



Istituto Istruzione Superiore Statale
S. CATERINA DA SIENA - AMENDOLA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE S. CATERINA DA SIENA AMENDOLA

IL POF della scuola che va



verso l'innovazione e l'eccellenza...

... "siede tra passato e futuro
e deve averli presenti entrambi"

(Don Milani)

OPEN DAY

Domenica 19 Gennaio 2014

Domenica 9 Febbraio 2014

ANNO SCOLASTICO 2013 /2014

LE NOSTRE ATTIVITÀ

- Certificazione ecdl
- Certificazioni linguistiche
- Tirocini/stage in Italia e nei paesi europei
- Progetti innovativi di Alternanza Scuola Lavoro
- Osserva Realizza Impara in laboratorio di cucina
- Osserva Realizza Impara in laboratorio di sala/bar
- Osserva Realizza Impara in laboratorio di accoglienza turistica
- Laboratorio di Produzione di Fitocosmetici eco-bio
- Il Quotidiano in classe
- Visite Guidate e Viaggi d' Istruzione
- Centro sportivo studentesco
- Il calcio nella scuola Progetto F.I.G.C
- Special Olympics
- Lipdub School contest
- Potenziamento lingua italiana per alunni stranieri
- Laboratorio teatrale integrato Parlando ridendo, scherzando
- Leau, de la goutte à l'océan
- Gerbera Gialla
- Sicurezza stradale - Elios
- Progetto Qualità



Via Lazzarelli
84132 Salerno
Tel/Fax 089 333 084

e-mail
sais06900n@istruzione.it
sais06900n@pec.istruzione.it



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
S. CATERINA DA SIENA
AMENDOLA

IL POF della scuola che va



verso l'innovazione e l'eccellenza...

... "siede tra passato e futuro
e deve averli presenti entrambi"
(Don Milani)

ANNO SCOLASTICO 2013 /2014

CORSO SIRIO (corso serale)

Materia	Bilancio comune corso SIRIO				Triennio lingua corso SIRIO					
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
Prima lingua straniera	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Matematica	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Scienze	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	2	2	2	2	2	2
Economia	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-
Scienze delle finanze	-	-	-	-	3	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	8	9	9	9	9	9	9	9
Trattamento testi	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-

Il corso serale SIRIO IG&A è espressione di una reale esigenza nata dai profondi cambiamenti della società contemporanea che richiede al sistema dell'istruzione una struttura flessibile, rispondente ai bisogni di una utenza che intende rientrare nel sistema formativo.

Il progetto SIRIO assume a due funzioni:
- Qualificare giovani e adulti privi di professionalità aggiornata per i quali la licenza media non costituisce più una garanzia dell'immaginazione culturale e/o lavorativa.

- Consentire la ricomposizione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliono ripensare e ricomporre la propria identità professionale.

L'idea forza di questo progetto consiste in un percorso che valorizzi l'esperienza di cui sono portatori gli studenti stessi e che si fonda sull'approccio al sapere in età adulta e sull'integrazione di competenze di cultura generale e formazione professionale.

SETTORE ECONOMICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Biologia e sc. terra	2	2	-	-	-
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione cattolica o altro. alternativa	1	1	1	1	1
Fisica	2	2	-	-	-
Chimica	2	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	2	2	2
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia Aziendale	2	2	6	7	8
Diritto	-	-	3	3	3
Economia politica	-	-	3	2	3

ARTICOLAZIONE: SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Informatica	-	-	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	2	2
Economia aziendale	-	-	4	7	7
Diritto	-	-	3	3	2
Economia politica	-	-	3	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE: RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Economia aziendale e geopolitica	-	-	5	5	6
Diritto	-	-	2	2	2
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3
Tecnologie della comunicazione	-	-	2	2	2
Ore settimanali	32	32	32	32	32

SBOCCHI PROFESSIONALI

Aziende pubbliche: Enti Locali, Banche, Front office - Back office.
Studi di commercialisti e consulenti del lavoro
Studi di notai, avvocati: cura della documentazione legata a pratiche legali varie.
Agenzie di assicurazione: pratiche inerenti vari tipi di contratti assicurativi.
Agenzie private: area amministrativa - area vendite - gestione del personale.
Esercitare attività di libera professione: Ragionieri Commercialisti, Consulente del lavoro, Promotore finanziario
iscrizione a qualunque facoltà universitaria

