



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELL'AMBIENTE, DELLA SICUREZZA, DEL TERRITORIO, DEGLI
ALIMENTI E DELLA SALUTE (S.A.S.T.A.S.)

Classe L- 26 CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
(D.M. 270 del 22.10.2004, D.M. del 16.03.2007 e D.M. 386 del 26.07.2007)

Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2017-2018

E' attivato presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) sezione SASTAS dell'Università di Messina il Corso di laurea triennale interdipartimentale in **Scienze Gastronomiche** della classe **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari"**.

Il **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** prepara laureati in grado di svolgere ruoli professionali nelle fasi di pianificazione, produzione, controllo e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti.

L'organizzazione interdipartimentale del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche consente di introdurre nel percorso formativo insegnamenti relativi a diversificati settori scientifici che permettono di coniugare ed applicare la denominazione del corso di studio.

In particolare la collaborazione con il Dipartimento di Economia, Aziendali, Ambientali e Metodologie Quantitative, il Dipartimento di Scienze Chimiche e il Dipartimento di Scienze Veterinarie si svolge sia sul piano didattico sia sul piano scientifico, consentendo di ottimizzare le attività.

Il corso di laurea si pone l'obiettivo di preparare laureati che abbiano buone conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia. Le conoscenze acquisite in questi settori, che prevedono sia lezioni frontali che esercitazioni, hanno il duplice obiettivo di fornire un bagaglio culturale di base e dall'altro fornire le fondamenta su cui poi si svilupperanno le tematiche tipiche del sistema agroalimentare.

Inoltre il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere buone conoscenze relative alla composizione chimico-fisica degli alimenti e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli stessi. Il laureato deve avere nozioni sui principi dell'alimentazione umana e sulle errate abitudini alimentari, che possono minare il benessere dell'uomo. Il laureato deve avere nozioni sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria sempre in riferimento agli alimenti. Deve ancora essere in grado di esaltare il legame tra la gastronomia e il territorio, laddove il turismo rappresenti una importante risorsa economica.

Il Corso si prefigge anche di far raggiungere al laureato il livello B1/B2 nella lingua inglese e capacità di gestione dei sistemi informatici.

Al fine di rendere attuativi questi obiettivi, i Dipartimenti coinvolti mettono a disposizione docenti di diversi SSD che si impegnano a fornire contributi sia didattici che scientifici.

Per fornire una preparazione adeguata, il corso di laurea prevede esercitazioni ed attività di laboratorio, nei diversi settori disciplinari, per non meno di 20 crediti complessivi; attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori pubblici e privati.

Le esercitazioni e le attività di laboratorio sono una parte fondamentale dell'offerta formativa, come pure il tirocinio obbligatorio. Quest'ultimo può essere svolto in strutture universitarie e in strutture esterne all'università, purché convenzionate, secondo le regole stabilite dall'Ateneo. Il tirocinio obbligatorio rappresenta un altro elemento qualificante del percorso formativo, perché permette di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni di laboratorio.

Come obiettivi formativi qualificanti il corso di studio, si fa riferimento ai principi dell'armonizzazione Europea che sollecitano la rispondenza delle competenze in uscita dei laureati nel Corso di Laurea rispondendo agli specifici requisiti individuati dal sistema dei Descrittori di Dublino.

Sulla base delle competenze acquisite durante il corso di studi il laureato in Scienze Gastronomiche rappresenta una figura professionale, la cui attività può svolgersi negli ambiti previsti dalla classe L-26 e cioè:

- ✓ Il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- ✓ La valutazione delle qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali e nutrizionali dei prodotti alimentari finiti, semilavorati e delle materie prime;
- ✓ La preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciali, ivi comprese quelle eno-gastronomiche.

In particolare la figura professionale del laureato in Scienze Gastronomiche, sulla base delle conoscenze acquisite, potrà preparare e somministrare pasti nelle piccola e grande ristorazione nonché in strutture scolastiche, aziendali e sanitarie; valutare l'alimentazione più consona alle caratteristiche fisiche dell'individuo; ma soprattutto in territori ad elevata vocazione turistica potrà caratterizzare, promuovere e formulare disciplinari di prodotti tipici (DOP, IGP, DOC, ecc.); svolgere attività connesse al turismo enogastronomico; svolgere il ruolo di guida alimentare. Può ancora svolgere attività di consulenza nella valorizzazione e nella promozione di prodotti alimentari tipici e nello sviluppo di attività turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità gastronomiche.

Il Corso di Laurea dovrà anche fornire le basi formative necessarie per l'accesso alle Lauree specialistiche.

Ammissione al Corso

Per essere ammesso al Corso di Studi occorre aver conseguito un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito anche all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti e in conformità a quanto previsto dal Regolamento Didattico d'Ateneo. Si richiedono conoscenze a livello di scuola media superiore di Matematica, Biologia, Chimica e Fisica, nonché una buona cultura generale, capacità di ragionamento logico e di comprensione verbale.

Domanda di ammissione ed iscrizione

La domanda per l'iscrizione al corso di laurea in Scienze Gastronomiche viene effettuata utilizzando la procedura "preiscrizione on-line" (<http://www.unime.it>).

Coloro che, provenienti da altri Corsi di laurea o da altre facoltà o già in possesso di laurea, chiedono l'iscrizione al Corso di laurea in Scienze Gastronomiche, sono tenuti a presentare la domanda alla Segreteria studenti specificando gli esami superati e i CFU acquisiti. Il CCL valuterà la richiesta sulla base dei CFU acquisiti riconoscibili e indicherà l'anno a cui lo studente può essere iscritto.

Durata del Corso

Il Corso, articolato in un unico curriculum, ha la durata di tre anni. La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati, convenzionalmente chiamati semestri, della durata di 12 settimane ciascuno. I corsi si svolgono di norma entro un singolo semestre. In totale sono previste 20 prove di esame.

Per conseguire la laurea in Scienze Gastronomiche lo studente deve acquisire 180 CFU (Credito Formativo Universitario) di cui 162 CFU con il superamento degli esami previsti e 18 CFU così suddivisi: 5 CFU per la prova finale, 3 CFU per le abilità informatiche, 3 CFU per la Lingua straniera e 7 CFU per il tirocinio professionalizzante.

Un CFU, corrispondente a 25 ore d'impegno complessivo, comprende sia le ore di lezione frontale (8 ore) o di laboratorio (10 ore) sia le ore dedicate allo studio individuale.

