



**AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
TURISMO
CORSI SERALI**

**ISIS «G. FORTUNATO»
ANGRI**

Le nostre sedi



Sede Centrale

Via Cuparella – Angri

Tel. 081/5135420



Sede Succursale

Via Giovanni XXIII – Angri

Tel/fax 081/5132411

I.S.I.S. "Giustino Fortunato" - ANGRI

SETTORE ECONOMICO

Amministrazione, Finanza
e Marketing

ARTICOLAZIONE
SISTEMI INFORMATIVI
AZIENDALI

TURISMO

SETTORE TECNOLOGICO

Agraria, Agroalimentare e
Agroindustria

ARTICOLAZIONE
"GESTIONE DELL'AMBIENTE
E DEL TERRITORIO"

SETTORE SERVIZI

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE **GIUSTINO FORTUNATO**
ANGRI, SA



Istituto Statale di Istruzione Superiore “Giustino Fortunato” di Angri

SETTORE ECONOMICO

Indirizzo “Amministrazione, Finanza e Marketing”

◇ Articolazione “*Sistemi informativi aziendali*”

Indirizzo “Turismo”

lingue straniere:

◇ inglese 

◇ francese 

◇ tedesco 

◇ cinese 

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio (comune a tutti)		2° biennio		5° anno
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
Diritto ed economia	2	2			
S. I.(Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	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
<i>Totale ore settimanali</i>	32	32	32	32	32

Profilo del Diplomato in Amministrazione, Finanza e Marketing

Il diplomato

- ha competenze specifiche nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, dei sistemi aziendali;
- integra le competenze dell'ambito professionale specifico, con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema gestionale delle aziende, in particolare di quelle a carattere regionale e locale.

Il corso di studi è quinquennale.

Il diplomato in Amministrazione, finanza e marketing è un professionista capace di operare con competenza all'interno del mondo della produzione e del commercio, delle banche, delle assicurazioni, della pubblica amministrazione. Il denominatore comune della sua preparazione è una cultura di base solida, varia, con competenze comunicative, tecniche e gestionali. È un professionista che possiede una visione integrata della realtà aziendale e ne segue la complessa evoluzione, dimostrando competenza, flessibilità, capacità di partecipazione e di direzione del lavoro organizzato e di gruppo.

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio (comune a tutti)		2° biennio		5° anno
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
Diritto ed economia	2	2			
S. I.(Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	3	3	3		
Economia aziendale	2	2	4	7	7
Diritto			3	3	2
Economia politica			3	2	3
<i>Totale ore settimanali</i>	32	32	32	32	32

Sistemi informativi aziendali

Il diplomato

- ha competenze specifiche nel campo della gestione del sistema informativo aziendale, spendibili per migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure;
- opera per il miglioramento del sistema di archiviazione, dell'organizzazione della comunicazione in rete e della sicurezza informatica;

Il corso è triennale dopo il biennio base di Amministrazione, Finanza e Marketing.

Il tecnico in Sistemi Informativi Aziendali 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.

INDIRIZZO TURISMO

DISCIPLINE	2° biennio		5° anno
	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Seconda lingua straniera (TEDESCO o FRANCESE)	3	3	3
Terza lingua straniera (CINESE)	3	3	3
Discipline turistiche aziendali	4	4	4
Matematica	3	3	3
Diritto e legislazione turistica	3	3	3
Geografia turistica	2	2	2
Arte e territorio	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
TOTALI	32	32	32

Turismo

Il diplomato

- ha competenze specifiche nel campo nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macro fenomeni economici nazionali e internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali;
- opera nel sistema produttivo con particolare attenzione alla valorizzazione e fruizione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico;
- integra le competenze dell'ambito gestionale e della produzione di servizi/prodotti turistici con quelle linguistiche e informatiche.

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;
- ❖ intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.

SETTORE TECNOLOGICO

SETTORE TECNOLOGICO

L'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" integra competenze nel campo della organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente e sugli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

L'articolazione "**Gestione dell'ambiente e del territorio**", approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione di attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e 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.

Discipline	1°		2°		5°
	biennio		biennio		anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Attività e insegnamenti generali					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	3	3			
Scienze integrate - Chimica	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Totale ore settimanali insegnamenti generali	33	32	19	19	17
Attività e insegnamenti dell'articolazione					
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotecnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

All'interno del totale ore settimanali è previsto, per alcune materie specifiche, un certo numero di ore (che varia secondo la classe frequentata) in cui il docente teorico è affiancato da un docente tecnico- pratico che attua dimostrazioni e che guida gli studenti alla realizzazione di esperimenti e prove.

