche degli studenti nonché di un ampio ventaglio di età anagrafiche.

La scuola serale assolve al compito di riallacciare i fili interrotti fra l'ex-studente e l'istituzione scolastica, stimolando un bisogno di nuova cultura e di educazione permanente, facendosi luogo di istruzione, più consono alle esigenze e alle motivazioni del lavoratore.

La scuola serale svolge un compito di innegabile valore sociale ed educativo, consentendo il rientro nel percorso formativo a quei lavoratori o più in generale alle persone in cerca di un'occupazione che vogliono riprendere gli studi abbandonati o interrotti per diversi motivi.

In particolare, oltre che a formare dal punto di vista tecnico ed operativo i propri allievi, spesso la scuola serale permette loro di cambiare luogo e tipologia di lavoro, grazie all'apprendimento dei contenuti che vengono trattati.

Pertanto per il nostro Istituto sarà prioritario organizzare forme di intervento per:

- il recupero delle carenze nella formazione di base, la riconversione professionale e l'educazione permanente;
- offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, favorire l'estensione delle conoscenze e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro favorendo l'acquisizione di specifiche competenze."

Il nuovo assetto prevede l'organizzazione per gruppi di livello sulla base del patto formativo individuale, elemento che facilita la personalizzazione del percorso anche sotto il profilo dei tempi di fruizione dello stesso. L'obiettivo è la valorizzazione di tutte le competenze acquisite dall'adulto nel corso della vita.

Il percorso sarà personalizzato sulla base dei crediti formativi e professionali di ogni studente e sarà definito dal Patto Formativo Individuale. (Ogni disciplina viene suddivisa in moduli brevi ed intensivi, e i contenuti disciplinari saranno organizzati in macroaree)

Le lezioni si svolgono in orario serale, per cinque giorni la settimana, da settembre a maggio, il sabato è libero, ma può essere utilizzato per attività individualizzate o per il recupero.

Agli studenti lavoratori, la legge riconosce, il diritto di ottenere permessi retribuiti (150 ore) per motivi di studio, ed è possibile una flessibilità nei turni di lavoro

### **Crediti**

Le competenze acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, le esperienze professionali, coerenti con gli indirizzi di studio, verranno riconosciute e valutate.

Ne consegue che tutte le discipline già studiate con risultati sufficienti, in qualsiasi scuola, potranno essere riconosciute come crediti ed abbreviare, così, il percorso.

I corsi serali fanno conseguire gli stessi titoli di studio dei corsi diurni.

### **Destinatari**

#### **I corsi di istruzione per adulti sono rivolti a:**

- tutti coloro che abbiano interrotto gli studi e vogliano completare la propria formazione, purchè siano in possesso di licenza media ed abbiano compiuto 18 anni di età
- maggiori di anni 16 che abbiano compiuto il percorso dell'obbligo scolastico, ma non abbiano ancora compiuto il 18° anno di età, che abbiano iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (dichiarazione del datore di lavoro).
- Tutti coloro che desiderino "rimettersi in gioco" ed arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale
- Tutti coloro che, per qualsiasi motivo, in passato non abbiano potuto studiare e desiderino colmare tale svantaggio

**Per ulteriori approfondimenti si fa riferimento allo Statuto del corso serale**

**B1 - indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"**  
**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**  
**CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

**Quadro orario**

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II		III	IV		
38/A-49/A	Scienze integrate Fisica	66	66	132				
29/C	<i>* di cui in compresenza</i>	33	33	66				
12/A-13/A	Scienze integrate Chimica		99	99				
5/C-24/C	<i>* di cui in compresenza</i>		66	66				
42/A-75/A-76/A	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66	132				
58/A	Ecologia e Pedologia	99	66	165				
5/C	Laboratori tecnologici ed Esercitazioni **	99	66	165				
60/A	Biologia applicata					66	66	
12/A-13/A-58/A	Chimica applicata e processi di trasformazione				66	66	132	
58/A-74/A	Tecniche di allevamento vegetale e animale				66	66	132	
58/A	Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali				99	66	165	66
58/A	Economia agraria e dello sviluppo territoriale				99	99	198	132
58/A	Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore				66	66	132	132
58/A	Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura							66
	<b>Totale ore di indirizzo</b>			<b>693</b>			<b>825</b>	<b>396</b>
5/C	<i>* di cui in compresenza</i>			<b>132</b>	132	132	<b>264</b>	<b>132</b>

**B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**  
**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**  
**CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

**Quadro orario**

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore					
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
		I	II		III	IV	
38/A-12/11-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99			
57/A	Scienza degli alimenti		99	99			
50/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici - settore cucina	66	66	132			
51/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	132			
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132			
4E/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165
	<b>Totale ore di indirizzo</b>			<b>693</b>			
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>							
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165
50/C	* di cui in compresenza						33
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				132	99	231
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore sala e vendita					66	66
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>							
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165
51/C	* di cui in compresenza						33
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				66		66
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore sala e vendita				99	132	231
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>							
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165
15 C-52/C	* di cui in compresenza						33
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				132	99	231
36/A	Tecniche di comunicazione					66	66
15/C-52/C	Laboratorio di servizi di accoglienza ** turistica				99	99	198
	<b>Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo</b>			<b>693</b>		<b>825</b>	<b>396</b>