

# ***IL NOSTRO ISTITUTO***



**Orientamento  
in ingresso**

*Iscrizioni*  
**a.s. 2022-23**

**ISIS**  
*Elena di Savoia*  
Napoli

# Le nostre sedi

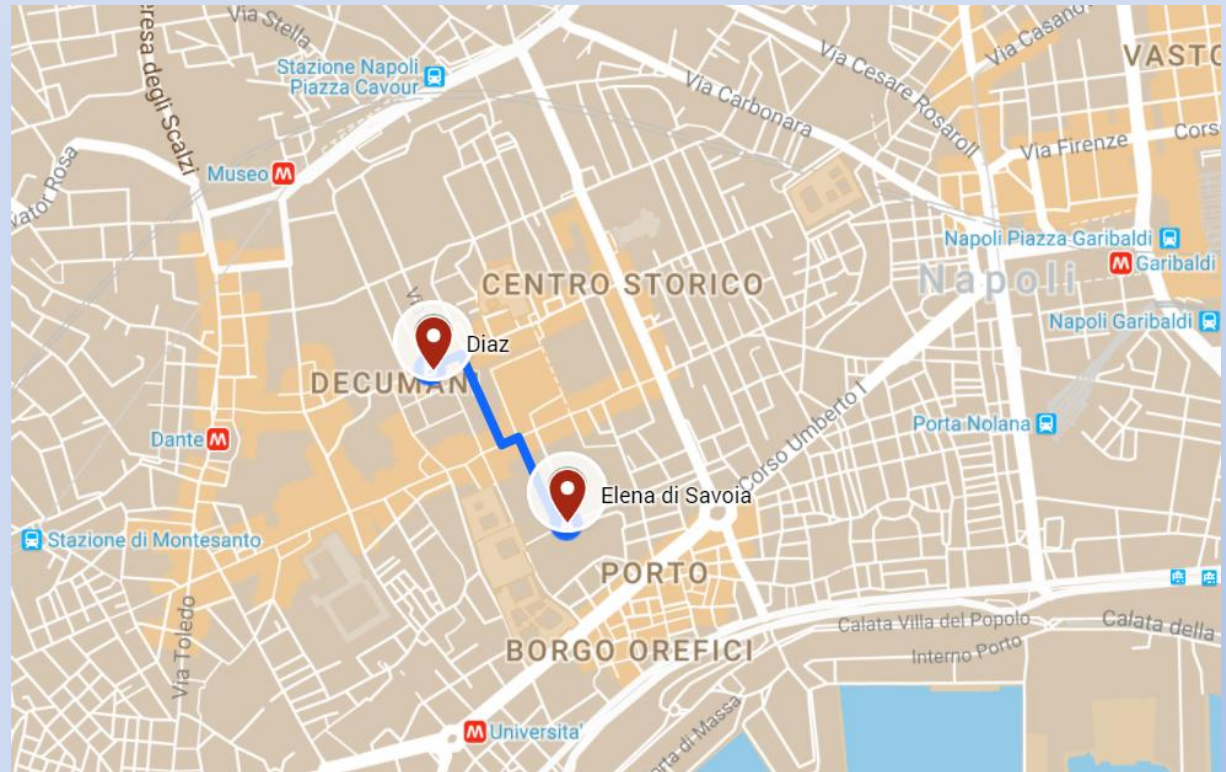


**Sede "Elena di Savoia"**  
Largo San Marcellino, 15  
80138 Napoli



**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**.



# I Locali dell'Istituto

Entrambi gli edifici sono storici, in particolare l'impianto **della sede centrale, Palazzo "Carafa d'Andria"**, risale al '400, anche se il suo aspetto attuale è frutto dei rimaneggiamenti cinquecentesco e ottocentesco, pertanto i locali sono architettonicamente interessanti e pregni di storia.