Nel piano di studi, riportato di seguito, vengono indicati per anno gli insegnamenti previsti e, per ciascuno insegnamento, i crediti formativi. Per alcune discipline è previsto un certo numero di crediti per attività pratiche di laboratorio e/o di esercitazione.

La lingua ufficiale è l'italiano, tuttavia almeno un corso potrà essere tenuto in lingua inglese.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è così articolato:

I ANNO						
I semestre	CFU	ESAMI	II semestre	CFU	ESAMI	
Matematica e fisica <i>Mod. A MAT/01-09</i>	5 LT	1	Diritto, Economia e Marketing del sistema alimentare <i>Mod. A IUS/03</i>	5 LT	1	
Matematica <i>a</i> <i>Mod. B FIS/01-08</i>	5 LT		Diritto del sistema alimentare <i>b</i> <i>Mod. B AGR/01</i>			5 LT
Fisica <i>a</i>			Economia e Marketing agroalimentare <i>b</i> <i>BIO/05</i>	5 LT		1
			Zoologia <i>a</i> <i>CHIM/06</i>	5 LT		1
<i>CHIM/03</i> Chimica generale ed inorganica <i>a</i>	5 LT	1	<i>CHIM/06</i> Chimica organica <i>a</i>	5 LT	1	
<i>BIO/03</i> Biologia vegetale <i>a</i>	5 LT	1	Inglese	3		
Abilità informatiche <i>f</i>	3		<i>CHIM/01</i> Chimica analitica <i>a</i>	5 LT	1	
II ANNO						
I semestre	CFU	ESAMI	II semestre	CFU	ESAMI	
Chimica degli alimenti <i>Mod. A CHIM/10</i>	5 (4LT+1EL)	1	Analisi chimica degli alimenti e sostanze organiche naturali e nutraceutiche <i>Mod. A CHIM/10</i>	5 (3LT+2EL)	1	
Chimica degli alimenti <i>b</i> <i>Mod. B CHIM/10</i>			Analisi chimica degli alimenti <i>b</i> <i>Mod. B CHIM/10</i>			
Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti <i>b</i>	6 (5 LT+ 1 EL)		Sostanze organiche naturali e nutraceutiche <i>a</i>	5 LT		
<i>AGR/19</i> Produzioni animali del Mediterraneo <i>b</i>	6 LT	1	Tecnologie alimentari e mangimistiche <i>Mod. A</i> <i>AGR/15</i>	6 (5LT+1EL) 6 (5LT+1EL)	1	
			Tecnologie alimentari <i>b</i> <i>Mod. B</i> <i>AGR/18</i>			
			Tecnologie mangimistiche <i>b</i>			
<i>AGR/17</i> Zootecnica generale e miglioramento genetico <i>b</i>	6 LT	1	Materie a scelta (n°3 da 4 CFU) <i>d</i>	12	1	
Biologia animale e Anatomia umana <i>Mod. A BIO/06</i>	6 LT	1				
Biologia animale <i>c</i> <i>Mod. B BIO/16</i>	6 LT					
Anatomia umana <i>c</i>						

a = attività formative in uno o più ambiti disciplinari relativi alla formazione di **base**;

b = attività formative in uno o più ambiti disciplinari **caratterizzanti** la classe;

c = attività formative in uno o più ambiti disciplinari **affini o integrativi** a quelli di base e caratterizzanti;

d = attività formative **autonomamente scelte dallo studente** purché coerenti al progetto formativo;

e = attività formative relative alla preparazione della **prova finale**;

f = attività formative volte ad acquisire **abilità informatiche**;

III ANNO					
I semestre	CFU	ESAMI	II semestre	CFU	ESAMI
Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari <i>Mod. A CHIM/10</i> Contaminanti dei prodotti alimentari <i>b</i> <i>Mod. B SECS/PI3</i> Qualità delle produzioni alimentari <i>c</i>	5 (3LT+2EL) 6	1	Aspetti salutistici dell'alimentazione mediterranea <i>Mod. A CHIM/10</i> Produzioni di qualità e salute <i>b</i> <i>Mod. B CHIM/10</i> Olio e vino: pilastri dell'alimentazione mediterranea <i>b</i>	5 (4LT+1EL) 5 (3LT+2EL)	1
<i>AGR/16</i> Microbiologia agraria <i>b</i>	6 LT	1	<i>CHIM/10</i> Laboratorio preparazioni alimentari <i>b</i>	5 EL	1
<i>AGR/12</i> Patologia vegetale <i>b</i>	6 LT	1	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE <i>g</i>	7	
Qualità delle produzioni animali <i>Mod. A VET/01</i> Anatomia degli animali da reddito <i>b</i> <i>Mod. B VET/04</i> Controllo sanitario nella filiera degli alimenti di o.a. <i>b</i>	5 (3LT+2EL) 5 (3LT+2EL)	1	PROVA FINALE <i>e</i>	5	

g = attività formative volte ad acquisire **conoscenze utili** per l'inserimento nel mondo del lavoro.

LT = CFU lezioni

EL = CFU Esercitazioni/Laboratorio

Attività formative a scelta dello studente

Nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 10, comma 5 lettera a) del DM 270/04, che prevede che attività formative per un minimo di 12 CFU siano scelte autonomamente dallo studente purché coerenti con il progetto formativo, vengono proposti dei corsi, di seguito elencati, ciascuno da 4 CFU, attivati presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali cui lo studente può attingere, senza che ciò comporti alcun diniego di autonomia nella scelta, per completare il proprio percorso formativo. Allo studente è comunque garantita la libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo purché ritenuti dal Consiglio del Corso di Laurea coerenti con il progetto formativo; è altresì consentita l'acquisizione di ulteriori CFU nelle discipline di base e caratterizzanti.

La scelta delle attività formative da parte dello studente dovrà essere comunicata alla Segreteria, **contestualmente** alla presentazione della domanda di **iscrizione al secondo anno**.

Discipline a scelta

SSD	DISCIPLINA
CHIM/10	Prodotti dietetici
CHIM/10	Analisi sensoriale
CHIM/10	I grassi da condimento
MED/44	Malattie professionali nelle produzioni agroalimentari
MED/42	Igiene e Microbiologia degli alimenti
CHIM/01	Chimica analitica superiore/strumentale
AGR/15	Tecnologia degli aromi
CHIM/10	La cucina mediterranea
CHIM/10	Utilizzo di prodotti alimentari in scadenza

Articolazione dei semestri

1° semestre: 2 Ottobre 2017 – 22 Dicembre 2017

2° semestre: 01 Marzo 2018 - 31 Maggio 2018

Appelli di Esami

La verifica della preparazione prevede un esame orale per tutte le discipline; per alcune di esse l'esame orale può essere preceduto da una prova scritta o pratica a seconda delle caratteristiche specifiche della disciplina, la cui modalità viene indicata sulla scheda descrittiva dell'insegnamento su indicazione del docente di riferimento.

