

I.S.I.S.

ELENA DI SAVOIA - DIAZ



Iscrizioni a.s. 2023-24

Le nostre sedi

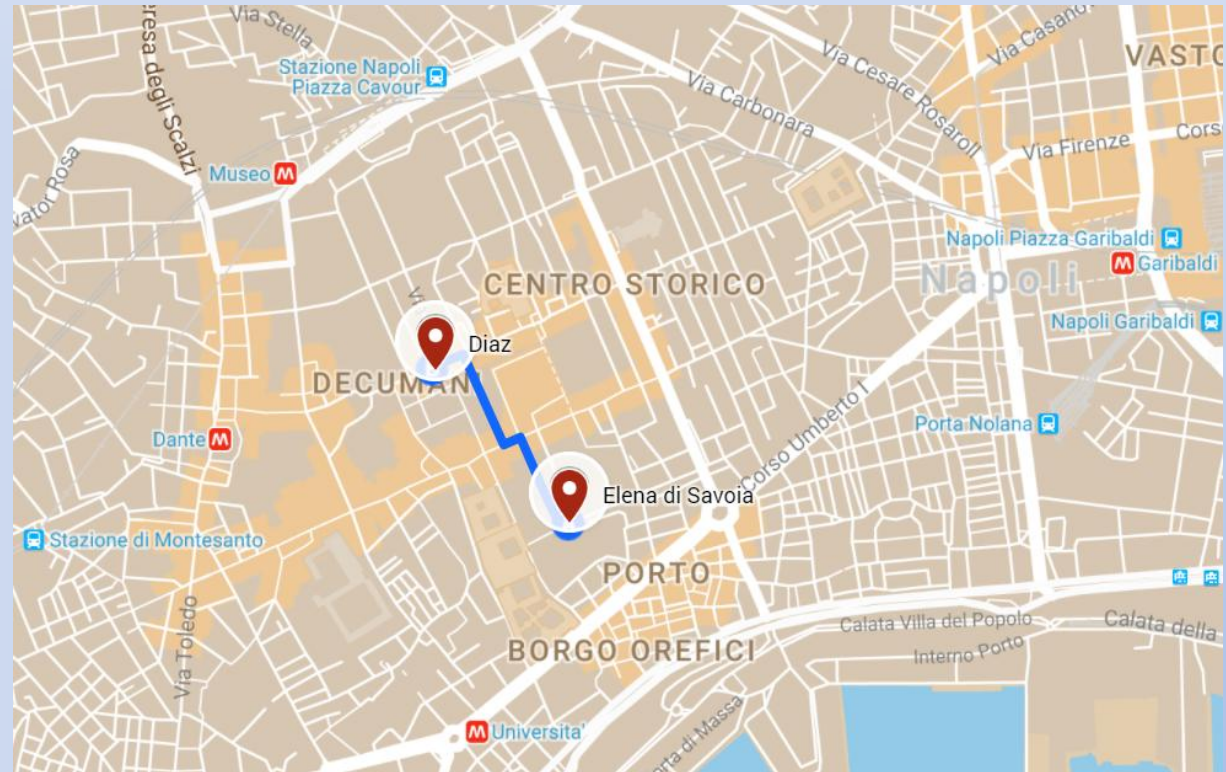


Sede "Elena di Savoia"
Largo San Marcellino, 15
80138 Napoli



Sede "A. Diaz"
Via Tribunali, 370
80138 Napoli

L'Istituto è articolato su **due plessi** - "Elena di Savoia" e "A. Diaz" - entrambi **situati nel centro storico** di Napoli.



Le sedi sono **facilmente raggiungibili con diversi mezzi di trasporto**. Nelle vicinanze si trovano le stazioni della **Metropolitana** (Linea 1 e 2), la **Stazione Centrale**, la **Vesuviana** e diverse fermate di **autobus**.

OFFERTA FORMATIVA

L'istituto "Elena di Savoia - Diaz" offre corsi di
Istruzione Professionale, Tecnica e Liceale.
Sono attivi anche corsi **Serali.**

L'Offerta Formativa



Istruzione Professionale – Tecnica – Liceale

PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia - Sala e Vendita – Accoglienza Turistica

Per chi...

- ... attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni Made in Italy*
- ... vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo*
- ... vuole contribuire alla promozione dei beni culturali e ambientali e delle tipicità enogastronomiche*



Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

Questo indirizzo di studi consente di acquisire specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'**enogastronomia** e dell'**ospitalità alberghiera**, che consentono ai diplomati di intervenire in tutto il **ciclo di organizzazione e gestione dei servizi**.

