

Istituto Tecnico Turistico

Istituto Tecnico Turistico—Esabac

Istituto Tecnico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Liceo Scientifico

Sede di Pozzuoli (NA)
Viale dell'Europa unita, 13
Tel: 081 866 52 00

Sede di Licola di Pozzuoli
Via Domiziana, 150
Tel: 081 867 81 56

Sede di Varcaturò
Via Gelsi snc
Tel: 081 218 11 83

Web: www.istitutofalcone.gov.it
Email: nais06200c@istruzione.it

Istituto
Statale
di Istruzione
Secondaria
Superiore

Giovanni
Falcone

Istituto Esabac



L'I.S.I.S. "Giovanni Falcone" comprende l'Istituto Tecnico Turistico, nella sede di Arcofelice; l'Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria nella sede di Licola, il Liceo Scientifico nella sede di Varcaturò.

Ogni indirizzo ha un piano di studi e percorsi formativi specifici; esistono tuttavia scelte e attività formative comuni a tutto l'Istituto.

Istituto Tecnico Turistico
Istituto Tecnico Turistico—Esabac
Istituto Tecnico: Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Liceo Scientifico



Ampliamento Offerta Formativa

Accoglienza

Le attività di accoglienza aiutano gli alunni ad inserirsi nel nuovo ambiente scolastico e ad affrontare consapevolmente il percorso formativo di grado superiore.

Recupero e sostegno

Per i problemi di insuccesso scolastico sono programmati interventi quali: corsi di recupero dopo il 1° trimestre e nel periodo estivo; forme di sostegno di vario tipo, quali consulenze individuali o di piccolo gruppo (sportello didattico) durante l'anno scolastico.

Orientamento

Nel corso del triennio gli allievi vengono coinvolti in varie iniziative di orientamento per una consapevole scelta universitaria o post-secondaria o per l'inserimento nel mondo produttivo e del terziario.

Visite e viaggi d'istruzione

Mostre d'arte, musei, osservatori astronomici, siti geologici, ecosistemi naturali, aziende, città d'arte e storiche in Italia e in Europa sono le mete delle visite guidate e dei viaggi d'istruzione.

Promozione del benessere

Durante gli anni di studio sono programmati interventi educativi per promuovere il benessere dello studente. Tra i principali temi quelli della legalità, della convivenza civile, dell'integrazione delle diverse culture, del disagio dell'alimentazione.

I giovani e il mare

L'Istituto svolge attività mirate a suscitare nei giovani la passione per il mare, attraverso un fattivo rapporto con la Lega Navale, ad avvicinare i ragazzi alle discipline marinare e a diffondere la conoscenza dell'ecosistema e delle coste. A tal fine si attivano corsi di navigazione a vela e subacquea.

Scuola in campo

L'Azienda Agricola di Licola, annessa all'Istituto è, in sé, un piccolo ecosistema con propri equilibri e dinamiche. Gli studenti, attraverso vari progetti, avranno la possibilità di conoscere laboratorialmente il lavoro dell'agricoltore, del vivaista, e le altre attività connesse alla creazione di un ambiente naturale tipico dell'area flegrea.

Io e il territorio

Vari progetti con una matrice comune: conoscere e far conoscere il territorio, la sua storia, la sua potenzialità turistica. Un progetto multidisciplinare, per la creazione di un sito web in italiano, inglese, spagnolo e francese.

Progetto Front Office

Il progetto si propone di consentire agli studenti di operare nella scuola come se fossero in azienda. Gli alunni metteranno in pratica i concetti e le tecniche relative alla accoglienza del cliente.

Cineforum

Il cinema è uno dei mezzi espressivi più efficace perché contribuisce a stimolare riflessioni, evocare, commuovere. Inoltre rappresenta una efficace metodologia didattica per affrontare problematiche complesse del nostro tempo.