SETTORE ECONOMICO: TURISMO

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Biologia e sc. terra	2	2	-	-	-
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione cattolica o altro. alternativa	1	1	1	1	1
Fisica	2	2	-	-	-
Chimica	2	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	2	2	2
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
Ore settimanali	32	32	32	32	32

SBOCCHI PROFESSIONALI

Utilizzare un titolo di studio immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.
 Lavorare in modo autonomo attraverso la creazione di imprese nel settore turistico (agriturismo, bed & breakfast, ...), o trovare impiego in aziende turistiche, alberghi, villaggi, agenzie di viaggio, aeroporti, musei, consorzi.
 Proseguire gli studi universitari, preferibilmente in facoltà convergenti con il Piano di studi quali: Lingue Straniere, Scuola per Interpreti e Traduttori, Scienze del Turismo, Scienze Internazionali e Diplomatiche, Scienze Politiche.

Diventare interprete e traduttore, guida turistica, operatore museale e dei servizi turistici; Utilizzare un titolo di studio immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.
 Lavorare in modo autonomo attraverso la creazione di imprese nel settore turistico (agriturismo, bed & breakfast, ...), o trovare impiego in aziende turistiche, alberghi, villaggi, agenzie di viaggio, aeroporti, musei, consorzi.
 Proseguire gli studi universitari, preferibilmente in facoltà convergenti con il Piano di studi quali: Lingue Straniere, Scuola per Interpreti e Traduttori, Scienze del Turismo, Scienze Internazionali e Diplomatiche, Scienze Politiche.
 Diventare interprete e traduttore, guida turistica, operatore museale e dei servizi turistici; hostess, steward, esperto in pubbliche relazioni e marketing, integrante...

SETTORE TECNOLOGICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fis. e scienze della terra)	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica o altro. alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3(1)	3(1)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3(1)	3(1)	-	-	-
Laboratori base (diagnostica) prof. (3)	3(1)	3(1)	-	-	-
Tecnologie informatiche	3(2)	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	-	3	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	1

ARTICOLAZIONE: BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Chimica analitica e strumentale	-	-	4	4	4
Chimica organica e biochimica	-	-	4	4	4
Biologia, micro e tecnologie di controllo ambientale	-	-	6	6	6
Fisica ambientale	-	-	2	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE: BIOTECNOLOGIE SANITARIE

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Chimica analitica e strumentale	-	-	3	3	-
Chimica organica e biochimica	-	-	3	3	4
Biologia, micro e tecnologie di controllo sanitario	-	-	6	6	6
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia	-	-	4	4	4
Legislazione sanitaria	-	-	6	6	6
Ore settimanali	32	32	32	32	32

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in laboratori di analisi privati e pubblici, che si occupano di analisi chimico-biologiche, ambientali, di controllo igienico-sanitario.
 Inserimento in aziende nei processi di produzione, di gestione e controllo.
 Accesso a tutte le Facoltà, si privilegiano quelle a carattere sanitario, biologico e ambientale (Scienze Informatiche, Medicina, Scienze Biologiche, Ostetricia, Fisioterapia, Biorecologia, Veterinaria, Agraria, Scienze Naturali, Tossicologia ambientale, ...)

ISTITUTO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Biologia e sc. terra	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica o altro. alternativa	1	1	1	1	1
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. servizi enogastronomici - settore cucina (21*)	21(*)	21(*)	-	-	-
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala (21*)	21(*)	21(*)	-	-	-
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3(2)	3
Diritto e tecniche amministrative della ristorazione	-	-	4	5	5
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	6**	4**	4**
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	-	-	2	2	2
Ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3(2)	3
Diritto e tecniche amministrative della ristorazione	-	-	4	5	5
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	6**	4**	4**
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	-	-	2	2	2
Ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline di studio	I	II	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3(2)	2
Diritto e tecniche amministrative della ristorazione	-	-	4	5	6
Tecnica di comunicazione	-	-	2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	6**	4**	4**
Ore settimanali	32	32	32	32	32

SBOCCHI PROFESSIONALI
 Ristorazione commerciale: cucina d'albergo, ristorante, trattoria, pizzeria.
 Ristorazione industriale: mensa aziendale, mensa scolastica e universitaria.
 Ristorazione ospedaliera, Ristorazione militare e carceraria, Ristorazione assistenziale, Consulenze alberghi, ristoranti.
 Industrie alimentari: Industrie di trasformazione Food and beverage manager.
 Insegnamento I.P.S.S.O.A. Centri di formazione professionale. Corsi di cucina privati.