

# **ISTRUZIONE DEGLI ADULTI**

---

Ai sensi del DPR 263/2012

## - **Premessa**

In Italia l'alfabetizzazione degli adulti vive un capitolo fondamentale negli anni Settanta, quando si riconosce la retribuzione delle cosiddette "150 ore" a quei lavoratori, specie operai, che hanno interesse a seguire corsi scolastici non diurni di base per imparare «a scrivere, leggere e far di conto». Di fatto, è questa l'alba dei cosiddetti "Serali": lo Stato si prende l'onere di normare e organizzare l'educazione scolastica dei troppi cittadini italiani analfabeti e/o semianalfabeti.

Nel marzo del 2000, a Lisbona, il Consiglio Europeo adotta l'obiettivo strategico di *"diventare l'economia basata sulla conoscenza più competitiva e dinamica del mondo, in grado di realizzare una crescita economica sostenibile con nuovi e migliori posti di lavoro e una maggiore coesione sociale."*

Nel marzo 2001 il Consiglio Europeo di Stoccolma, indica come obiettivo futuro e concreto del sistema di istruzione e di formazione quello di *«facilitare l'accesso ai sistemi di istruzione e di formazione»*, confermando tale impegno nel marzo 2002, nel Consiglio Europeo di Barcellona.

Nel maggio 2003, il Consiglio dei Ministri dell'Istruzione, fra le cinque aree di intervento individua: l' *“aumento della media europea di partecipazione ad iniziative di lifelong learning (almeno fino al 12% della popolazione adulta in età lavorativa 25/64 anni)”* definendone anche i livelli di riferimento da raggiungere entro il 2010.

Nel marzo 2004 il Consiglio Europeo di Bruxelles, ravvisata l'urgenza delle riforme per la riuscita della strategia di Lisbona sancisce come fondante l'obiettivo di *«fare dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita una realtà concreta»*.

Nella primavera del 2008, la relazione congiunta del Consiglio e della Commissione "L'apprendimento permanente per la conoscenza, la creatività e l'innovazione" fa registrare ancora la mancanza di coerenti e complete strategie per l'apprendimento permanente evidenziando la necessità di elevare il livello delle competenze ed il ruolo chiave dell'istruzione nel triangolo della conoscenza. Viene affrontato, inoltre, il futuro della cooperazione europea dopo il 2010, sottolineando la necessità di disporre per tempo di un nuovo quadro strategico.

In Italia, il DPR 263 del 29 ottobre 2012, avente a oggetto il "Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali" dà vita ai nuovi C.P.I.A., ovvero i Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti con cui si riorganizza l'istruzione degli adulti su scala territoriale provinciale al fine di una maggiore razionalizzazione dell'utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili, che conferiscano una maggiore efficacia ed efficienza al sistema scolastico.

Le Linee guida del 2015 accompagnano il passaggio al nuovo ordinamento dell'Istruzione degli adulti a norma dell'art. 11 c. 10 del DPR n 263/2012 (denominato Regolamento) con particolare riferimento all'applicazione del nuovo assetto didattico dei percorsi di primo e secondo livello con l'adattamento dei piani di studio di cui ai regolamenti emanati con i DDPPRR 15 marzo 2010, n. 87, 88,

89, ai criteri e alle modalità per la definizione degli strumenti di flessibilità di cui all'art. 4, c. 9 del Regolamento.

## **- *L'Istruzione degli Adulti***

Quando si parla di educazione degli adulti si fa riferimento ad una costruzione educativa centrata, in prevalenza, sul protagonismo del formando e su metodi e strumenti attivi e partecipativi, che sono diversi dalle strategie ritenute utili negli altri segmenti di istruzione e di formazione. Organizzare la formazione degli adulti, quindi, significa più che in qualunque altro contesto calibrare l'apprendimento sulla base dei destinatari, dei loro bisogni formativi, delle caratteristiche del loro ambiente di vita. L'apprendimento, per gli adulti come per le altre fasce d'età, è proficuo se coinvolge operativamente il soggetto, ne stimola le potenzialità, ne sviluppa la personalità. La specificità dei percorsi di istruzione degli adulti è rappresentata, quindi, dalla valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale.