È caratterizzato sia dallo studio di diverse discipline per acquisire una **solida base culturale** sia da un forte **impegno laboratoriale** e “**sul campo**” mediante **stage** e **partecipazione ad eventi**, nelle materie di indirizzo.



Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

Dopo il primo biennio si potrà scegliere tra **tre articolazioni**:

Enogastronomia

Fornisce **competenze** per la **produzione, conservazione e presentazione** dei **prodotti enogastronomici**, per operare nel sistema produttivo promuovendo le **tradizioni** locali, nazionali e internazionali, individuando le **nuove tendenze enogastronomiche**.



Sala e Vendita

Fornisce **competenze** per svolgere attività operative e gestionali per **organizzazione, produzione, erogazione e vendita** di prodotti e servizi **enogastronomici**, adeguando la produzione e la vendita alla **richiesta dei mercati** e della clientela e **valorizzando i prodotti tipici**.



Accoglienza Turistica

Fornisce **competenze** per intervenire nei diversi ambiti delle **attività di ricevimento** per **gestire e organizzare i servizi** in relazione alle esigenze della clientela, promuovere i servizi di **accoglienza turistico - alberghiera**, **progettare prodotti turistici** che valorizzino le risorse del territorio.



Arte bianca e Pasticceria

Fornisce **competenze** per intervenire nella **valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione** dei **prodotti dolciari e di forneria**; **promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali**, e **individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale**.



E dopo il diploma...

Il diplomato, se vorrà, potrà iscriversi a qualsiasi **Facoltà Universitaria** - corsi di laurea particolarmente idonei sono quelli a vocazione turistica o relativi alle scienze gastronomiche, dell'alimentazione e della nutrizione, delle tecnologie agrarie e alimentari - oppure potrà decidere di frequentare gli **Istituti Tecnici Superiori** dell'ambito **"Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale"**.

Nel contempo, già **con il diploma**, gli si apre un ampio ventaglio di possibili **sbocchi professionali** in strutture del settore turistico ed enogastronomico, in enti pubblici e privati (mense, ristorazione e caffetteria, servizi di accoglienza)...

- **Chef , Maitre, Barman**
- **Responsabile servizi alloggio, ricevimento, ristorazione**
- **Operatore congressuale e turistico**
- **Direttore d'albergo**

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'articolazione del quadro orario denota come il curriculum d'indirizzo sia focalizzato sull'acquisizione di competenze con una forte connotazione laboratoriale e professionalizzante. Molte, infatti, sono le ore che vedono la presenza di diverse discipline.

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2*				
Scienze integrate (Chimica)		2*			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Geografia	1	1			
Tec dell'informaz. (T.I.C. Informatica)	1*	2*			
Lab. di Accoglienza Turistica	2+1*	2+2*			
Lab. Enogastronomia (Cucina)	5+3*	4+2*			
La. Enogastronomia (Sala e Vendita)	4+2*	4+2*			
TOTALE ORE BIENNIO	32	32			
Durante le ore di Laboratorio Enogastronomia (Cucina e Sala e Vendita la classe è divisa in due gruppi, pertanto il monte ore riportato per tali discipline è bisettimanale)					
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Lab. servizi enogastronomici (Cucina)			6+2*	6+1*	5+1*
Lab. servizi enogastronomici (Sala e vendita)				2	2
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			3	3	3
Scienze e cultura dell'Alimentazione			5*	3*	4*
Seconda lingua straniera			3	3	3
Inglese tecnico			1	1	1
ARTICOLAZIONE SALA e VENDITA					
Lab. servizi enogastronomici (Sala e vendita)			6+2*	6+1*	5+1*
Lab. servizi enogastronomici (Cucina)				2	2
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			3	3	3
Scienze e cultura dell'Alimentazione			5*	3*	4*
Seconda lingua straniera			3	3	3
Inglese tecnico			1	1	1
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Lab. e servizi di Accoglienza Turistica			6+2*	6+1*	5+1*
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			4	4	4
Tecniche di Comunicazione			2	2	2
Arte e territorio			2*	2*	2*
Seconda lingua straniera			3	3	4
Inglese tecnico			1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