Al termine di ciascun semestre si svolgono le prove di esame nelle forme richieste dalle caratteristiche specifiche delle discipline:

- due appelli fissati fra l'8 Gennaio e il 28 Febbraio;
- due appelli fissati fra il 4 Giugno e il 31 Luglio;
- due appelli fra il 3 Settembre e il 31 Ottobre;
- due appelli fra il 1° e il 30 Novembre.

Sono previsti 20 esami come richiesto dal D.M. 270 (gli esami relativi alle attività formative scelte autonomamente dagli studenti vengono conteggiati come 1 esame, mentre le valutazioni delle attività relative alla prova finale, alla conoscenza della lingua, alle abilità informatiche e alle altre conoscenze non vengono considerate ai fini del conteggio).

La conoscenza delle capacità linguistiche (3CFU) e delle abilità informatiche (3CFU) viene verificata mediante il superamento di un colloquio tenuto con i relativi docenti.

Per la prova di lingua, su richiesta dello studente, il colloquio può essere sostituito dalla frequenza di corsi in lingua inglese ed il superamento degli esami relativi sostenuti in inglese (in questo caso la verifica delle capacità linguistiche sarà effettuata dal docente della disciplina) o mediante la presentazione di certificazioni internazionali di comprovata validità che saranno valutati dai docenti di lingua.

Per le abilità informatiche su richiesta dello studente, il colloquio può essere sostituito dalla frequenza di corsi alternativi che dovranno comunque avere il parere favorevole del Consiglio del Corso di Laurea.

Il calendario degli esami, opportunamente pubblicizzato, è a disposizione degli studenti presso la Segreteria e nel sito web dell'Ateneo (<http://www.unime.it>) e del Dipartimento BIOMORF (<http://www.unime.it/dipartimenti/biomorf>).

Appelli degli esami di laurea

I sessione: Marzo

II sessione: Luglio

III sessione: Dicembre

Obblighi di frequenza

La frequenza alle lezioni, pur non essendo obbligatoria, è fortemente raccomandata. È obbligatoria la frequenza ai laboratori.

Tutorato

Al momento dell'immatricolazione ogni studente viene affidato ad un Tutor, docente del Corso di Laurea.

Laurea

La richiesta di tesi dovrà avvenire almeno sei mesi prima della laurea mediante presentazione dell'apposito modulo in segreteria, dopo aver ottenuto il visto del Direttore. Per l'ammissione all'esame di laurea lo studente dovrà consegnare in Segreteria il libretto Universitario e copia della tesi di laurea, almeno **15 giorni prima della data dell'esame di laurea**. L'Esame di laurea consiste nella discussione della Tesi. Il relatore della medesima sarà un docente del Corso di Laurea e farà parte della Commissione. L'Esame di Laurea è pubblico.

Per le modalità non comprese nel Manifesto si rimanda alla normativa vigente e ai Regolamenti Didattici del Corso di Laurea, di Dipartimento e di Ateneo.



Università degli Studi di Messina
REGOLAMENTO DIDATTICO-TIPO CORSO DI STUDIO
(Emanato con Decreto Rettorale n. 2867 del 30.12.2016)

Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali
**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN
SCIENZE GASTRONOMICHE (L-26)**

Art. 1- Premessa e contenuto

E' attivato, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali dell'Università degli Studi di Messina, il Corso di Laurea di primo livello in Scienze Gastronomiche, secondo la vigente normativa di Ateneo.

Il corso appartiene alla Classe L-26, classe delle lauree in Scienze e Tecnologie alimentari, ed ha durata di 3 anni per complessivi 180 crediti.

Il presente Regolamento disciplina l'attività formativa del Corso di laurea di primo livello in Scienze Gastronomiche, nonché ogni diversa materia ad esso devoluta dalle fonti legislative e regolamentari.

Il presente Regolamento didattico delinea gli aspetti organizzativi del Corso, secondo il relativo ordinamento, quale definito nella Parte seconda del Regolamento Didattico di Ateneo, nel rispetto della libertà d'insegnamento, nonché dei diritti-doveri dei docenti e degli studenti.

Il presente Regolamento, anche al fine di migliorare la trasparenza e la compatibilità dell'offerta formativa, disciplina:

- a) gli obiettivi formativi specifici, includendo un quadro delle conoscenze e delle competenze e abilità da acquisire e indicando i profili professionali di riferimento;
- b) gli eventuali curricula offerti agli studenti e le regole di presentazione, ove necessario, dei piani di studio individuali;
- c) i requisiti per l'ammissione e le modalità di verifica;
- d) l'elenco degli insegnamenti con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e l'eventuale articolazione in moduli;
- e) i crediti assegnati ad ogni insegnamento e le eventuali propedeuticità;
- f) la tipologia delle forme didattiche adottate, anche a distanza, e le modalità della verifica della preparazione;
- g) le attività a scelta dello studente ed i relativi crediti;
- h) le altre attività formative previste ed i relativi crediti;
- i) le modalità di verifica della conoscenza delle lingue straniere ed i relativi crediti;
- l) le modalità di verifica di altre competenze richieste ed i relativi crediti;
- m) le modalità di verifica dei risultati degli stages, dei tirocini e dei periodi di studio all'estero ed i relativi crediti;
- n) i crediti assegnati per la preparazione della prova finale, le caratteristiche della prova medesima e della relativa attività formativa personale;
- o) gli eventuali obblighi degli studenti;
- p) le modalità per l'eventuale trasferimento da altri Corsi di Studio;
- q) le forme di verifica di crediti acquisiti e gli esami integrativi da sostenere su singoli insegnamenti qualora ne siano obsoleti i contenuti culturali e professionali;
- r) l'articolazione della docenza in seno al Corso di Studio, con specifico riferimento a quanto disposto dall'art. 19;
- s) le attività di ricerca a supporto delle attività formative che caratterizzano il profilo del Corso di Studio.

Art. 2 - Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prepara laureati in grado di svolgere ruoli professionali nelle fasi di pianificazione, produzione, controllo e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti.