SETTORE TECNOLOGICO - ISTITUTO AGRARIO

Il Diplomato 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 e organolettico;
- Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori;
- 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 dei reflui e dei residui;
- Rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;

A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE IL DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA" CONSEGUE I RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI SEGUITO SPECIFICATI IN TERMINI DI COMPETENZE

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- Organizzare attività produttive ecocompatibili;
- Gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

SETTORE SERVIZI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Le caratteristiche fondamentali del nuovo percorso quinquennale sono:

- l'integrazione dei saperi;
- il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;
- la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;
- la strutturazione della didattica per competenze.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	132
		Diritto e economia	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66
Totale ore Area generale	1.188 ore		1188
Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale *		Scienze integrate	99/132
		TIC	99/132
		Scienza degli alimenti	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	132/165
<i>di cui in compresenza</i>		<i>396 ore</i>	
Totale Area di Indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	<i>264 ore</i>		

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

AREA DI INDIRIZZO (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)**

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza				132

LE SCELTE EDUCATIVE CARATTERIZZANTI

Preparare gli alunni al futuro fornendo competenze indispensabili per essere protagonisti all'interno del contesto economico e sociale in cui vivono

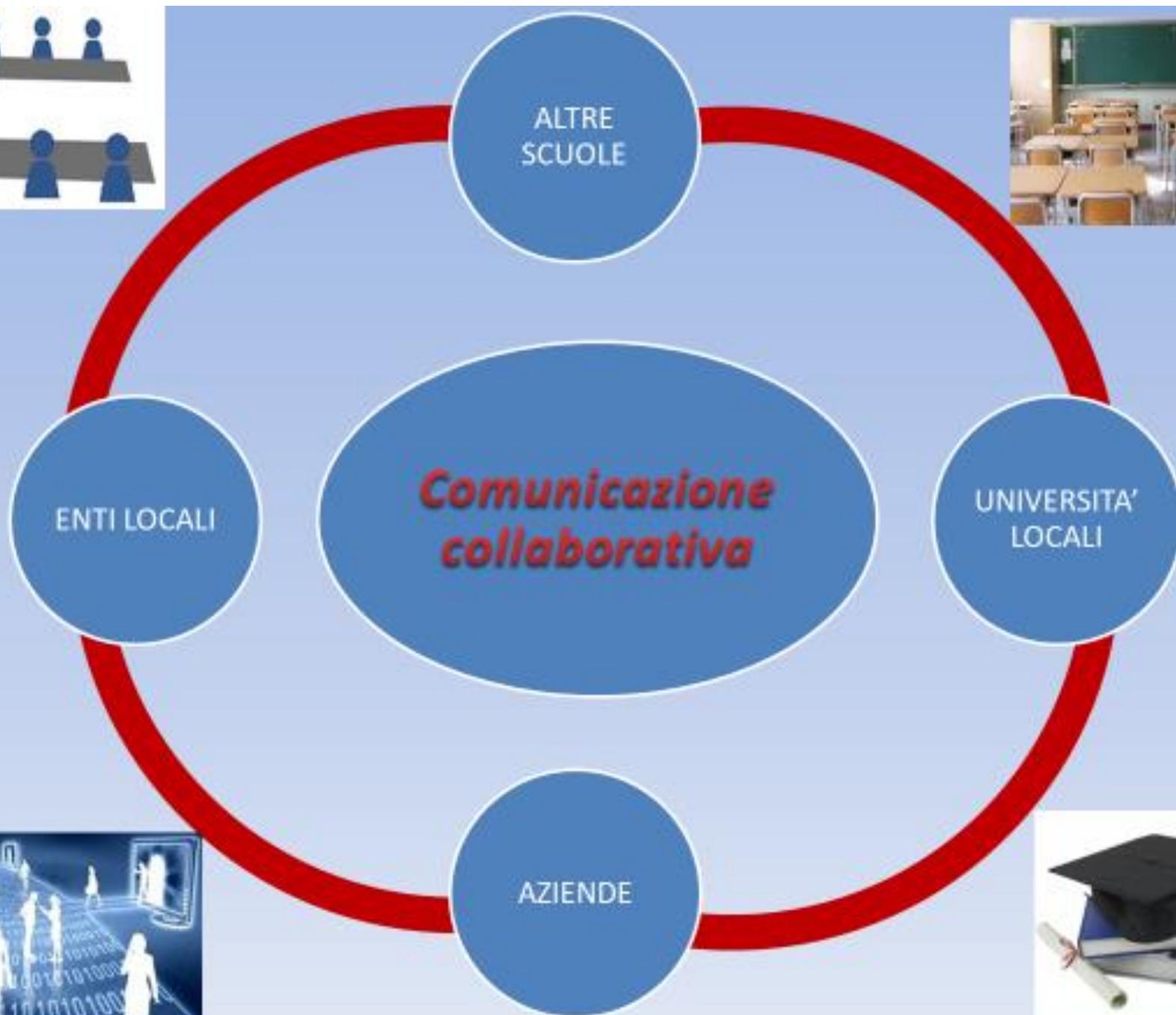
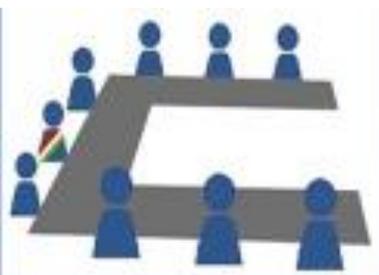
Sviluppare una coscienza civile e multietnica