L'indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera prevede che alcune ore di laboratorio siano effettuate in compresenza con altre discipline. Nel quadro orario le discipline che prevedono una o più ore di compresenza sono individuate da un asterisco esplicitato nel quadro sottostante

COMPRESENZE AL 1° ANNO
TIC 1h di compresenza con lab. accoglienza turistica
FISICA 2H di compresenza con lab. cucina
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 1h di compresenza con LAB. DI CUCINA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 1h di compresenza con lab. sala
LAB. DI CUCINA 1h di compresenza con lab. sala
COMPRESENZE AL 2° ANNO
TIC 2h di compresenza con lab. accoglienza turistica
CHIMICA 2 h di compresenza con sala
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2 h di compresenza con lab. cucina
COMPRESENZE AL 3° ANNO
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 2h di compresenza con lab. cucina
ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 2 h di compresenza con lab. sala
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:
ARTE E TERRITORIO n. 2 h di compresenza con lab. accoglienza
COMPRESENZE AL 4° ANNO
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 1 h di compresenza con lab. cucina
ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 1 h di compresenza con lab. sala
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:
ARTE E TERRITORIO n. 1 h di compresenza con lab. accoglienza
COMPRESENZE AL 5° ANNO
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 1 h di compresenza con lab. cucina
ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE n. 1 h di compresenza con lab. sala
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:
ARTE E TERRITORIO n. 1 h di compresenza con lab. accoglienza

TECNICO

SETTORE TECNOLOGICO

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

Ambientali e Sanitarie

Per chi...

- ... è affascinato dal mondo della ricerca e dal lavoro in laboratorio*
- ... vorrebbe inserirsi in settori chiave per il prossimo futuro, come la tutela dell'ambiente e le professioni sanitarie*
- ... è interessato alle discipline scientifiche e all'innovazione tecnologica*
- ... tende a dare un'applicazione pratica e laboratoriale a ciò che apprende*

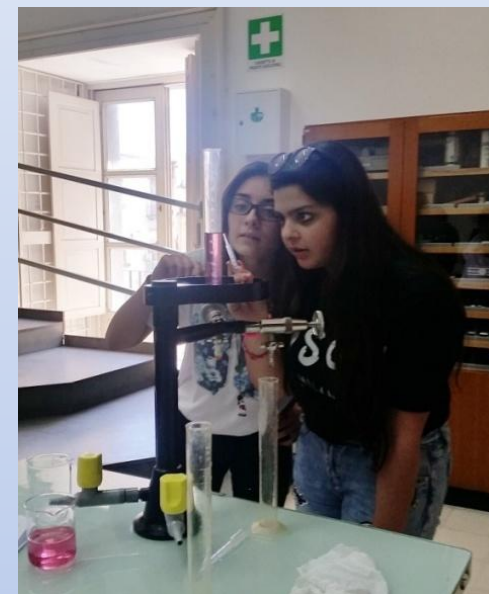


Chimica, Materiali e Biotecnologie

TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

L'indirizzo garantisce una solida **cultura tecnica e scientifico-tecnologica**.

La **forte connotazione laboratoriale** fornisce allo studente competenze nel **controllo della qualità** del lavoro nei **processi chimici e biotecnologici** e nella **pianificazione di attività laboratoriali**, applicando le normative sulla **protezione ambientale** e sulla **sicurezza**.



Dopo il primo biennio si potrà scegliere tra **due articolazioni**:

Biotecnologie Ambientali

Sono integrate le conoscenze di **chimica, biologia, microbiologia e ecologia**, per acquisire **competenze** nello studio delle **interazioni fra sistemi energetici e ambiente**, specialmente riferite all'**impatto ambientale** degli impianti e alle relative **emissioni inquinanti**.



Biotecnologie Sanitarie

Si acquisiscono **competenze** relative alle metodiche per la caratterizzazione dei **sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici** in campo **biomedico, farmaceutico ed alimentare**, al fine di identificare i **fattori di rischio e causa di patologie**, contribuendo alla **promozione della salute personale e collettiva**.



E dopo il diploma...

... lo studente potrà accedere a tutte le **Facoltà Universitarie**, in particolare dell'area **scientifica e medico-sanitaria**, oppure potrà decidere di frequentare gli **Istituti Tecnici Superiori** dell'ambito "**Biotecnologie Industriali e Ambientali**" o i **corsi di formazione professionale** post-diploma.