Il Corso di laurea si pone l'obiettivo di preparare laureati che abbiano buone conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia. Le conoscenze acquisite in questi settori, che prevedono sia lezioni frontali che esercitazioni, hanno il duplice obiettivo di fornire un bagaglio culturale di base e dall'altro fornire le fondamenta su cui poi si svilupperanno le tematiche tipiche del sistema agroalimentare. Inoltre il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere buone conoscenze relative alla composizione chimico-fisica degli alimenti e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli stessi; deve avere nozioni sui principi della corretta alimentazione umana e sulle errate abitudini alimentari che possono minare il benessere dell'uomo; deve avere nozioni sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria sempre in riferimento agli alimenti. Deve ancora essere in grado di esaltare il legame tra la gastronomia e il territorio, laddove il turismo rappresenti una importante risorsa economica.

Il corso si prefigge anche di far raggiungere al laureato il livello B1/B2 nella lingua inglese e capacità di gestione dei sistemi informatici.

Per fornire una preparazione adeguata, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede esercitazioni ed attività di laboratorio, nei diversi settori disciplinari, per non meno di 20 crediti complessivi; attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori pubblici e privati.

Il tirocinio obbligatorio rappresenta un altro elemento qualificante del percorso formativo, perché permette di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni di laboratorio.

Come obiettivi formativi qualificanti il Corso di Studio, fa riferimento ai principi dell'armonizzazione Europea che sollecitano la rispondenza delle competenze in uscita dei laureati nel Corso di Laurea rispondendo agli specifici requisiti individuati dal sistema dei Descrittori di Dublino.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (D.M. 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche potrà essere conferito a studenti che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base nei settori della matematica, fisica, chimica, biologia, orientate agli aspetti applicativi nel settore alimentare. In particolare il laureato:

- possiede le conoscenze di base relative alla composizione chimico- fisica degli alimenti e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli stessi;
- possiede nozioni sui principi dell'alimentazione umana e sulle errate abitudini alimentari;
- possiede conoscenze di carattere giuridico ed economico in riferimento al settore agroalimentare e alle filiere produttive.

I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali, alla partecipazione a visite guidate di produzione e ai seminari di approfondimento svolti durante il corso d'insegnamento. I risultati potranno altresì essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, prove d'esame orali, prove d'esame scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche potrà essere conferito a studenti che siano capaci di applicare le proprie conoscenze utilizzando le metodiche disciplinari di indagine, dimostrando un approccio professionale al proprio lavoro e dimostrando di saper finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori del sistema agroalimentare; inoltre siano in grado di utilizzare efficacemente in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano,

nell'ambito specifico delle scienze e tecnologie alimentari, per lo scambio di informazioni. I risultati attesi circa la capacità di applicare le conoscenze acquisite potranno essere conseguiti partecipando attivamente alle esercitazioni di laboratorio, alle esercitazioni di informatica e attraverso lo svolgimento del lavoro di tirocinio. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, le prove d'esame, la stesura di elaborati, compresa la relazione di tirocinio. Quest'ultimo in particolare rappresenta per gli studenti un'occasione per avere un primo contatto con il mondo del lavoro e consente allo studente di applicare in maniera approfondita e in un contesto diverso le tecniche apprese in laboratorio.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche potrà essere conferito a studenti che siano capaci di raccogliere e interpretare dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, anche dal punto di vista dell'impatto ambientale, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici, che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali. I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla stesura di elaborati quali tesine su argomenti specifici e la relazione finale di tirocinio, grazie alla partecipazione ad attività di gruppo, visite guidate d'istruzione, convegni tecnico-scientifici e a seminari tecnici su argomenti specifici. La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e le prove d'esame scritte e orali.

Abilità comunicative (communication skills)

Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche potrà essere conferito a studenti che siano capaci di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti. I risultati attesi potranno essere conseguiti mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici, attraverso la preparazione di prove scritte e orali, mediante la preparazione di presentazioni con strumenti informatici. I risultati potranno altresì essere verificati con la valutazione delle capacità espositive durante le prove d'esame orali e nella stesura di elaborati.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche potrà essere conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore. La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) e scientifica in corsi specifici, mediante colloqui con i docenti laddove necessari o richiesti e attraverso le attività di tutorato. I risultati attesi, in termini di capacità di apprendimento, potranno essere verificati durante l'attività di tutorato mediante colloqui con lo studente, mediante la valutazione di idoneità alla lingua straniera, attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica. La formazione è orientata a fornire conoscenze e competenze operative e professionali nell'ambito agroalimentare con particolare riferimento alla produzione ed al controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla valutazione della qualità dei prodotti finiti, agli aspetti igienico-sanitari, alla ristorazione collettiva ed alla distribuzione alimentare, alla gestione delle linee di produzione e di ausilio alla progettazione degli impianti del settore.

Art. 3 - Profili professionali di riferimento

Gli sbocchi occupazionali e le attività professionali del Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, negli ambiti previsti dalla classe L-26, sono:

- Tecnici addetti all'organizzazione e al controllo gestionale della produzione. - (3.3.1.3.0)

- Tecnici delle attività ricettive ed assimilati - (3.4.1.1.0)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.3)
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)

Sulla base delle competenze acquisite durante il corso di studi il laureato in Scienze Gastronomiche rappresenta una figura professionale, la cui attività può svolgersi negli ambiti previsti dalla classe L-26 e cioè:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione delle qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali e nutrizionali dei prodotti alimentari finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciali, ivi comprese quelle eno-gastronomiche.

In particolare la figura professionale del laureato in Scienze gastronomiche, sulla base delle conoscenze acquisite, potrà preparare e somministrare pasti nelle piccola e grande ristorazione nonché in strutture scolastiche, aziendali e sanitarie; valutare l'alimentazione più consona alle caratteristiche fisiche dell'individuo; ma soprattutto in territori ad elevata vocazione turistica potrà caratterizzare, promuovere e formulare disciplinari di prodotti tipici (DOP, IGP, DOC, ecc.); svolgere attività connesse al turismo enogastronomico; svolgere il ruolo di guida alimentare. Può ancora svolgere attività di consulenza nella valorizzazione e nella promozione di prodotti alimentari tipici e nello sviluppo di attività turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità gastronomiche.

Il Corso di Laurea dovrà anche fornire le basi formative necessarie per l'accesso alle Lauree specialistiche.

Art. 4 - Articolazione in curricula

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche non prevede curricula.

Art. 5 - Requisiti di ammissione e modalità di verifica

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si richiede: il possesso del titolo di scuola secondaria superiore richiesto dalla normativa in vigore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli organi competenti dell'Università. Si richiedono conoscenze a livello di scuola media superiore di Matematica, Biologia, Chimica e Fisica, nonché una buona cultura generale, capacità di ragionamento logico e di comprensione verbale.