Più sport a scuola

L'Istituto possiede ampie strutture sportive, tra cui palestre coperte, campi di calcio, di pallavolo, di basket, di tennis. Presso la sede di Licola, inoltre, sono stati realizzati nuovi impianti per l'Atletica leggera, ossia le pedane per il lancio del peso, per i salti in lungo e triplo e per il salto in alto, oltre a quattro corsie per la corsa veloce.

Alla curricolare pratica sportiva si affianca, quindi, una significativa offerta pomeridiana mirata anche alla partecipazione ai Giochi Sportivi Studenteschi.

Competenze digitali

Numerose proposte didattiche rivolte alla formazione delle competenze digitali attraverso corsi che formano ai nuovi linguaggi, ampliano le competenze e le conoscenze delle applicazioni informatiche più diffuse e sono finalizzati alla preparazione degli alunni per sostenere gli esami ECDL/EIPASS.

I Laboratori - una scuola in movimento

I laboratori informatici

L'Istituto è dotato di n. 7 aule-laboratorio informatizzate, tutte dotate, di base, di pacchetti applicativi di livello office (Office 2K e 2K7) e di protezione antivirus, e - in quelle speciali - di software per la gestione ed amministrazione di agenzie turistiche. Tutte le postazioni PC sono collegate alla rete di LAN di Istituto che consente la disponibilità di risorse condivise e l'accesso alla rete Internet mediante connessione ADSL 2+. Tutti i locali della scuola sono collegati in rete LAN con doppia copertura: cablatura Ethernet 100 MBPs e wireless 802.11 b/g.

I laboratori linguistici

I 3 laboratori Linguistici sono costituiti da una postazione/consolle con PC master docente e 26 postazioni PC alunni multimediali tutte dotate di cuffia e microfono, un sistema di videoproiezione su lavagna interattiva, diffusori audio, lettore DVD/DVX, scanner e stampanti laser B/N e colore condivise. Il livello di interazione tra docente ed alunni è elevato ed è assicurato da una sofisticata rete didattica software su piattaforma LAN Ethernet 100 MBPs e da applicativi specifici per l'insegnamento delle lingue straniere. Tutte le postazioni possono accedere alla rete Internet tramite collegamento ADSL 2+ dedicato, protetto da un sistema firewall su piattaforma Linux.

Il laboratorio di simulazione

Il laboratorio di simulazione aziendale è costituito da una postazione PC master docente e n. 24 postazioni client alunni tutte dotate di S.O. WinXP e collegate in rete LAN Ethernet 100 MBPs con condivisione dei servizi di file server, stampa ed accesso ad Internet con collegamento ADSL 2+. La gestione degli accessi ad internet è sottoposta a filtro mediante proxy sever mentre quella degli utenti è centralizzata e gestita su piattaforma Win 2003 server. Il laboratorio è dotato di un sistema di videoproiezione su lavagna interattiva e su tutte le postazione è disponibile software applicativo Office 2007 e gestionale, amministrativo/contabile, specifico per aziende turistiche.

Il laboratorio di chimica e biologia

Il laboratorio di chimica e microbiologia dispone di moderne attrezzature che permettono di seguire e studiare l'evoluzione delle trasformazioni agro-industriali dei prodotti di base e di effettuare analisi dei terreni. Il laboratorio è il supporto didattico che gli studenti utilizzano per lo studio dei microrganismi e delle biotecnologie applicate alla produzioni alimentari. Le esercitazioni pratiche consentono di acquisire le competenze necessarie per gestire tutte le pratiche e i controlli indispensabili per il miglioramento della qualità nelle produzioni alimentari.

L'azienda agraria

L'azienda agraria dell'Istituto rispetta le colture tipiche del nostro territorio. Impianti frutticoli, oliveti, vigneti, permettono agli allievi di svolgere direttamente le varie prove sperimentali che stanno alla base dell'attività pratica. Il parco macchine disponibile presso l'Istituto permette agli allievi di conseguire la formazione indispensabile per operare, con competenze e capacità, in un'agricoltura dove è sempre più ampio il ricorso alla meccanizzazione. All'interno della stessa scuola vi sono anche 4 serre in cui vengono coltivate piante ornamentali, bonsai, piante aromatiche per l'estrazione di oli essenziali e alberi da frutta.