Già **con il solo diploma** esistono diversi possibili **sbocchi professionali**, tra cui:

- **Tecnico analista** in laboratori di analisi chimiche e batteriologiche
- **Tecnico di ricerca** nei laboratori scientifici soprattutto nel settore ambientale, sanitario, ospedaliero e chimico
- **Tecnico di controllo** qualità in industrie biochimiche e farmaceutiche
- Partecipazione a diversi **concorsi pubblici** in qualità di tecnico nell'area scientifica

Chimica, Materiali e Biotecnologie

TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

TECNICO SETTORE TECNOLOGICO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività formative	1	1	1	1	1
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Tecnologia e Tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Tecnologie informatiche	3 (2)	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
TOTALE ORE BIENNIO	33	32	-	-	-
ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI					
Chimica analitica e strumentale	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Chimica organica e biochimica	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	-	-	6 (4)	6 (5)	6 (5)
Fisica ambientale	-	-	2	2	3
ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE SANITARIE					
Chimica analitica e strumentale	-	-	3 (1)	3 (1)	-
Chimica organica e biochimica	-	-	3 (2)	3 (2)	4 (3)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia	-	-	6 (3)	6 (4)	6 (4)
Legislazione sanitaria	-	-	-	-	3
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'articolazione del quadro orario, soprattutto nel triennio, denota come il curricolo d'indirizzo punti all'acquisizione delle competenze scientifiche con un'intensa connotazione laboratoriale.

Le ore indicate tra parentesi, infatti, si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza dei docenti curricolari gli insegnanti tecnico-pratici per svolgere 8 ore settimanali di attività laboratoriali nel 1° biennio, 17 ore nel 2° biennio e 10 ore nel 5° anno.

TECNICO

SETTORE ECONOMICO

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

Indirizzo generale - Sistemi Informativi Aziendali

Per chi...

- ... è interessato alle tendenze dei mercati locali, nazionali e globali*
- ... vuole svolgere attività di marketing*
- ... vuole inserirsi nel settore aziendale e nei mercati dei prodotti assicurativo-finanziari*
- ... ha una propensione per l'informatica e le sue applicazioni ai sistemi gestionali*



Amministrazione, Finanza e Marketing

TECNICO SETTORE ECONOMICO

L'indirizzo garantisce competenze generali nel campo **finanziario**, nella **normativa** civilistica e fiscale, nei sistemi e nei **processi aziendali**, negli strumenti di **marketing**, nei prodotti **assicurativo-finanziari** e nell'**economia sociale**.

È caratterizzato da una forte presenza delle **lingue straniere** e degli elementi essenziali di **diritto**, di **economia aziendale** e di **tecnologie informatiche**, non solo sotto l'aspetto teorico ma anche fattivamente grazie alla **organizzazione di stage presso aziende del settore**.



Amministrazione, Finanza e Marketing

TECNICO SETTORE ECONOMICO

Dopo il primo biennio si potrà scegliere tra **due articolazioni**:

A.F.M. Indirizzo Generale

Si focalizza sullo studio di **discipline giuridiche ed economiche** e delle **lingue straniere**.

Fornisce allo studente **competenze nel campo finanziario**, nella **normativa civilistica e fiscale**, nei **processi aziendali** e nel **marketing**, nell'**economia sociale**, nella gestione dei prodotti **assicurativo-finanziari**.



Sistemi Informativi Aziendali

Coniuga lo studio delle **discipline giuridiche ed economiche** con l'**informatica**.

Fornisce **competenze** nella gestione di **sistemi informativi aziendali** e di **applicativi software**, nei **sistemi di archiviazione**, nella **comunicazione in rete** e nella gestione della **sicurezza informatica**.



E dopo il diploma...

... lo studente, già **con il solo diploma** potrà inserirsi direttamente in un contesto lavorativo con diversi **sbocchi professionali**.

Se, invece, intenderà continuare gli studi, potrà accedere a tutte le **Facoltà Universitarie**, in particolare dell'area **giuridico-economica**, oppure potrà decidere di frequentare gli **Istituti Tecnici Superiori** dell'ambito dei **Servizi alle Imprese**.