Il Consiglio di Corso di Laurea potrà proporre al Dipartimento di riferimento, compatibilmente con la disponibilità di risorse, lo svolgimento di attività formative propedeutiche in vista dell'accesso al primo anno, la cui frequenza, da parte degli studenti immatricolati, è consigliata. Il Consiglio potrà altresì proporre, anche in seguito ad una verifica degli ostacoli incontrati dagli studenti lungo il percorso formativo, l'attivazione di corsi di recupero, sostegno, ecc. Così come previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo, tali attività potranno essere svolte anche in collaborazione con istituti di istruzione secondaria superiore nonché da docenti facenti parte del Consiglio di Corso di Laurea, sulla base di un ampliamento dell'impegno didattico e tutoriale, nelle forme previste dai regolamenti per l'incentivazione dei docenti.

Art. 6 - Attività formative

Le attività formative comprendono: insegnamenti, laboratori, seminari, conferenze, stages, tirocini, corsi, anche tenuti presso idonei istituti pubblici e/o privati in Italia e all'estero, riconosciuti dal Consiglio di Corso di Laurea, che assicurano competenze informatiche, linguistiche e di rilievo culturale coerenti con le tematiche del Corso stesso.

Per le informazioni generali sui crediti formativi universitari si rimanda al vigente Regolamento Didattico di Ateneo.

Il lavoro di apprendimento universitario viene misurato in CFU (crediti formativi universitari). A ciascun CFU corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 10, comma 5, del vigente Regolamento Didattico di Ateneo, il carico didattico corrispondente ad 1 CFU è pari a 8 ore di didattica frontale per le lezioni, nonché a 10 ore per le esercitazioni, le attività di laboratorio. Non possono essere previste attività formative di qualsiasi tipo senza il corrispondente riconoscimento di CFU.

I crediti assegnati a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente previo superamento dell'esame ovvero a seguito di altra forma di verifica della preparazione o delle competenze acquisite, in ragione della tipologia di attività formativa espletata.

Le predette attività formative sono impartite: i) negli ambiti disciplinari di base previsti per la Classe di appartenenza del Corso; ii) negli ambiti disciplinari caratterizzanti la Classe; iii) negli ambiti disciplinari affini o integrativi rispetto a quelli di base e caratterizzanti. Sono previste attività autonomamente scelte dallo studente, attività per la preparazione della prova finale, attività attinenti la conoscenza della lingua straniera, attività formative di stage e/o tirocinio.

In accordo con quanto previsto dalla tabella della Classe L-26, la strutturazione del Corso di Laurea comprende un gruppo di discipline di base, un gruppo di discipline caratterizzanti e un gruppo di discipline affini che completano la formazione dello studente.

Le attività formative di base, caratterizzanti e integrative si articolano in corsi di insegnamento monodisciplinari e/o integrati per un numero complessivo di 162 CFU.

Le tipologie dei corsi determinano una diversa corrispondenza di massima tra 1 CFU e il numero di ore di didattica erogata secondo lo schema seguente:

- 8 ore di lezione frontale + 17 ore di studio personale (LT);
- 10 ore di esercitazione /attività di laboratorio + 15 ore di studio personale (EL);
- 25 ore di tirocinio professionalizzante (TP).

L'offerta didattica, l'elenco degli insegnamenti attivabili e delle altre attività formative con l'indicazione dei corrispondenti CFU, l'articolazione in moduli e la durata in ore, sono riportati nel Manifesto degli Studi vigente.

Art. 7 - Attività a scelta dello studente

In linea con la normativa nazionale e d'Ateneo e con la delibera del Senato Accademico del 2 agosto 2016 e nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 10, comma 5 lettera a) del DM 270/04, secondo cui attività formative per un minimo di 12 CFU siano scelte autonomamente dallo studente purché coerenti con il progetto formativo, vengono proposti dei corsi, di seguito elencati, ciascuno da 4 CFU, attivati presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) sezione SASTAS cui lo studente può attingere, senza che ciò comporti alcun diniego di autonomia nella scelta, per completare il proprio percorso formativo. Allo studente è comunque garantita la libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo purché ritenuti dal Consiglio del Corso di Laurea coerenti con il progetto formativo; è altresì consentita l'acquisizione di ulteriori CFU nelle discipline di base e caratterizzanti.

La scelta delle attività formative da parte dello studente dovrà essere comunicata alla Segreteria, contestualmente alla presentazione della domanda di iscrizione al secondo anno.

I crediti relativi alle attività a scelta dello studente potranno inoltre essere acquisiti, interamente o parzialmente, mediante lo svolgimento di altre attività all'interno dell'Università (corsi e/o attività seminariali organizzati dai Dipartimenti o dal CdS) o anche di attività extrauniversitarie. A tale proposito il Consiglio del CdS, su proposta della Commissione Didattica, preparerà una delibera con l'elenco delle attività, pertinenti al percorso formativo del corso, per le quali è possibile il riconoscimento di crediti. Per altre attività extrauniversitarie, la eventuale richiesta di riconoscimento crediti sarà sottoposta, per stabilire la congruità e valutare il numero di CFU da attribuire, al vaglio della Commissione didattica ed all'approvazione del Consiglio del CdS.

Le attività a scelta dello studente (12 CFU) vengono conteggiate come unico esame.

La conoscenza della lingua inglese è obbligatoria e darà la possibilità di acquisire 3 CFU. Fra i crediti a scelta, lo studente potrà scegliere anche una seconda lingua straniera (francese, tedesco, spagnolo).

Potranno essere riconosciuti titoli presentati dallo studente e validi a livello internazionale. La conoscenza della seconda lingua straniera dà luogo alla acquisizione di 4 CFU.

Il Consiglio di Corso di Laurea ha facoltà di riconoscere, in aggiunta a quanto sopra, crediti per altre attività non esplicitamente previste nel presente regolamento.

Art. 8 - Frequenza e modalità di svolgimento delle attività didattiche

La frequenza alle lezioni di didattica frontale è fortemente raccomandata. La frequenza ad esercitazioni e attività di laboratorio è obbligatoria.

L'attestazione di validità della frequenza a esercitazioni e laboratori si ottiene con una percentuale di frequenza uguale o superiore ad 1/3 delle attività suddette.

Entro la fine del corso il docente comunica alla Segreteria Studenti l'elenco degli iscritti al corso che hanno ottenuto l'attestazione di frequenza.

