

I.I.S.S. TOMMASO FIORE

MODUGNO - GRUMO APPULA



Il tuo futuro inizia da qui, dai vita ai tuoi sogni!

TECNICO ECONOMICO

Amministrazione Finanza e Marketing
Sistemi Informativi e Aziendali
Turismo

LICEO SCIENTIFICO

Opzioni Scienze Applicate
e Percorso Cambridge

Settimana
corta!

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia
Accoglienza turistica
Servizi di Sala e di Vendita

*Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Sara Giannetto*

TECNICO ECONOMICO

Amministrazione Finanza e Marketing | Sistemi Informativi e Aziendali

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie;
- Addetto alla contabilità generale e industriale e al marketing, consulente in aziende del settore informatico, bancario e assicurativo;
- Project Manager, Database Administrator, Web Designer, Web Master e Sviluppatore di App.



INSEGNAMENTI COMUNI

	1° BIENNIO	2° BIENNIO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3
SCIENZE DELLA TERRA- BIOLOGIA	2	2	-
SCIENZE INTEGRATE- FISICA/CHIMICA	2	2	-
GEOGRAFIA	3	3	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1

TOTALE ORE SETTIMANALI 32

Corsi serali

AFM sede di Modugno
SIA sede di Grumo

*Corsi serali: riduzione oraria del 30%

Il Diplomato in **Amministrazione, Finanza e Marketing** ha competenze specifiche nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. 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.

Il diploma in **Sistemi Informativi aziendali** permette di integrare le competenze relative all'uso di metodi, strumenti, tecniche contabili e non, con quelli attinenti alla gestione dei sistemi informativi aziendali e alla valutazione, alla scelta ed adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale, attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riferimento al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete, alle applicazioni e tecnologie web e alla sicurezza informatica.

AFM

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	3	3	3	3	3
ECONOMIA AZIENDALE	2	2	6	7	8
INFORMATICA	2	2	2	2	-
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
DIRITTO	-	-	3	3	3
ECONOMIA POLITICA	-	-	3	2	3

SIA

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	3	3	3	-	-
ECONOMIA AZIENDALE	2	2	4	7	7
INFORMATICA	2	2	4	5	5
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
DIRITTO	-	-	3	3	2
ECONOMIA POLITICA	-	-	3	2	3



TECNICO ECONOMICO

Turismo - *Indirizzo attivo nella sede di Modugno*

Il diplomato nel turismo ha competenze specifiche nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, oltre a competenze specifiche nel comparto delle aziende del settore turistico. Opera nel sistema produttivo con particolare attenzione alla valorizzazione e fruizione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale e della produzione di servizi/prodotti turistici 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. Opera con professionalità ed autonomia nelle diverse tipologie di imprese turistiche.



Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie;
- Organizza, promuove e programma eventi, congressi, fiere;
- Dirige agenzie di viaggio e imprese turistiche;
- Ha un ruolo di responsabilità nei settori della produzione e commercializzazione dei servizi turistici in Italia e all'estero.



TURISTICO

	1° BIENNIO	2° BIENNIO	5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	3	3	3
TERZA LINGUA COMUNITARIA	-	-	3
ECONOMIA AZIENDALE	2	2	-
INFORMATICA	2	2	-
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-
DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI	-	-	4
DIRITTO E LEGISLAZIONE TURISTICA	-	-	3
GEOGRAFIA TURISTICA	-	-	2
ARTE E TERRITORIO	-	-	2

LICEO SCIENTIFICO

Opzioni Scienze Applicate e Percorso Cambridge

Il **Liceo Scientifico opzione SCIENZE APPLICATE** è il percorso liceale senza lo studio del latino sostituito dall'Informatica. La formazione scientifico-tecnologica si fonda sull'approfondimento di concetti, principi e teorie scientifiche con particolare riferimento alle scienze matematiche, fisiche, alle scienze naturali, all'informatica e alle loro applicazioni. L'ampio uso dei laboratori favorisce l'analisi critica e la riflessione metodologica sulle procedure sperimentali e consente allo studente di approfondire e sviluppare le conoscenze, abilità e competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica. Il Liceo Scientifico opzione **SCIENZE APPLICATE** consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria e si raccomanda particolarmente per gli studi nel campo dell'informatica e dell'ingegneria.