Tra le figure professionali più richieste del settore, sia in **enti pubblici** (consolati, camere di commercio ...) sia in **enti privati** (servizi assicurativi e finanziari, enti fieristici, imprese turistiche ...):

- Addetto alla **contabilità generale** e al **bilancio**
- Responsabile **commerciale**, della **comunicazione** e del **marketing**
- Gestore dei **servizi informatici aziendali**
- Partecipazione a diversi **concorsi pubblici**

Amministrazione, Finanza e Marketing

TECNICO SETTORE ECONOMICO

TECNICO SETTORE ECONOMICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
TOTALE ORE BIENNIO	32	32	-	-	-
ARTICOLAZIONE AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING <i>Indirizzo generale</i>					
Informatica	-	-	2	2	-
Seconda lingua comunitaria (Francese)	-	-	3	3	3
Economia aziendale	-	-	6	7	8
Economia politica	-	-	3	2	3
Diritto	-	-	3	3	3
ARTICOLAZIONE SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI					
Informatica	-	-	4 (3)	5 (3)	5 (3)
Seconda lingua comunitaria (Francese)	-	-	3	-	-
Economia aziendale	-	-	4	7	7
Diritto	-	-	3	3	2
Economia politica	-	-	3	2	3
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'articolazione del quadro orario denota come il curricolo d'indirizzo, soprattutto nel triennio, miri all'acquisizione delle competenze chiave del settore, puntando alla specializzazione nell'ambito del diritto, dell'economia e dell'informatica.

Le ore indicate tra parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici con i docenti curricolari.

TECNICO

SETTORE ECONOMICO

TURISMO

Per chi...

- ... ha idee innovative per valorizzare la bellezza e la ricchezza del patrimonio artistico e paesaggistico;*
- ... ha capacità comunicative e linguistiche;*
- ... intrattiene con naturalezza e facilità rapporti interpersonali positivi ed è attento alle esigenze degli altri.*



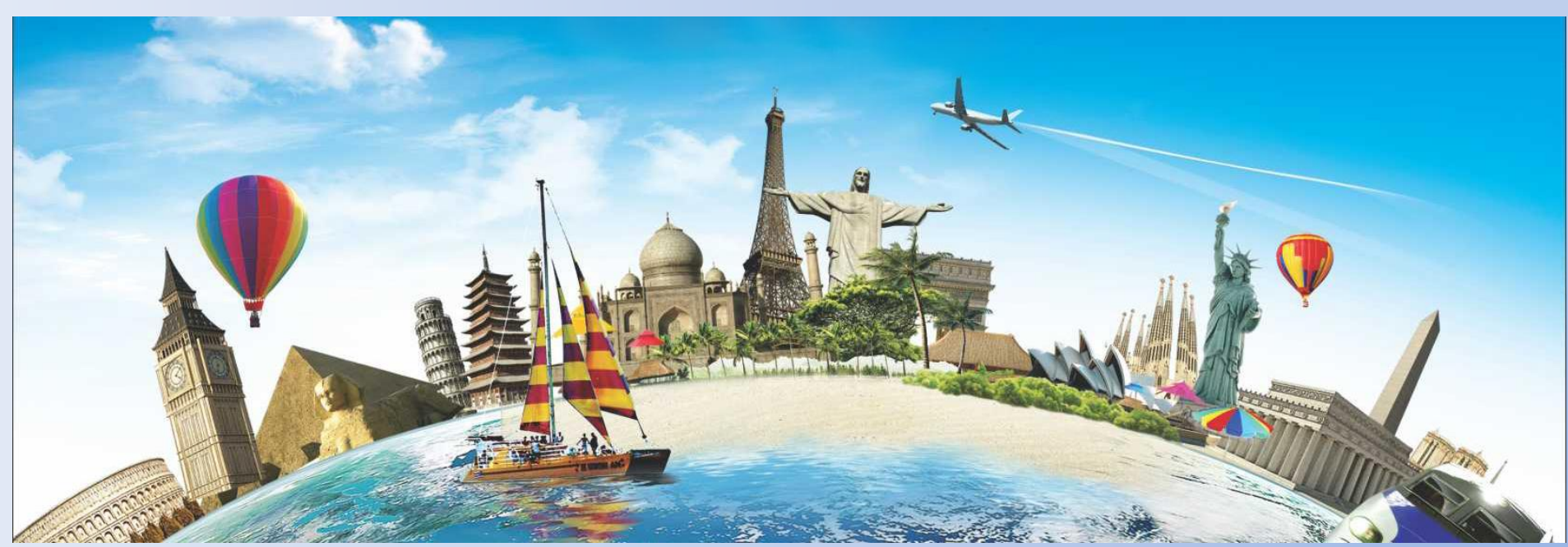
Viene fornita sia una **formazione generale**, con una particolare attenzione alle **lingue straniere**, sia una formazione più specificatamente **economica ed aziendale** tesa alla valorizzazione integrata e sostenibile del **patrimonio artistico, storico, artigianale e paesaggistico**.