Le attività didattiche si articolano in lezioni frontali ed eventualmente anche in esercitazioni, laboratori e seminari. Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche favorisce lo svolgimento di seminari pluridisciplinari che consentano agli studenti di mettere a confronto conoscenze e metodologie. Il Corso di Laurea può prevedere esperienze di didattica in modalità "e-learning".

I singoli anni di Corso si suddividono in due periodi didattici, definiti semestri, stabiliti con delibera del Consiglio di Dipartimento, sulla base del Calendario d'Ateneo. Tali periodi sono separati da un congruo intervallo, al fine di consentire l'espletamento degli esami di profitto. Gli insegnamenti hanno di norma cadenza semestrale.

Il periodo didattico di svolgimento delle lezioni e l'orario di queste, le date di esame e della prova finale sono stabiliti dal Calendario didattico approvato annualmente e consultabile sul sito web istituzionale del Dipartimento.

Gli studenti disabili o in condizioni di difficoltà o di disagio o che abbiano impegni di lavoro possono usufruire dell'esenzione parziale e/o totale di frequenza. All'inizio del corso lo studente che si trovi in una delle predette condizioni deve comunicarlo al docente, per concordare le modalità didattiche alternative per il conseguimento dei CFU.

Gli studenti che abbiano incarichi di rappresentanza sono esonerati dalla frequenza delle attività formative che coincidono con le sedute degli organi collegiali di cui fanno parte. L'effettiva partecipazione alle relative sedute è accertata dagli atti ufficiali.

Art. 9 - Esami e altre verifiche del profitto

Le verifiche del profitto degli studenti si svolgono al termine di ogni attività formativa, senza un limite massimo entro il quale la verifica debba essere superata, secondo modalità stabilite dai singoli docenti. Per gli studenti diversamente abili sono consentite idonee prove equipollenti e la presenza di assistenti per l'autonomia e/o la comunicazione in relazione al grado ed alla tipologia della loro disabilità. Gli studenti diversamente abili svolgono gli esami con l'uso degli ausili loro necessari. L'Università garantisce sussidi tecnici e didattici specifici, nonché il supporto di appositi servizi di tutorato specializzato ove istituito, sulla base delle risorse finanziarie disponibili, previa intesa con il docente della materia.

Gli esami di profitto possono essere orali e/o scritti e/o pratici, in relazione a quanto determinato dal Consiglio di Corso di Studio e ai sensi dell'art. 22 del Regolamento didattico di Ateneo. Ai fini del superamento dell'esame è necessario conseguire il punteggio minimo di 18/30. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 30/30, è subordinata alla valutazione unanime della Commissione d'esame. Nel caso di prove scritte è consentito allo studente di ritirarsi per tutta la durata delle stesse. Nel caso di prove orali è consentito allo studente di ritirarsi sino a quando la Commissione non avrà espresso la valutazione finale. Allo studente che si sia ritirato è consentito di ripetere la prova nell'appello successivo; allo studente che non abbia conseguito una valutazione di sufficienza è consentito di ripetere la prova nell'appello successivo, purché tra il primo ed il secondo appello intercorra un intervallo temporale di almeno trenta giorni. L'esito dell'esame, con la votazione conseguita, è verbalizzato al termine dell'appello.

Gli esami e le valutazioni di profitto relativi agli insegnamenti opzionali, come “attività autonomamente scelte” dallo studente, possono essere considerati ai fini del conteggio della media finale dei voti come corrispondenti ad una unità. Le valutazioni, ove previste, relative alle attività volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche extracurricolari, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali o comunque utili per l’inserimento nel mondo del lavoro non sono considerate ai fini del conteggio degli esami. La prova finale utile al conseguimento del titolo è considerata nella votazione finale.

I crediti acquisiti a seguito di esami eventualmente sostenuti con esito positivo per insegnamenti aggiuntivi rispetto a quelli conteggiabili ai fini del completamento del percorso formativo (c.d. esami extracurricolari) rimangono registrati nella carriera dello studente e possono dar luogo a successivi riconoscimenti ai sensi delle norme vigenti. Le valutazioni ottenute non rientrano nel computo della media dei voti degli esami di profitto.

I docenti hanno, altresì, la possibilità di effettuare prove scritte e/o orali intermedie durante il proprio corso, che possono costituire elemento di valutazione delle fasi di apprendimento della disciplina.

Le Commissioni d’esame sono nominate dal Direttore del Dipartimento, su proposta del Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e sono composte da almeno due membri, dei quali uno deve essere il docente affidatario dell’insegnamento. Le Commissioni esaminatrici sono presiedute dal docente affidatario del corso o, nel caso di corsi a più moduli o di esami integrati, dal Professore o Ricercatore indicato nel provvedimento di nomina. In caso di assenza o di impedimento del Presidente, questi è sostituito da altro docente. Compongono la Commissione, in aggiunta al Presidente, Professori e/o Ricercatori di settori pertinenti, docenti a contratto, nonché, nei casi in cui non si possa disporre in maniera sufficiente di docenti di ruolo o di docenti a contratto, cultori della materia, nominati dal Direttore di Dipartimento, su proposta del Coordinatore del Corso di Studio.

Il Direttore del Dipartimento propone la data degli appelli delle diverse sessioni e la sottopone all’approvazione del Consiglio di Dipartimento. Ogni eventuale differimento della data d’inizio degli appelli deve essere motivatamente e tempestivamente richiesto dal Presidente della Commissione d’esame al Direttore del Dipartimento che deve autorizzare tale spostamento. Una volta fissata, la data di inizio dell’appello non può essere anticipata.

Con riferimento agli esami e verifiche di profitto con verbalizzazione digitale si richiamano integralmente le norme contenute nel Regolamento Didattico d’Ateneo.