È per questo che il DPR 263/2012 e le successive Linee Guida prevedono la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale che rappresenta la cifra innovativa del nuovo sistema di istruzione degli adulti. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede, tra l'altro, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto Formativo Individuale (PFI) definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali possedute dall'adulto; il riconoscimento dei crediti si articola in tre fasi: identificazione, valutazione e attestazione.

Il percorso che conduce alla definizione del Patto Formativo si svolge nell'ambito delle attività di accoglienza e orientamento previste dal Regolamento e non deve superare il 10% del medesimo percorso didattico.

La definizione del Patto Formativo Individuale è compito della Commissione, costituita dai docenti del periodo didattico (art. 5 c. 2 del Regolamento).

Il Patto rappresenta un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, dal Dirigente del CPIA e dal dirigente dell'Istituzione scolastica presso la quale i percorsi sono incardinati (Secondo Livello); con esso viene formalizzato il Percorso di Studio Personalizzato (PSP) relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione.

L'Istruzione degli Adulti riferita al segmento degli Istituti di Istruzione Secondaria Superiore, come riorganizzata dal DPR 263/2012, è il SECONDO LIVELLO. Il Secondo livello è costituito da tre periodi: i periodi didattici si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici e professionali. L'orario complessivo obbligatorio è pari al 70% di quello previsto dai DDPPRR n. 87 e 88 del 2010 con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

Una delle principali innovazioni previste dal regolamento è rappresentata dalla possibilità di fruire a distanza di una parte del percorso didattico richiesto all'atto dell'iscrizione in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo.

A decorrere dal corrente anno scolastico, anche l'istruzione degli adulti definisce, in prima attuazione, il

curricolo di educazione civica previsto dalla L. 92/2019.

- ***L'Istruzione degli Adulti all'IISS "LUIGI VANVITELLI"***

L'IISS "LUIGI VANVITELLI" di Lioni ha ricevuto l'autorizzazione dall'USR Campania per l'anno scolastico 2012-2013 di un corso presso la **Casa di Reclusione** di Sant'Angelo dei Lombardi:

- SETTORE SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA –  
Articolazione **Enogastronomia**

Per l'anno scolastico 2020-2021 ha ricevuto l'autorizzazione per due corsi per l'Istruzione degli Adulti **SECONDO LIVELLO- SECONDO PERIODO:**

- SETTORE TECNOLOGICO – CORSO DI MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA-  
Articolazione **Meccanica e Meccatronica;**
- SETTORE SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA –  
Articolazione **Enogastronomia**

Per l'Alta Irpinia è una grande opportunità di sviluppo, occupazione e arricchimento culturale; risponde alle esigenze di acquisizione e consolidamento delle competenze di base da parte di adulti scarsamente qualificati, di innalzamento del loro livello di istruzione, di apprendimento della lingua italiana da parte degli stranieri, anche come chiave per il reinserimento sociale e lavorativo nel contesto dell'apprendimento permanente e all'interno di strategie di coordinamento con le autonomie locali, il mondo del lavoro e delle professioni.

Il corso di SECONDO LIVELLO, attivo presso la Casa di reclusione di Sant'Angelo dei Lombardi dal 2012, si sviluppa sui tre periodi e dal 2017 conduce gli iscritti al conseguimento del titolo di studio conclusivo del Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia.

La programmazione dei percorsi di istruzione degli adulti negli istituti di prevenzione e pena tiene conto della specificità e distintività dell'istruzione nelle carceri, anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti organizzativi e didattici con i "tempi" e i "luoghi" della detenzione, nonché con la specificità dell'utenza, utilizzando metodi adeguati alla condizione dei soggetti e predisponendo soluzioni organizzative coerenti con il principio di individualizzazione del trattamento penitenziario.

I percorsi di secondo livello, secondo periodo, attivati dal corrente anno scolastico presso l'Istituto, sono finalizzati 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.