Lo studio del settore turistico viene sempre inquadrato in un sistema **economico e giuridico** più vasto, **nazionale ed internazionale**, ed affrontato anche con l'uso integrato delle **nuove tecnologie** e con forme comunicative che prevedono l'utilizzo intensivo delle **lingue straniere**.



Il percorso di studi quinquennale è impostato su due cicli di studio:

- **biennio di base**, in cui viene fornita una formazione sia di carattere **generale**, comune a tutti gli istituti superiori, sia più specificatamente **economica e linguistica**, propedeutica all'approfondimento d'indirizzo che si svolge nel triennio successivo.
- **triennio di indirizzo**, in cui l'**offerta formativa** si focalizza su un **ambito turistico - aziendale**, che vede come centro d'indagine l'operatore e l'azienda turistica in tutte le sue declinazioni.



E dopo il diploma...

... la solida **base culturale**, le competenze **linguistiche** e **comunicative**, si studiano **tre lingue straniere**, la preparazione **economico-aziendale**, **giuridica** ed **informatica**, consentono al diplomato un proficuo **inserimento nel mondo del lavoro**.

Se intenderà continuare gli studi potrà accedere a tutte le **Facoltà Universitarie**, in particolare **linguistiche**, dell'**area economico-giuridica** e dei **beni culturali**, oppure potrà decidere di frequentare gli **Istituti Tecnici Superiori** dell'ambito **“Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale”**.

Diversi gli **sbocchi professionali** di questo indirizzo, tra cui:

- **Guida** turistica
- **Operatore** congressuale e turistico
- **Direttore tecnico** di agenzia di viaggio.
- Partecipazione a diversi **concorsi pubblici**

TECNICO SETTORE ECONOMICO TURISMO					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Terza lingua straniera (Spagnolo)	-	-	3	3	3
Discipline Turistiche ed Aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'articolazione del quadro orario denota come il curricolo d'indirizzo, soprattutto nel secondo triennio, miri all'acquisizione delle competenze linguistiche (dal terzo anno si aggiunge la terza lingua comunitaria), inquadrata in un ambito economico aziendale e nell'ottica della valorizzazione del patrimonio artistico, storico e paesaggistico.

LICEO SCIENTIFICO

OPZIONE

SCIENZE APPLICATE

Per chi...

- ... vuole intraprendere un percorso di conoscenza che coniughi tradizione umanistica e saperi scientifici
- ... è interessato ad approfondire la realtà da una prospettiva scientifica
- ... vuole acquisire un'ottima base culturale che facilita l'accesso alle facoltà di carattere tecnico-scientifico

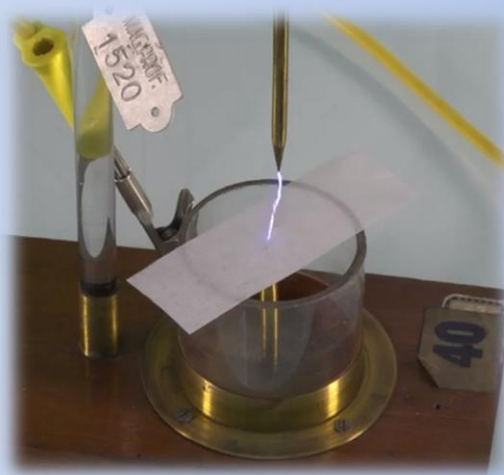


Scientifico opzione scienze applicate

LICEO

L'indirizzo si rivolge a studenti che intendono acquisire competenze particolarmente avanzate negli studi scientifici. Il latino è sostituito dallo studio dell'informatica e dall'aggiunta di ore nelle **discipline scientifiche** ed è privilegiata la **didattica laboratoriale**.

Fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alla **cultura scientifico-tecnologica**, in particolare nelle scienze matematiche, fisiche, chimiche, biologiche, della terra, oltre che nell'**informatica** e nelle sue applicazioni.



E dopo il diploma...

... la solida **base culturale**, le competenze **scientifiche, tecnologiche e informatiche** acquisite nel corso di studi, permettono la prosecuzione degli studi con accesso a ***tutte le facoltà universitarie*** o alla ***formazione superiore***.