# ***OFFERTA FORMATIVA***

L'istituto "Elena di Savoia" offre corsi di  
**Istruzione Professionale, Tecnica e Liceale.**  
È attivo anche un corso **Serale.**



# 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**.





## ***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 compresenza di diverse discipline.

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo)	2	2	3	3	3
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 <sup>(A)</sup>	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2 <sup>(G)</sup>	-	-	-
Scienze degli alimenti	2 <sup>(B)</sup>	2 <sup>(H)</sup>	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	1	-	-	-
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (T.I.C.)	1 <sup>(C)</sup>	2 <sup>(I)</sup>	-	-	-
Laboratorio servizi di accoglienza turistica	3 <sup>(D)</sup>	4 <sup>(J)</sup>	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	8 <sup>(E)</sup>	6 <sup>(K)</sup>	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	6 <sup>(F)</sup>	6 <sup>(L)</sup>	-	-	-
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	-	-
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</b>					
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	-	-	8 <sup>(M)</sup>	6 <sup>(O)</sup>	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	5 <sup>(N)</sup>	4 <sup>(P)</sup>	3
<b>ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</b>					
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	-	8 <sup>(Q)</sup>	6 <sup>(S)</sup>	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	5 <sup>(R)</sup>	4 <sup>(T)</sup>	3
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Laboratorio servizi di accoglienza turistica	-	-	8 <sup>(U)</sup>	6 <sup>(W)</sup>	4
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Arte e Territorio	-	-	2 <sup>(V)</sup>	1 <sup>(X)</sup>	-
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

COMPRESENZE AL I ANNO
<sup>(A)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Cucina
<sup>(B)</sup> di cui in compresenza: 1h con Lab. Cucina 1h con Lab. Sala
<sup>(C)</sup> di cui in compresenza: 1h con Lab. Accoglienza Turistica
<sup>(D)</sup> di cui in compresenza: 1h con T.I.C.
<sup>(E)</sup> tutte in compresenza: 5h con Lab. Sala, 1h con Sc.Alimenti, 2h con Sc.Integrate Fisica
<sup>(F)</sup> tutte in compresenza: 5h con Lab. Cucina, 1h con Sc.Alimenti
COMPRESENZE AL II ANNO
<sup>(G)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Sala
<sup>(H)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Cucina
<sup>(I)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Accoglienza Turistica
<sup>(J)</sup> di cui in compresenza: 2h con T.I.C.
<sup>(K)</sup> tutte in compresenza: 4h con Lab. Sala, 2h con Sc.Alimenti
<sup>(L)</sup> tutte in compresenza: 4h con Lab. Cucina, 2h con Sc. Integrate Chimica
COMPRESENZE AL III E IV ANNO (II BIENNIO)
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
<sup>(M)</sup> di cui in compresenza: 2h con Scienze e cultura dell'alimentazione
<sup>(N)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Cucina
<sup>(O)</sup> di cui in compresenza: 1h con Scienze e cultura dell'alimentazione
<sup>(P)</sup> di cui in compresenza: 1h con Lab. Cucina
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
<sup>(Q)</sup> di cui in compresenza: 2h con Scienze e cultura dell'alimentazione
<sup>(R)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Sala
<sup>(S)</sup> di cui in compresenza: 1h con Scienze e cultura dell'alimentazione
<sup>(T)</sup> di cui in compresenza: 1h con Lab. Sala
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
<sup>(U)</sup> di cui in compresenza: 2h con Arte e Territorio
<sup>(V)</sup> di cui in compresenza: 2h con Lab. Accoglienza Turistica
<sup>(W)</sup> di cui in compresenza: 1h con Arte e Territorio
<sup>(X)</sup> di cui in compresenza: 1h con Lab. Accoglienza Turistica
AL V ANNO NON SONO PREVISTE COMPRESENZE