La Bottega e il Caseificio

L'Istituto è dotato di un attrezzato laboratorio per la trasformazione dei prodotti dell'azienda, in particolare marmellate, confetture, mostarde, rosoli, amari, conserve e miele prodotto presso i nostri alveari. Ciò consente agli allievi di conoscere i vari metodi di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, dai tradizionali a quelli più moderni, e di eseguire le correzioni ed i trattamenti necessari durante il processo di produzione. La vendita dei prodotti avviene presso la sede tutte le mattine, escluso il sabato, nel locale antistante il laboratorio, adibito a bottega. Da quest'anno è attivo anche un caseificio didattico.

I Laboratori Scientifici

I laboratori scientifici sono stati realizzati con i Fondi Strutturali Europei e sono dotati di banchi di lavoro per gli alunni e per i docenti. Oltre le attrezzature scientifiche vi sono postazioni PC con apparecchiature hardware e software in collegamento wireless alla rete ADSL dell'Istituto per svolgere attività di sperimentazione nelle seguenti discipline: Chimica, Biologia, Fisica, Matematica, Scienze sperimentali, Scienze della Terra.

La aule laboratorio

La logica è quella di caratterizzare al massimo gli ambienti di studio arredandoli, sia materialmente che multimedialmente, con materiali specifici: laboratori di storia, italiano, matematica, fisica, eccetera.

L'aula di disegno

L'aula attrezzata è situata presso la sede di Licola, a supporto dell'insegnamento della storia dell'arte al Liceo e delle materie grafiche al Tecnico Agrario.

Le L.I.M.

L'Istituto è dotato di lavagne Interattive Multimediali, dette L.I.M., ossia dei dispositivi elettronici avente le dimensioni di una tradizionale lavagna didattica, sulle quali è possibile lavorare usando dei pennarelli virtuali o il sistema *Touch screen*. Di detta informatizzazione sono dotate tutte le aule dell'Istituto con postazione PC e lavagna interattiva.



L'Alternanza Scuola-Lavoro

La scuola, all'interno delle finalità istituzionali e delle scelte operate si apre al contributo e alla interazione con le agenzie presenti nel territorio e favorisce tutte le iniziative volte a potenziare la sua funzione come centro di promozione culturale, sociale e civile del territorio e predispone eventuali "accordi di programma", "protocolli di intesa" e "convenzioni" con i soggetti interessati.

Inoltre, per consentire ai nostri studenti di formarsi attraverso esperienze di lavoro organizzate nella stessa istituzione scolastica, il Falcone ha costituito un'azienda agraria annessa agli istituti tecnici e professionali agrari alle cui attività possono concorrere gli alunni di tutti gli indirizzi di studio.

In essa i giovani apprendono attraverso esperienze reali di lavoro in un'azienda che vende i prodotti secondo le norme previste per legge e reinveste gli utili nelle attività didattiche.

Istituto Tecnico Turistico
 Istituto Tecnico Turistico-Esabac
 Istituto Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
 Liceo Scientifico

Il curriculum arricchito

Comunicazione in lingua inglese

I corsi attivati hanno come finalità l'accertamento della conoscenza della lingua inglese, in riferimento ai livelli B1 e B2 del Quadro Comune Europeo stabilito dal Consiglio d'Europa, che per tale livello di apprendimento prevede la certificazione PET (Preliminary English Test).

Comunicazione in lingua spagnola

L'obiettivo globale del corso è quello di sviluppare la competenza comunicativa in lingua spagnola, potenziando le abilità di comprensione ed espressione orali e scritte. Gli obiettivi mireranno al raggiungimento del livello di competenza comunicativa e di certificazione prevista dal livello B1/B2.