Per la definizione delle competenze da acquisire al termine del percorso, si fa riferimento alle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" del 2006 raccomandate dal PARLAMENTO EUROPEO E DAL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA:

1. imparare a imparare;
2. progettare;
3. comunicare;
4. collaborare e partecipare;
5. agire in modo autonomo e responsabile;
6. risolvere problemi;
7. individuare collegamenti e relazioni;
8. acquisire e interpretare l'informazione.

Si tratta di otto competenze di cui, al di là dell'età, tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

In Italia, la raccomandazione europea è recepita nel 2008 con l'emanazione del DM 139/2007 che individua le otto competenze chiave di cittadinanza:

1. Comunicazione nella madrelingua.
2. Comunicazione nelle lingue straniere.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia.
4. Competenza digitale.
5. Imparare ad imparare.
6. Competenze sociali e civiche.
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressione culturale.

Le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente e le otto competenze chiave di cittadinanza sono imprescindibili per la progettazione della didattica per competenze per l'Istruzione degli Adulti.

Il percorso di istruzione, quindi, si riferisce

- al PECUP dello studente dei Tecnici e Professionali, come definito dai regolamenti adottati rispettivamente con DPR n. 88/2010 e DPR n. 87/2010;
- ai risultati di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo i criteri contenuti nelle Linee guida del 2012, emanate in attuazione dei DDPPRR n. 87/2010 e n. 88/2010;
- a una progettazione per unità di apprendimento;
- alla realizzazione per gruppi di livello;
- a una organizzazione che consenta la personalizzazione del percorso sulla base del Patto formativo individuale.

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. In particolare la valutazione nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello

si svolge secondo le indicazioni disposte con la CM 3 del 17 marzo 2016 e smi.

- ***Metodologie didattiche e strumenti con cui applicarle***

Puntualizzata una volta di più la peculiarità dell'istruzione degli adulti, specie dopo il varo delle nuove normative ispirate agli obiettivi di sviluppo europeo, risulta difficile individuare una strategia didattica che sia più proficua di altre. È di certo più opportuno parlare di strategia didattica adatta al gruppo classe, alle competenze richieste e in tal senso recepiamo quanto elaborato e proposto dai Dipartimenti.

La qualità da ricercare nelle strategie didattiche è quindi quella di "essere adatte" al contesto classe costituito da adulti che rientrano nel sistema dell'istruzione; se studiate e calibrate sulle reali esigenze formative degli utenti potranno essere efficaci ed efficienti.

Fondamentale per l'istruzione degli adulti è l'utilizzo dei laboratori disciplinari che consentono il raggiungimento di due obiettivi: l'interesse crescente degli allievi e la possibilità che le azioni didattiche e formative risultino davvero utili e assimilati da parte di tutti.

È quindi essenziale il ruolo dell'esercizio applicativo, da svolgersi in due tempi differenti: in classe immediatamente dopo la parte espositiva della lezione, attraverso lavori di gruppo; quindi nella pratica laboratoriale. Le metodologie didattiche sono funzionali al successo formativo dello studente e si ispirano al principio di insegnare ad apprendere. Pertanto sarà in primo luogo necessario fare acquisire un corretto metodo di studio inteso non come memorizzazione di saperi ma apprendimento di metodi e soluzioni poi utilizzabili nella vita concreta, anche lavorativa.

L'azione didattica trarrà spesso spunto da situazioni concrete, dal confronto con i docenti e tra gli studenti della classe. Questa stessa azione non potrà restare ancorata alla sola classe o al solo laboratorio: le norme attuali prevedono la formazione a distanza e le Classi Agorà che, nel caso di un Istituto come il nostro, devono tradursi nella possibilità

- da parte dello studente - di usufruire del materiale di studio anche oltre i confini spaziali della propria scuola. A questo proposito i diversi docenti sono chiamati a "confezionare" del materiale didattico digitale da mettere a disposizione degli allievi in uno specifico spazio dedicato (Aula Virtuale) nella piattaforma "E-dida Vanitelli" presente nella home page del sito internet dell'Istituto.