# **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*

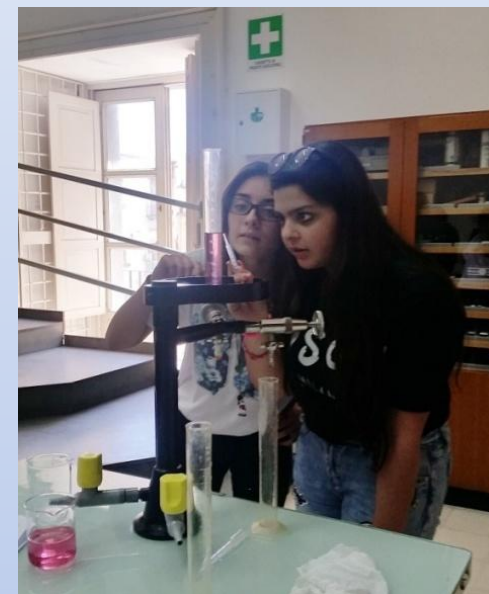


# Chimica, Materiali e Biotecnologie

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
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
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	-
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI</b>					
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
<b>ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE SANITARIE</b>					
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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 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
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
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	-	-	-
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ARTICOLAZIONE AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING</b> <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
<b>ARTICOLAZIONE SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI</b>					
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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 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.*





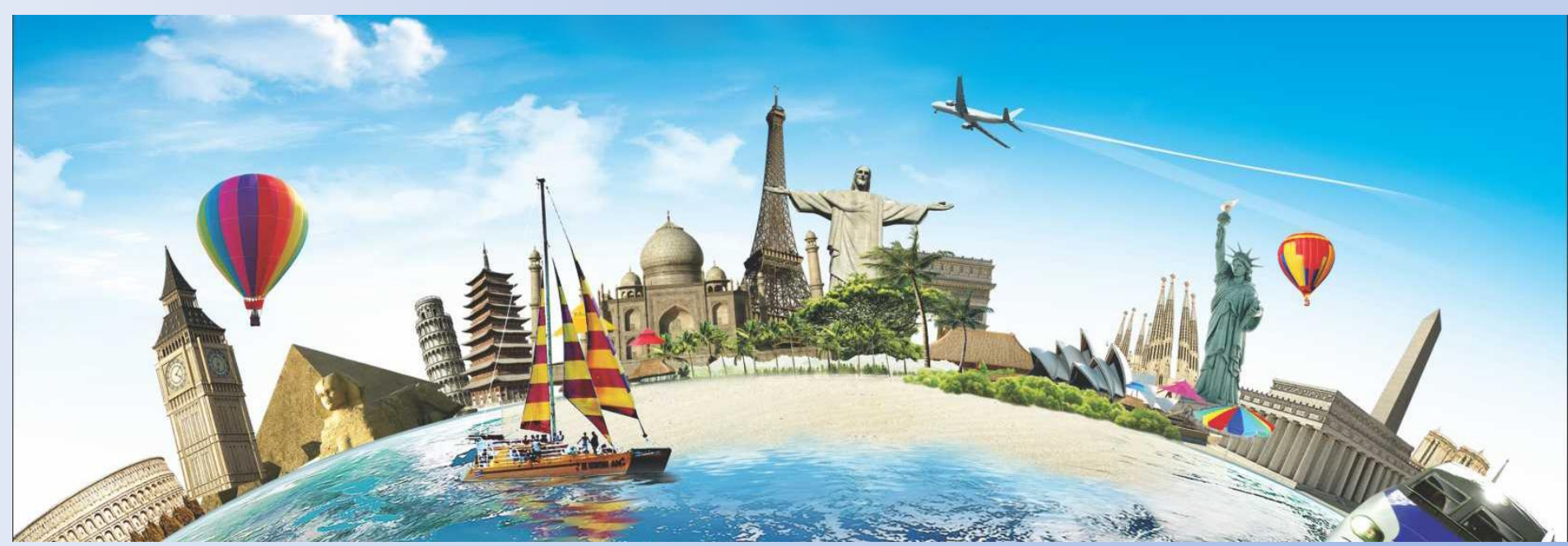
Viene fornita sia una **formazione generale**, con una particolare attenzione alle **lingue straniere**, sia una formazione più specificatamente **economica ed aziendale** tesa alla valorizzazione integrata e sostenibile del **patrimonio artistico, storico, artigianale e paesaggistico**.