Art. 10 – Trasferimenti e riconoscimento crediti

Nei casi di trasferimento da altre Università, di passaggio da altro Corso di Studio, di nuova iscrizione o di svolgimento di parti di attività formative in altro Ateneo, italiano o straniero, il Consiglio di Corso di Laurea delibera sul riconoscimento dei crediti acquisiti dallo studente, valutandone l’anno di acquisizione per verificarne l’attualità o la obsolescenza, ma assicurando nel contempo il riconoscimento del maggior numero possibile di crediti già maturati dallo studente. In linea di principio, il Consiglio di Corso riconosce i CFU acquisiti negli stessi SSD del Manifesto degli Studi del Corso, convalidando il corrispondente esame purché tali crediti non siano giudicati in tutto o in parte obsoleti. In tal caso, il Consiglio di Corso di laurea può prevedere prove integrative. Qualora i crediti formativi precedentemente acquisiti dallo studente in un SSD siano inferiori ai crediti formativi impartiti nel corrispondente SSD dell’insegnamento previsto nel Corso, il Consiglio, sentito il docente titolare di tale disciplina, stabilisce le modalità di integrazione dell’esame per l’acquisizione dei CFU mancanti. Il Consiglio, con delibera motivata, può anche convalidare crediti formativi acquisiti in SSD diversi da quelli impartiti nel Corso, purché vi sia sostanziale corrispondenza di contenuti tra l’attività formativa già svolta e l’attività formativa prevista dal Manifesto degli Studi e salva la possibilità di prevedere integrazioni. I CFU in soprannumero che non fossero convalidati sono acquisiti nella carriera dello studente come “attività a scelta”, nel rispetto di quanto previsto dall’art. 13, comma 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Per ottenere il riconoscimento dei crediti, anche sotto forma di convalida degli esami sostenuti in una precedente carriera, lo studente deve allegare alla domanda la propria carriera con i programmi degli esami superati.

Art. 11 - Attività di tirocinio e stage

Le attività di tirocinio e stage sono svolte presso Amministrazioni pubbliche ovvero Enti e Società private, italiane ed estere, con le quali l'Ateneo ha stipulato apposita convenzione. Le attività di tirocinio e di stage sono finalizzate a porre lo studente in contatto con le realtà lavorative più adeguate alla sua preparazione ed al suo arricchimento professionale.

Le attività di tirocinio e di stage sono preventivamente e singolarmente autorizzate dal Coordinatore del Corso di Laurea o da un suo Delegato. A tal fine, ogni Dipartimento stabilisce le modalità di approvazione e riconoscimento di tirocini e/o stages, previa stipula di convenzioni con le imprese e/o gli Enti sede di svolgimento delle attività stesse.

L'attività di tirocinio è obbligatoria ed è finalizzata a dare all'allievo la conoscenza delle tecniche di lavoro e di produzione utilizzate nel sistema agroalimentare e di confrontare le nozioni e le metodologie acquisite nel corso degli studi con la realtà lavorativa. Ha lo scopo inoltre di dare una visione dei metodi di lavoro e delle tecniche nel settore della produzione agroalimentare e/o della gestione aziendale, di costituire per lo studente uno strumento di affinamento della sua specializzazione e di fornirgli un orientamento sul proprio futuro professionale. Lo studente può, in tal modo, avere un contatto diretto in un'organizzazione (ente, azienda, ecc.) e, una volta inserito operativamente nelle funzioni previste dal programma concordato, verificare sul campo le proprie capacità.

L'attività di tirocinio può essere svolta presso una impresa privata, un ente o uno studio professionale che operano nel comparto agro-alimentare. L'attività di tirocinio deve avere una durata complessiva di 175 ore, pari a 7 CFU.

Il soggetto presso cui si svolge il tirocinio indica un referente al quale lo studente farà riferimento durante la sua attività. L'attività sarà seguita anche da un tutor nominato dal Coordinatore del Consiglio di Corso di Laurea tra i docenti del corso.

Al termine del tirocinio il soggetto ospitante rilascia un attestato del suo effettivo svolgimento. Lo studente redige una relazione dell'attività svolta, controfirmata dal referente. Sulla base di tale relazione il Consiglio di Corso di Laurea, su proposta del tutor, esprime un giudizio e accredita i CFU previsti.

Art. 12 - Mobilità e studi compiuti all'estero

Il Corso di Laurea promuove ed incoraggia la partecipazione degli studenti e dei docenti ai programmi di mobilità e di scambio internazionali riconosciuti dall'Ateneo. Il Consiglio di Corso di Laurea può riconoscere come tirocinio curriculare eventuali attività svolte all'estero. Il Consiglio s'impegna a riconoscere agli studenti che hanno partecipato al programma Erasmus i CFU acquisiti durante il periodo di permanenza all'estero, previo parere del referente della mobilità internazionale del Dipartimento e secondo le modalità stabilite dal Regolamento di Ateneo sul riconoscimento dei CFU maturati all'estero.

Art. 13 - Propedeuticità

In linea di principio, è consigliabile che lo studente, nello studio delle attività formative, segua le annualità previste nel Manifesto degli Studi.

Art. 14 - Prova finale

La prova finale obbligatoria consentirà allo studente di acquisire 5 CFU. Essa consisterà nella esposizione e discussione da parte dello studente, seguito da un tutor, dei risultati di un progetto di ricerca attinente le tematiche del Corso di Laurea o di un elaborato connesso con le attività svolte durante il tirocinio in un'impresa, in un ente pubblico, in un laboratorio di ricerca o in uno studio professionale operanti in settori inerenti le finalità del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. L'elaborato finale verrà illustrato nella seduta di Laurea.

La prova finale rappresenta il completamento del percorso di apprendimento dello studente. Con essa infatti è possibile verificare le capacità espositive del laureando, il suo grado di padronanza delle studi compiuti e la capacità di sviluppare o un progetto di ricerca o un elaborato connesso con il tirocinio o ad

una attività di laboratorio. L'allievo almeno sei mesi prima dell'appello previsto di Laurea deve presentare una richiesta firmata dal relatore e dal Direttore del Dipartimento alla Segreteria studenti.

Per il conseguimento della laurea l'allievo, a conclusione del percorso formativo e dopo aver acquisito i 175 CFU previsti per tutte le altre attività formative dall'ordinamento didattico, deve sostenere un esame individuale di laurea davanti ad una Commissione giudicatrice (costituita da 7 membri). Il superamento dell'esame di laurea darà luogo all'accreditamento degli ulteriori 5 CFU.

L'elaborato di laurea, firmato dal Relatore, deve essere consegnato alla Segreteria Studenti della Facoltà almeno 15 giorni prima della data fissata per l'appello. Entro lo stesso termine il candidato deve consegnare alla Segreteria Studenti il libretto universitario; pertanto, a quella data deve avere già acquisito tutti i 175 CFU previsti.

La valutazione dell'esame di laurea deve tener conto anche dei risultati conseguiti nel corso degli studi. A tale scopo si stabilisce che il voto di laurea, pari alla media ponderata incrementata è costituito da un massimo di 7 punti che derivano dalla somma dei seguenti elementi:

- massimo 2 punti assegnati dalla Commissione su proposta del Relatore.
- massimo 3 punti assegnati in relazione al voto di base riportato dal candidato. In particolare:

- a) $\leq 90 = 1$ punto
- b) fra 91 e 100 = 2 punti
- c) fra 101 e 110 = 3 punti

- massimo 2 punti assegnati tenendo conto del curriculum del candidato:

- a) 1 punto se lo studente si laurea in corso viene assegnato
- b) 0.3 punti per la partecipazione al progetto ERASMUS
- c) max 0.7 punti sulla base dell'efficacia del tirocinio.