Comunicazione in lingua francese

Il corso si rivolge agli studenti che vogliono certificare le proprie competenze in lingua francese acquisendo la certificazione Delf B1e B2, uno dei diplomi rilasciati dal Ministère de l'Education Nationale francese, ufficialmente riconosciuto a livello internazionale.

Competenze digitali

I corsi si prefiggono di formare ai nuovi linguaggi, ampliare le competenze e le conoscenze delle applicazioni informatiche più diffuse e sono finalizzati alla preparazione degli alunni per sostenere gli esami E.C.D.L. (European Computer Driving License).

Iniziativa e imprenditorialità

A supporto delle azioni finalizzate a caratterizzare professionalmente l'elevamento dell'obbligo scolastico, l'istituzione offre numerose attività legate allo spirito di iniziativa e all'imprenditorialità.

Archeologia in campo

Il progetto si configura come un percorso di lettura del passato, attraverso le fonti relative all'antica via Domiziana, la strada costruita dall'imperatore Domiziano nel 95 d.C. Un tratto di questo asse viario passa, infatti, all'interno della sede di Licola.

Subacquea

Con questa azione il nostro Istituto si propone di formare guide subacquee capaci di accompagnare i turisti alla scoperta dei fondali flegrei, ricchi di reperti archeologici e risorse faunistico-ambientali.

Vela

Con questa azione il ci si propone di formare skipper capaci di accompagnare i turisti alla scoperta dei fondali del litorale flegreo, ricchi di reperti archeologici e di risorse faunistico-ambientali.

Competenze matematiche

I corsi si prefiggono di ampliare le competenze e le conoscenze delle applicazioni matematiche degli allievi. Il corso è prevalentemente rivolto agli studenti degli Istituti Tecnici e del Liceo scientifico.

Sport a 360 gradi

La nostra polisportiva, inaugurata quest'anno, organizza diverse attività sportive, agonistiche e amatoriali, in palestra e all'aperto. Ampia e appena ristrutturata la palestra, perfetta per la preparazione atletica indoor.

Atletica Leggera

Allenamenti e giochi formativi nelle varie specialità di corse veloci, staffette, marcia, mezzofondo, ostacoli, salti, lanci, preliminari alla partecipazione a gare provinciali, regionali e nazionali.

Calcio

Calcio agonistico grazie alla presenza di un campo di calcio a 8 in erba di nuovo impianto

Pallacanestro

Pallacanestro agonistica con partecipazione ai campionati provinciali maschili e femminili per l'avviamento promozionale alla pallacanestro.

Pallavolo

Pallavolo agonistica con partecipazione ai campionati provinciali maschili e femminile per l'avviamento promozionale alla pallavolo.

Tennis

Avviamento alla pratica sportiva del tennis grazie alla presenza di un campo di tennis regolamentare recentemente inaugurato.



Istituto Tecnico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Fisica	3(+1*)	3(+1*)			
Chimica	3(+1*)	3(+1*)			
Diritto ed economia	2	2			
Tecniche rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3(+2*)				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Economia, estimo, marketing			3	2	3
Genio rurale			3	2	
Bioteologie agrarie				2	3
Gestione ambiente e territorio					2
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

* ore in compresenza con insegnanti tecnico-pratici

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Istituto Tecnico Turistico – Istituto Tecnico Turistico Esabac

	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	3	3	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua francese*	3	3	3	3	3
Lingua spagnola	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Scienze della terra e biologia	2	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	1				
Chimica		1			
Geografia	2	3			
Geografia turistica			2	2	2
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Arte e territorio			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

* Per il percorso Esabac le ore di Francese in 3^a-4^a e 5^a sono 4 (Tot. 33 ore sett.)

Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali. Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.



E' in grado di: gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio; collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata; utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi; promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale; intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.