Il percorso **CAMBRIDGE INTERNATIONAL IGCSE** prevede per i 5 anni il potenziamento dell'INGLESE mediante 2 ore settimanali aggiuntive con Docente Madrelingua, per un totale di 50 ore annue, e certificazioni in *Mathematics, Biology, Information and Communication, English as a Second Language e Global Perspectives*; ogni modulo è svolto interamente in lingua inglese dal nostro personale docente certificato.



	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA E GEOGRAFIA	3	3	-	-	-
STORIA	-	-	2	2	2
FILOSOFIA	-	-	2	2	2
MATEMATICA	5	4	4	4	4
FISICA	2	2	3	3	3
INFORMATICA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
SCIENZE NATURALI	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 ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Corsi serali
sede di Grumo

Enogastronomia | Accoglienza turistica | Servizi di Sala e di Vendita

Le competenze tecniche, economiche e normative dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, consentono di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, di progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opportunità dopo il diploma:

- Lavoro dipendente o autonomo nel campo della ristorazione e del settore alberghiero
- Accesso a tutte le facoltà universitarie
- Corsi professionali post-diploma



INSEGNAMENTI COMUNI

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	2	2	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-
DIRITTO	2	2	-	-	-
SCIENZE DELLA TERRA - BIOLOGIA	2	1	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE- FISICA/CHIMICA	1	-	-	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
LABORATORIO DI CUCINA	4	4	-	-	-
LABORATORIO DI SALA	4	4	-	-	-
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2	2	-	-	-

TOTALE ORE SETTIMANALI 32

*Corsi serali: riduzione oraria del 30%

L'articolazione **ENOGASTRONOMIA** potenzia le competenze rivolte alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

L'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

L'articolazione **SERVIZI DI SALA E VENDITA** potenzia le competenze comunicazionali e relazionali.

ENOGASTRONOMIA

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	2	2	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTTURE RICETTIVE	-	-	4	4	4
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	4	4
LABORATORIO DI CUCINA	-	-	7	6	6
LABORATORIO DI SALA	-	-	-	1	1

ACCOGLIENZA TURISTICA

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	2	2	3	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTTURE RICETTIVE	-	-	4	4	4
ARTE E TERRITORIO	-	-	2	3	3
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA E TIC	-	-	7	6	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	2	2	2

SERVIZI DI SALA E VENDITA

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	2	2	3	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTTURE RICETTIVE	-	-	4	4	4
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	4	4
LABORATORIO DI CUCINA	-	-	-	1	1
LABORATORIO DI SALA	-	-	7	6	6





Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

FESR PON-PU - 2021-184 FESR PON-PU - 2021 -36



The Digital Skills Standard



Networking
Academy



ClasseDigitale



Erasmus+



Cambridge International School



european informatics passport



PCTO

Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento



ITS Bari
A. Cuccovillo



Centro di Ricerca
Sperimentazione e Formazione
in Agricoltura Basilica Caramia



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ
E DEL TURISMO ALLARGATO

della Puglia

itslogistica PUGLIA



Olimpiadi Italiane
di Informatica



OLIMPIADI ITALIANE DI CYBERSECURITY

MEMBER OF CHALLENGER



AEHT



RE-NA-I-A



RETE NAZIONALE DI IMPRENDITORI
E AMMINISTRATORI

www.iissfiore.edu.it

Grumo Appula, Via Roma, 6
tel. 080 62 21 41

 Istituto Fiore Modugno Grumo
 [alberghiero.ite.fiore.grumo](https://www.instagram.com/alberghiero.ite.fiore.grumo)

Modugno, Via P. A. di Francia, 4
tel. 080 532 55 32

 Istituto Fiore Modugno Grumo
 [iisstfioremodugno](https://www.instagram.com/iisstfioremodugno)