Particolarmente indicati sono gli studi nel campo dell'***informatica***, dell'***ingegneria*** e delle ***scienze***, così come quelli ***dell'area medica*** e delle altre ***professioni afferenti alle Facoltà di Medicina e Farmacia***.

È inoltre possibile l'inserimento, diretto o attraverso corsi di specializzazione post secondari, nel ***mondo del lavoro***, grazie all'acquisizione di competenze formative capaci di soddisfare le richieste dell'odierna società moderna, di rilanciare la ricerca e l'innovazione tecnologica più avanzata.

LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE

DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Biologia, Chimica e Scienze della Terra	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività formative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	27	27	30	30	30

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'articolazione del quadro orario denota come il curriculum d'indirizzo miri all'acquisizione delle competenze scientifiche, con un'ottica laboratoriale e sperimentale, oltre che nell'**informatica** e nelle sue applicazioni.

CORSI DI STUDI SERALI

ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

I corsi di studi serali si collocano nell'ambito dell'**apprendimento permanente** per il rientro formativo degli studenti lavoratori.

Consentono di conseguire il diploma con orari, metodologie e programmi specificamente strutturati per soddisfare le esigenze di un'utenza adulta.

Le lezioni si svolgono in orario pomeridiano per consentire la fruizione del corso a coloro che già hanno impegni lavorativi.

LABORATORI

L'istituto "Elena di Savoia", nell'ottica dell'***apprendere operando***, mette a disposizione dei suoi alunni diversi **ambienti laboratoriali**.

Laboratori: Enogastronomia



Laboratori: Sala-Bar



Laboratori: Ricevimento



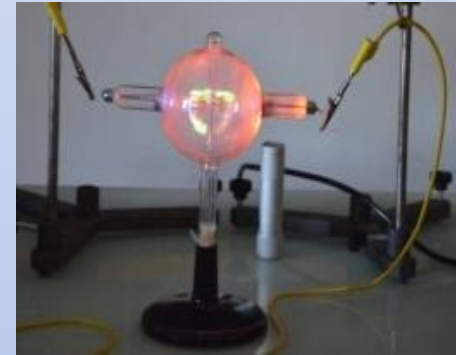
Laboratori: Informatica e Linguistico



Laboratori: Chimica



Laboratori: Fisica



Laboratori: Microbiologia



ATTIVITÀ

L'istituto "Elena di Savoia" offre ai propri alunni un ampio spettro di **attività curriculari ed extracurricolari.**

◆ Partecipazione a mostre, musei, visite didattiche...



... cineforum, spettacoli teatrali ...



VI Rassegna del Cineforum 2019/2020
in lingua originale del CLA per le Scuole

Cinema ACADEMY ASTRA Microcosmos, 40+ anni **INGRESSO ore 8,45**

Dalla diversità all'inclusione

18 e 19 novembre 2019
A Star is Born
di Bradley Cooper (2018)

25 e 26 novembre 2019
Mia et le Lion Blanc
di Gilles de Maistre (2018)

16 e 17 dicembre 2019
Dumbo
di Tim Burton (2019)

13 e 14 gennaio 2020
Bohemian Rhapsody
di Bryan Singer (2018)

27 e 28 gennaio 2020
Gifted
di Marc Webb (2017)

La Rassegna è sponsorizzata da EAS Milan - ETS Global. Le date del 16 e 17 dicembre sono sponsorizzate da Pearson

Proiezioni didattiche per gli studenti gratuite
Film in lingua inglese sottotitolati in italiano

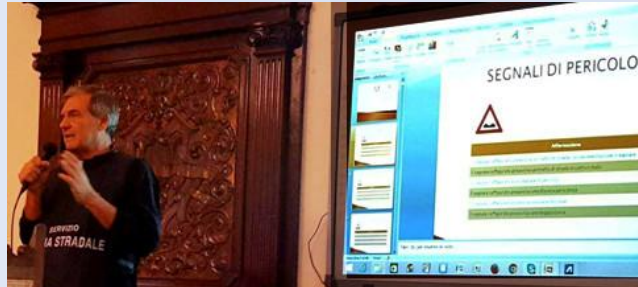
Per informazioni: www.cineforum.it - www.astrocinema.it
www.distribuzionecinema.it
Fb: Cineforum in lingua originale del CLA



... conferenze, manifestazioni ... e tanto altro!