LE FINALITA' E GLI OBIETTIVI ISTITUZIONALI DELLA SCUOLA

Garantire una attività scolastica in un clima che favorisca la comunicazione, l'ascolto e il rispetto reciproco.

Favorire la libertà di insegnamento e di pluralismo culturale mediante una razionale articolazione delle attività didattiche, organizzative e di ricerca.

Realizzare attraverso l'integrazione con il territorio un efficace orientamento per l'inserimento nel mondo e la continuazione degli studi.



PCTO

Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento
ex Alternanza Scuola Lavoro

Costituzione
della
Repubblica Italiana



ISTITUTO GIUSTINO FORTUNATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
AGRICOLTURA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
TURISMO
CORSI SERALI

Via Cavour - 54012 ANGIPI (SA) - Tel. 081/5125432

ESERCITO

Conferenza di orientamento e di informazione della Forza Armata

11 FEBBRAIO 2020 – ore 10.00

Saluti e introduzione lavori
Giuseppe SANTANGELO
Dirigente Scolastico I.S.I.S. "G. Fortunato" Anghi
Interviene il capitano Michele Pagano



ISTITUTO GIUSTINO FORTUNATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
AGRICOLTURA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
TURISMO
CORSI SERALI

Festa dell'albero

21 NOVEMBRE 2019

Saluti e introduzione lavori
Giuseppe SANTANGELO
Dirigente Scolastico I.S.I.S. "G. Fortunato" Anghi

Intervengono:
Avv. Luca Mancusi
Responsabile circoscrizione ambiente ed economia occeale Uoni Club Nocera ed Agro

Dott. Renato Rivieccio
Governatore del Distretto Uoni Club VA

Dott.ssa Alba Cocchiolo
Formatrice distrettuale Uoni Club Vulture

Dott. Luciano De Angelis
Presidente Uoni Club Puglia Uoni Club Mottone

Uoni Club International
MOTTONETTO 100 ITALY

ISTITUTO GIUSTINO FORTUNATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
AGRICOLTURA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
TURISMO
CORSI SERALI

"Le giornate della Legalità"

B&B

Aspetti giuridico-amministrativi

11 dicembre 2019 – ore 18.00

Saluti e introduzione lavori
Giuseppe SANTANGELO
Dirigente Scolastico I.S.I.S. "G. Fortunato" Anghi

Intervengono:
Dott. Agostino Ingenito
Coordinatore nazionale OTEI Osservatorio Turistico Extralberghiero Italiano- Presidente
Abbac Associazione Bed & Breakfast ed Affittacamere della Campania

Dott.ssa Laura Bastolla
Docente dell'I.S.I.S. "G. Fortunato" Dottore Commercialista

Alfonso Della Mura
General Manager Palazzo Della Mura



ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

Amministrazione, Finanza e Marketing
Turismo

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



UNIONE EUROPEA



**L'impegno
di oggi
per l'attività
di domani**



www.facebook.com/isisgiustinofortunato

<http://www.isisfortunato-angri.it>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE **GIUSTINO FORTUNATO**
ANGRI - SA



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
TURISMO
CORSI SERALI

PON 2014-2020



Unione Europea

FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon
2014-2020



MUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

*"L'impegno di oggi per
l'attività di domani"*

Via Cuparella, 1 84012 ANGRI - SA Tel. 0815135420 Fax. 0815133346 email: sais04300d@istruzione.it pec: sais04300d@pec.istruzione.it