## - **Valutazione e verifiche**

I Corsi I.D.A. hanno una loro specificità anche per quanto concerne la sfera valutativa. Anche in questo caso, come per gli altri Dipartimenti, «l'attività di trascrivere quanto più possibile procedure e strumenti di verifica, nonché metodi e criteri di valutazione è necessaria al fine di rendere confrontabili i curricoli svolti in corsi con insegnanti differenti e, per quanto possibile, di ottenere delle quantificazioni quantomeno coerenti».

Tuttavia, ci sono delle peculiarità che contraddistinguono i Corsi IDA rispetto a quelli del cosiddetto "Diurno". Per quanto concerne le **verifiche scritte**, per esempio, non esiste una regola precisa, normata, ma di fatto vige la prassi ormai consolidata nei diversi C.P.I.A. nazionali. È allora consigliabile, per le Discipline dove siano previste delle prove scritte nei diversi trimestri, quadrimestri e/o altri periodi, non somministrare lo stesso numero di prove come per gli studenti dei Corsi della mattina. Per il corrente anno scolastico, l'IISS "L. Vanvitelli" ha diviso il proprio calendario delle lezioni in due quadrimestri. Per il primo periodo è consigliabile la consegna di una sola prova scritta; per il secondo, invece, l'ideale è approntare non più di due prove scritte. In entrambi i casi, si prevedono tempi più dilatati rispetto al "Diurno" per far recuperare la prova stessa anche agli allievi assenti.

Per quanto riguarda le **verifiche orali**, va rimarcato il fatto che nell'ex "Serale" non si può realizzare la Verifica orale classica: per accertare la preparazione degli allievi, ogni docente deve realizzare lavori di gruppo, dialogare con gli studenti, somministrare test di diversa natura (anche pratici). Per una valutazione che privilegi l'oggettività, si può privilegiare l'utilizzo dei test scritti che consentano una facile analisi tassonomica.

Per il resto, come per gli altri Dipartimenti, «in fase di valutazione non sarà considerata solo l'acquisizione dei contenuti specifici ma si terrà conto dell'effettivo conseguimento delle competenze, dei progressi compiuti, della capacità di gestire strumenti trasversali e metacognitivi. La valutazione, infatti, ha la funzione di attribuire un giudizio di qualità e un giudizio di quantità sulla produzione didattica degli studenti, i quali devono essere valorizzati nel loro processo di crescita educativa e formativa». Al fine di svolgere tale prioritaria funzione, l'attività di valutazione si svolge in delle tempistiche differenti:

- ☒ iniziale, per valutare i livelli di partenza e/o il possesso di prerequisiti all'inizio di ogni percorso formativo;
- ☒ in itinere, per monitorare l'efficacia dei processi di insegnamento-apprendimento;
- ☒ finale, per certificare il conseguimento delle competenze e/o i progressi compiuti verso il conseguimento stesso.

Quanto ai tempi della valutazione, si prende atto che essa non è un'attività a fasi alterne da svolgere a intervalli periodici, bensì una attività continua da portare avanti nel corso delle lezioni e mediante lavori da svolgere in ambito laboratoriale. A questa valutazione sistematica, si affiancano delle verifiche che, per loro natura, avranno una propria periodicità e delle forme prestabilite: colloqui, prove scritte, presentazione di attività di ricerca, mappe concettuali, prove strutturate e semistrutturate, attività di laboratorio.

La valutazione, per alcune discipline, sarà effettuata non solo su prodotti individuali ma anche su lavori di gruppo. Sarà compito del docente saper osservare l'entità e la modalità della partecipazione del singolo allievo.

### METODOLOGIA DIDATTICA

○ Predisposizione delle condizioni necessarie allo svolgimento della lezione o qualsiasi discussione didattica (warm up).
○ Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.
○ Lezioni partecipate.
○ Lavori di gruppo – Laboratori.
○ Attività di ricerca.

### MEZZI E STRUMENTI

- Libri	
- Materiale multimediale.	
- Schemi e mappe concettuali.	
- Dispense.	

### TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- Esercitazioni scritte singole e di gruppo
- Colloqui e/o Laboratori.
- Prove strutturate.
- Prove semi-strutturate.
- Test orali in forma di dialogo in classe.
- Compiti in classe (ove previsto dalla Disciplina).
- Trattazione sintetica di argomenti.
- Relazioni sul modulo.
- Correzioni individuali o di gruppo - Test pratici di gruppo.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

- |  |
|--|
| ▪ Valutazione trasparente e condivisa sia nelle finalità sia nelle procedure.  |
| ▪ Valutazione come confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti.  |
| ▪ Progressione rispetto alla situazione di partenza, alle capacità e all'impegno.  |
| ▪ Frequenza alle lezioni.  |
| ▪ Partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche.   |
| ▪ Impegno e interesse nei confronti della disciplina.  |
| ▪ Capacità operative e di cooperazione maturate nel corso dell'anno.   |
| ▪ Metodo di studio.  |
| ▪ Rispetto delle scadenze.   |
| ▪ Percorso di apprendimento e conoscenze assimilate.   |
| ▪ Competenze acquisite.  |
| ▪ Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto della propria persona in funzione delle future scelte. |

### - **Area progettuale**

Gli allievi I.D.A., ancor più che gli studenti del corso normale, hanno bisogno dell'approccio laboratoriale, devono continuamente mettersi alla prova nel concreto. Per loro si pensa a una Scuola "del saper fare" che conduca al "saper essere". In tal senso la non obbligatorietà della progettualità dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento è un punto di debolezza, probabilmente determinato dalla considerazione che si sia di fronte a persone per lo più già impegnate sotto il profilo occupazionale. Tuttavia, questa assenza può essere neutralizzata con una serie di laboratori "aperti", interdisciplinari, in cui progettare degli interventi e/o eventi che vedano coinvolti anche esperti esterni che saranno progettati e realizzati in considerazione dell'andamento dell'emergenza sanitaria.

Prertanto, si pensa a percorsi e progetti che possano rappresentare validi momenti di crescita, di formazione e di acquisizione di competenze.

Per il corso Enogastronomia:

- *Stasera pizza!*

L'attività si propone di far acquisire agli studenti le necessarie competenze relative alla realizzazione della pizza (la pizza napoletana patrimonio UNESCO)

- *Il pesce di montagna ovvero il baccalà: come cucinarlo e come servirlo.*

L'attività si propone di far acquisire agli studenti le necessarie competenze per la preparazione di piatti a base di baccalà.

Per il corso Meccanica e Meccatronica:

- Gestione di automatismi con tecniche in logica programmabile (PLC scheda elettronica)
- Modellazione e tecnica di stampa in 3D

### **Quadri orario**

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE  
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:  
"SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"  
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

#### **Quadro orario**

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		<b>Totale ore di attività e insegnamenti generali</b>			<b>825</b>			<b>693</b>	<b>363</b>
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			<b>693</b>			<b>825</b>	<b>396</b>
		<b>Totale complessivo ore</b>			<b>1518</b>			<b>1518</b>	<b>759</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/A-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				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	<b>Totale ore di indirizzo</b>			<b>693</b>				
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
50/C	<i>* di cui in compresenza</i>						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				132	99	231	99
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita					66	66	66

**ISTITUTI TECNICI  
ALLEGATO C  
INDIRIZZI E QUADRI ORARIO DEL SETTORE TECNOLOGICO**

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI  
DEL SETTORE TECNOLOGICO  
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia		66	66				
ASSE MATEMATICO	47/A-49/A	Matematica e Complementi	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		<b>Totale ore di attività e insegnamenti generali</b>			<b>825</b>			<b>693</b>	<b>363</b>
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			<b>693</b>			<b>825</b>	<b>396</b>
		<b>Totale complessivo ore</b>			<b>1518</b>			<b>1518</b>	<b>759</b>

ARTICOLAZIONE "MECCANICA E MECCATRONICA"						
20/A	Meccanica, macchine ed energia		99	99	198	99
20/A	Sistemi e automazione		99	99	198	66
20/A	Tecnologie meccaniche di processo e prodotto		99	132	231	132
20/A	Disegno, progettazione e organizzazione industriale		99	99	198	99

	<b>Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo</b>				<b>825</b>	<b>396</b>
32/C	<i>di cui in compresenza</i>		198	198	<b>396</b>	<b>231</b>
	<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1518</b>			<b>1518</b>	<b>759</b>