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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 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

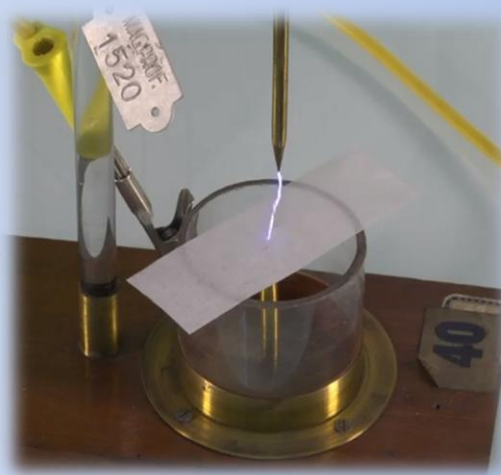


# Scientifico opzione scienze applicate

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
<b>TOTALE ORE</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### 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.

# ***CORSO DI STUDI SERALE***

## ***ISTRUZIONE DEGLI ADULTI***

### ***AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING***

#### ***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*





# Amministrazione, Finanza e Marketing

CORSO DI STUDI SERALE – ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Il corso di studi serale consente il **rientro formativo degli studenti lavoratori** che intendono conseguire il diploma di ragioniere, con orari, programmi e metodi di lavoro 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.

Il corso si colloca nell'ambito dell'**apprendimento permanente**, che consiste in *“qualsiasi attività intrapresa dalle persone in modo formale, non formale, informale, nelle varie fasi della vita, al fine di migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva personale, civica, sociale e occupazionale”*.

L'istruzione degli adulti è promossa dai CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti).

# Amministrazione, Finanza e Marketing

CORSO DI STUDI SERALE – ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

## SERALE

### AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

DISCIPLINA	SECONDO PERIODO I ANNUALITÀ	SECONDO PERIODO II ANNUALITÀ	TERZO PERIODO
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	2
Economia Aziendale	5	5	6
Economia Politica	2	2	2
Diritto	2	2	2
Informatica	2	1	-
<b>TOTALE ORE</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

# ***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



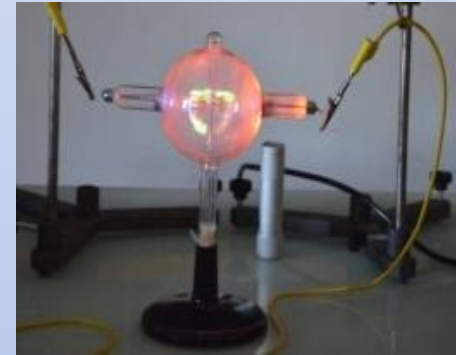


# Laboratori: Chimica





# Laboratori: Fisica





# Laboratori: Microbiologia



# ***ATTIVITÀ***

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



## ◆ 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 Microcinema, 40€ - 100€ di corso di Fedeola Veneta **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](http://www.cineforum.it) - [www.astrocinema.it](http://www.astrocinema.it)  
[www.distribuzioneclacineforum.it](http://www.distribuzioneclacineforum.it)  
Pia. Cinemasia in lingua originale del CLA



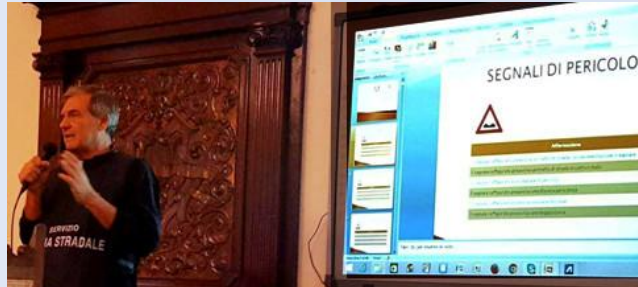


... conferenze, manifestazioni ... e tanto altro!