A conclusione del percorso quinquennale consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico; i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica; i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse; individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico; interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi; riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie; gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore; analizzare il territorio per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale e individuare strategie di turismo integrato e sostenibile; contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici; progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici; individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica; utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche

Esabac

Il nostro tecnico turistico è uno dei due Istituti Tecnici di Napoli ai quali è stato autorizzato l'indirizzo Esabac. L'Esabac consente agli allievi italiani e francesi di conseguire attraverso un unico esame due diplomi contemporaneamente: l'Esame di Stato italiano e il Baccalauréat francese. Il doppio rilascio di diplomi convalida un percorso scolastico realmente bi-culturale e bilingue. Si accede al corso su domanda, in base ad una graduatoria determinata dalla votazione conseguita al termine del percorso di studi della scuola media.

Liceo Scientifico

	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura inglese	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica	4	4	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE	27	27	30	30	30

Liceo Scientifico – Curvatura linguistica

Nell'a.s. 2019/20, è stato istituito il Liceo scientifico - curvatura bilingue. Si tratta di un corso di liceo scientifico che affianca alla lingua inglese una seconda lingua straniera da scegliere tra francese o spagnolo.

L'approfondimento di una seconda lingua offre una capacità di apertura e confronto con culture diverse dalla propria, un'integrazione e un arricchimento delle conoscenze rielaborate nel curriculum del liceo scientifico, un'ulteriore chiave di lettura del mondo sempre più complesso in cui i nostri allievi sono chiamati a vivere. Una seconda lingua comunitaria può essere inoltre un prezioso strumento nella mobilità ormai sempre più frequente di studenti universitari e post-universitari in paesi non anglofoni.

In questo corso la redistribuzione oraria delle lezioni mattutine obbligatorie prevede l'insegnamento della seconda lingua straniera di due ore settimanali per tutti e cinque gli anni di studio, assicurando così a tale disciplina un effettivo peso nel curriculum dello studente che sceglie tale opzione.

Il titolo conseguito al termine del percorso liceale è equivalente a quello previsto per il liceo scientifico.

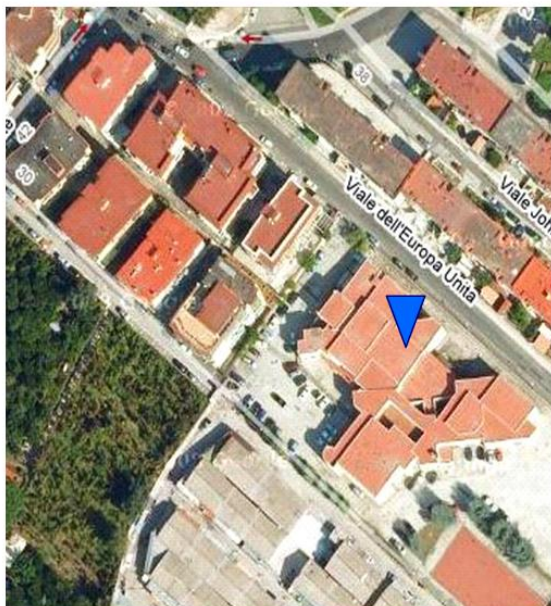
“Il percorso del liceo scientifico è indirizzato allo studio del nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale”.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- aver acquisito una formazione culturale equilibrata nei due versanti linguistico-storico-filosofico e scientifico; comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo del pensiero, anche in dimensione storica, e i nessi tra i metodi di conoscenza propri della matematica e delle scienze sperimentali e quelli propri dell'indagine di tipo umanistico;
- saper cogliere i rapporti tra il pensiero scientifico e la riflessione filosofica;
- comprendere le strutture portanti dei procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, anche attraverso la padronanza del linguaggio logico-formale; usarle in particolare nell'individuare e risolvere problemi di varia natura;
- saper utilizzare strumenti di calcolo e di rappresentazione per la modellizzazione e la risoluzione di problemi;
- aver raggiunto una conoscenza sicura dei contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia) e, anche attraverso l'uso sistematico del laboratorio, una padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine propri delle scienze sperimentali;
- essere consapevoli delle ragioni che hanno prodotto lo sviluppo scientifico e tecnologico nel tempo, in relazione ai bisogni e alle domande di conoscenza dei diversi contesti, con attenzione critica alle dimensioni tecnico-applicative ed etiche delle conquiste scientifiche, in particolare quelle più recenti;
- saper cogliere la potenzialità delle applicazioni dei risultati scientifici nella vita quotidiana.