- ◆ Percorsi educativi sul cyber bullismo, sull'uso e sui pericoli della rete, sull'educazione stradale



- ◆ Educazione all'ambiente con uscite in barca a vela



◆ Viaggi d'istruzione



Budapest



Praha



Wien



London



Málaga



München

◆ Partecipazione a gare e concorsi



**Contest Gastronomico
"Elsa Morante - Cibo e
Letteratura per affinare il gusto"**



**Premio Letterario
"INTEGRA"**



**Concorso
"Lo Zampone e il Cotechino
Modena IGP degli chef di domani"**



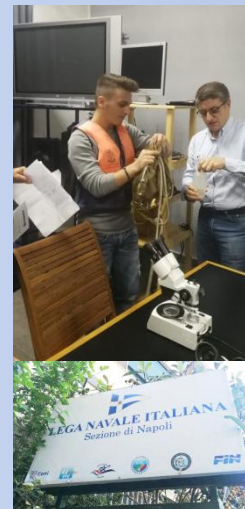
- ◆ Giochi di Archimede (Matematica)
- ◆ Giochi di Anacleto (Fisica)
- ◆ Giochi della Chimica
- ◆ Gare di Inglese (Kangarou)
- ◆ Attività sportive



◆ Partecipazione a eventi nazionali ed internazionali



- ◆ Stage ed esperienze presso università, college, enti, laboratori di ricerca ed aziende



◆ P.O.N. – Programma Operativo Nazionale



PON C5 - "L'idea diventa lavoro"
(Cefalù)



POR C5 - "Passaporto
Gastronomico" (Campi Flegrei)



POR C5 - "Costruisco il mio futuro"
(Cesenatico)



POR C1 - "Great Expectation"
(London)



POR C1 - "España en el corazón"
(Málaga)



PON-POR-FESR Laboratori

◆ P.O.N. – Programma Operativo Nazionale



PON - L'Arte Bianca nella storia



PON - A scuola con brio



PON - Pizza e dintorni



PON - Progetto Bar



PON - Piccoli chimici crescono

UNA OCCASIONE IN PIÙ

La proposta didattica intende ampliare e sostenere l'offerta formativa, in particolare durante il periodo estivo, attraverso azioni specifiche finalizzate a ridurre il rischio di dispersione scolastica. Mira a promuovere l'aggregazione, la socialità e la vita di gruppo delle alunne e degli alunni, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza anti Covid vigenti.

Le attività proposte, realizzate nell'ambito del PON, sono intese come una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti proposti ai discenti per lo sviluppo della persona e della relazioni interpersonali, l'inclusione sociale e l'integrazione, il potenziamento delle competenze di base e la promozione del successo scolastico degli studenti.

19.1.3A-FSEPON-CA-2021-19-CUP E63D21061306006
19.2.3A-FSEPON-CA-2021-19-CUP E63D21061310006

I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA"
Largo S. Marcellino, 15
80138 NAPOLI
081 545 01 00
C.F. 8000000063
www.liceosavoia.it
www.liceosavoia.it

PON - Una occasione in più

◆ Certificazioni Informatiche e Linguistiche

La nostra scuola è sede accreditata AICA e per gli alunni si realizzano percorsi per le **certificazioni digitali ICDL** (International Certification of Digital Literacy), con esami in sede.

Inoltre è possibile conseguire la **certificazione linguistica Oxford Test of English**.



OXFORD
TEST OF ENGLISH
for Schools

◆ PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro)

Il nostro istituto prevede percorsi specifici in funzione dei diversi indirizzi di studio, realizzati con partner di rilievo nei rispettivi settori, tra cui:





SABATO 3 Dicembre 2022

SABATO 14 Gennaio 2023

dalle 10:00 alle 14:00

Vieni a trovarci... costruiremo insieme il tuo futuro!



I.S.I.S. *Elena di Savoia*



Centrale - “Elena di Savoia”: Largo S. Marcellino n° 15, 80138 - Napoli
Succursale - “Armando Diaz”: Via Tribunali n° 370, 80138 - Napoli

Sede Elena di Savoia: +39 081 551 70 34

Sede Armando Diaz: +39 081 45 92 26

Mail Istituzionale: nais021006@istruzione.it

Mail Certificata: nais021006@pec.istruzione.it

Mail dedicata all’Orientamento: orientamento@isiselenadisavoia.it

www.isiselenadisavoia.edu.it

...vi aspettiamo!