- ◆ 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 (Kangaroo)
- ◆ Attività sportive



Giochi della Chimica

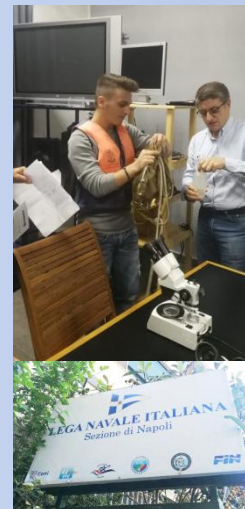


## ◆ Partecipazione a eventi nazionali ed internazionali





- ◆ 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 (Luglio 2021)**



**PON - A scuola con brio (Luglio 2021)**



**PON - Pizza e dintorni (Luglio 2021)**



**PON - Progetto Bar (Luglio 2021)**



**PON - Piccoli chimici crescono (Luglio 2021)**

**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 dei PON, sono intese come una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti proposti ai discenti per lo sviluppo della persona e delle 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**

**E.S.S. "ELENA DI SAVOIA"**  
 Largo S. Marcellino, 15  
 80138 NAPOLI  
 Tel. 081 421 01 00  
 C.F. 01404040815  
 www.liceoelena.gov.it  
 www.liceoelena.gov.it

**PON - Una occasione in più (Luglio 2021)**

## ◆ 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:





# Se volete saperne di più...

Per fornire informazioni più dettagliate sul nostro Istituto e sull'offerta formativa abbiamo organizzato diverse iniziative essenzialmente online:

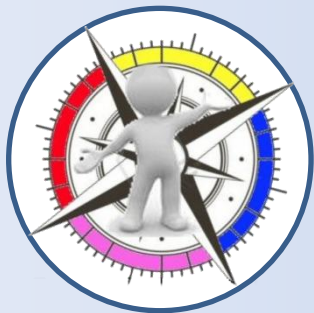


## **Sportello Informativo**

Per avere informazioni e per prenotare un appuntamento on line con i nostri docenti

## **Visite del nostro Istituto "on demand"**

Su appuntamento potete venire a trovarci online per porci tutte le vostre domande.



## **Incontri con le scuole medie del territorio**

I nostri docenti si recano, virtualmente o in presenza, presso la vostra scuola per presentare l'Elena di Savoia

## **Open Days**

Un calendario con incontri prestabiliti dove potrete fare un tour, virtuale o in presenza, del nostro istituto



Sul nostro sito, nella sezione **[ORIENTAMENTO IN INGRESSO](#)**, troverete il materiale informativo e tutte le indicazioni per contattarci.



**Sabato 11 dicembre 2021**

**Sabato 15 gennaio 2022**

**ore 10.00 - 14.00**

*IN PRESENZA, nel rispetto delle regole di sicurezza, nelle due sedi "Elena di Savoia" e "Diaz".*

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

**Martedì 28 dicembre 2021**

**Mercoledì 5 gennaio 2022**

**ore 16.00 - 17.30**



*ONLINE su piattaforma Meet, il link di accesso sarà pubblicato sul sito dell'Istituto.*



# I nostri contatti

Per fissare appuntamenti, ricevere veloci informazioni, coordinare incontri con i docenti dei vari indirizzi e del gruppo dell'inclusione potete contattarci inviando una mail a:

[orientamento@isiselenadisavoia.it](mailto:orientamento@isiselenadisavoia.it)



Sul nostro sito, [www.isiselenadisavoia.it](http://www.isiselenadisavoia.it), nella [sezione Orientamento](#), oltre alle informazioni di contatto, troverete i link alle sezioni con contenuti interessanti per il vostro orientamento nella scelta della scuola.

Nella [sezione Iscrizioni](#), invece, sono reperibili tutte le informazioni per effettuare l'iscrizione presso il nostro Istituto e i giorni/orari in cui, presso la Sede Centrale, la **Segreteria Didattica** sarà a disposizione dell'utenza fornendo un supporto per facilitare la compilazione delle domande online.



Fotografie, video e altre informazioni sono visibili anche sui canali social della scuola.



# 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

**Centralino:** +39 081 551 70 34 (segreteria didattica interno 3)  
**Sede 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.it](http://www.isiselenadisavoia.it)**

***...vi aspettiamo!***