Le nostre sedi

La sede di Pozzuoli è facilmente raggiungibile con la Ferrovia Cumana (fermata di Arco Felice) e le linee pubbliche di autobus. L'edificio scolastico si trova nella zona alta di Arco Felice, oltre il lato destro della statale "Domitiana" (dir. Roma) in località "Sotto il Monte", in posizione prossima al locale Comando di Stazione dei Carabinieri.



Gli indirizzi di studio attivati presso la sede di Pozzuoli sono:

- Istituto Tecnico Turistico ed EsaBac

La sede di Varcaturo è facilmente raggiungibile con le linee pubbliche di autobus. Numerosi, inoltre, i servizi di trasporto offerti da agenzie private. L'edificio scolastico, di nuova costruzione, si trova a Via Gelsi, nei pressi di Via Ripuaria, nel Comune di Giugliano in Campania, a pochi metri dall'uscita della Tangenziale di Napoli.



L'indirizzo di studio attivato presso la sede di Varcaturo è:

- Liceo Scientifico

La sede di Licola, in via Domiziana 150, in prossimità del borgo di Licola di Pozzuoli, si raggiunge da Napoli con la Circumflegrea (fermata di Licola) e con le linee pubbliche di autobus. Numerosi, inoltre, i servizi di trasporto offerti da agenzie private che fanno capo alla scuola assicurando l'andata ed il ritorno degli allievi.



L'indirizzo di studio attivato presso la sede di Licola è:

- Istituto Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria



Gli uffici di segreteria sono aperti dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 14.00; e, di pomeriggio, previo appuntamento (tel. 081.8665200). Il Dirigente Scolastico riceve dal lunedì al venerdì, previo appuntamento, dalle ore 10.00 alle ore 13.00.

L'Istituto è dotato di numerose aule-laboratorio informatizzate. Tutte le postazioni sono collegate alla rete di Istituto e consentono la condivisione di risorse e l'accesso ad Internet:

- n. 7 laboratori multimediali di informatica
- n. 1 laboratorio di simulazione aziendale e turistica
- n. 3 laboratori linguistici
- n. 1 laboratorio di fisica
- n. 2 laboratori scientifici
- n. 1 laboratorio di chimica e biologia
- n. 1 laboratorio di disegno
- n. 1 laboratorio agroalimentare
- n. 1 caseificio
- Aule tutte attrezzate con LIM (Lavagne interattive multimediali)

Dispone, inoltre, di ampi spazi per le attività sportive, tra cui:

- n. 1 campo di calcio in erba
- n. 2 campi di pallavolo
- n. 1 campo di basket
- n. 4 corsie per la corsa veloce e la corsa a ostacoli
- n. 1 pedana per i salti (lungo e triplo)
- n. 1 pedana per il salto in alto
- n. 1 pedana per i lanci (peso e vortex)
- n. 1 campo da tennis
- n. 2 palestre per le attività indoor
- n. 1 sala tennistavolo
- Spazi attrezzati per il mezzofondo e la corsa campestre

Cuore della sede di via Domiziana, infine, è l'azienda agraria che interessa una superficie di circa 6.000 mq e dispone di 4 serre.

Il Falcone, grazie ai finanziamenti della Comunità Europea, realizza corsi per conseguire certificazione di competenza in inglese, francese e spagnolo.



* Nell'Istituto si tengono corsi per il conseguimento della Patente Europea di Informatica (E.C.D.L.), uno strumento fondamentale per costruire il proprio futuro.