Il voto finale sarà dato dalla somma del voto di base + gli elementi indicati arrotondato. Il decimale 0.5 sarà arrotondato all'intero superiore.

La lode in aggiunta al massimo dei voti può essere proposta dal Relatore solo quando il voto di media sia almeno pari a 104/110; essa deve essere deliberata dalla Commissione all'unanimità.

Art. 15 - Orientamento e tutorato

Le attività di orientamento sono organizzate dalla Commissione di Orientamento e Tutorato del Dipartimento.

Annualmente la Commissione assegna a ciascun nuovo studente iscritto un tutor scelto tra i docenti del Corso di Laurea. Il tutor avrà il compito di seguire lo studente durante tutto il suo percorso formativo, per orientarlo, assisterlo, motivarlo e renderlo attivamente partecipe del processo formativo, anche al fine di rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi, attraverso iniziative congrue rispetto alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli.

Il tutorato degli studenti iscritti al Corso di Laurea rientra nei compiti istituzionali dei docenti. I nominativi dei docenti tutors, nonché gli orari di ricevimento, sono reperibili sul sito web istituzionale del Dipartimento.

Le modalità di espletamento del servizio di tutorato sono stabilite dalla Commissione di Orientamento e Tutorato del Dipartimento.

Art. 16 - Studenti impegnati part-time

È compito del Consiglio di Corso di Laurea prevedere, a favore degli studenti che facciano richiesta di part-time, specifici percorsi formativi organizzati nel rispetto dei contenuti didattici dell'ordinamento del Corso, distribuendo le attività formative ed i crediti da conseguire su un numero di anni fino al doppio di

quello istituzionale. Sono assicurate forme di tutorato e di sostegno anche in orari diversi da quelli ordinari.

Art. 17 - Studenti fuori corso, ripetenti, interruzione degli studi e decadenza dagli stessi

Lo studente si considera fuori corso quando non abbia acquisito, entro la durata normale del suo Corso, il numero di crediti necessario al conseguimento del titolo di studio. L'iscrizione agli anni di corso successivi al primo è subordinata a:

- a) ottenimento delle attestazioni di frequenze ove previste;
- b) conseguimento, entro l'ultima finestra di esami per ogni anno accademico (anche laddove sia previsto un eventuale allungamento della finestra stessa), di almeno 1/3 di CFU rispetto al numero complessivo previsto per il 1° anno per l'iscrizione al 2° anno e di 1/3 di CFU del numero complessivo previsto per il 1° e 2° anno per l'iscrizione al 3° anno.

Lo studente in difetto del numero di CFU previsti per l'iscrizione all'anno successivo viene iscritto come ripetente.

Il Corso di Studio può organizzare forme di tutorato e di sostegno per gli studenti fuori corso. Per quanto attiene all'eventuale decadenza o alla possibilità di rinuncia agli studi da parte dello studente, si rinvia a quanto stabilito nel Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 18 - Diritti degli studenti

La tutela dei diritti degli studenti nelle personali carriere di studio è di competenza del Rettore.

Eventuali istanze degli studenti relative a disfunzioni dei servizi amministrativi sono presentate al Direttore Generale il quale adotta, con la massima tempestività, i provvedimenti consequenziali.

Eventuali istanze relative all'organizzazione ed allo svolgimento delle attività didattiche sono rivolte al Direttore di Dipartimento il quale adotta i provvedimenti consequenziali, informandone, se del caso, il Consiglio di Dipartimento. Qualora dovessero perdurare disfunzioni nell'organizzazione e nello svolgimento delle attività didattiche, è facoltà degli studenti rivolgersi al Rettore ovvero al Garante degli studenti.

Art. 19 - Docenti del Corso di Studio

Annualmente, e nel rispetto della data entro la quale i Dipartimenti deliberano l'attivazione dei Corsi per l'anno accademico successivo, il Consiglio del Corso di Studio indica al Dipartimento gli insegnamenti da attivare e le modalità delle relative coperture, gli insegnamenti da sdoppiare e quelli cui si debba far ricorso a mutuaione.

I docenti sono tenuti a presentare il curriculum vitae al Coordinatore del Corso di Laurea, entro i termini stabiliti dal Consiglio di Dipartimento.

Ciascun docente responsabile di insegnamento è tenuto a svolgere personalmente le lezioni dei corsi assegnati. Eventuali assenze devono essere giustificate da gravi ed eccezionali motivi nonché autorizzate dal Direttore del Dipartimento, che provvederà affinché ne sia data comunicazione agli studenti.

I docenti, sia di ruolo sia a contratto, sono tenuti a presentare al Coordinatore del Corso, entro il 15 giugno di ogni anno, i contenuti e i programmi degli insegnamenti dell'anno accademico successivo, compilati in ogni loro parte, secondo lo schema predisposto da ESSE3. Il Consiglio di Corso di Studio, entro quindici giorni, ne verifica la congruità con i CFU assegnati e la coerenza con gli obiettivi formativi del Corso. Il Coordinatore curerà l'invio dei verbali di adozione dei programmi alla Commissione paritetica per l'approvazione finale.

Ciascun docente provvede alla compilazione del registro delle lezioni on line, annotandovi gli argomenti svolti nel corso dell'insegnamento. Il registro, debitamente compilato, deve essere salvato definitivamente e reso disponibile al Direttore del Dipartimento entro 30 giorni dal termine del semestre di riferimento della disciplina. È dovere del Direttore di Dipartimento segnalare annualmente al Rettore i nominativi dei docenti che non assolvono tali obblighi.

I docenti possono invitare esperti di riconosciuta competenza per tenere in loro presenza lezioni su argomenti specifici del programma d'insegnamento.

Le attività di ricerca dei docenti che vengono svolte in Ateneo nell'ambito delle discipline del Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche riguardano tematiche sia di base, sia applicative, coerenti con le attività formative individuate nella progettazione del Corso, atteso che ne caratterizzano il profilo.

Art. 20 – Nomina del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio

Il Consiglio di Corso di Studio è presieduto da un Professore di ruolo, che ha il titolo di Coordinatore, eletto tra i suoi componenti a scrutinio segreto e nominato con decreto rettorale. In prima votazione, è eletto il candidato che abbia ottenuto la maggioranza dei voti degli aventi diritto. Per il caso che nessun candidato raggiunga il quorum suddetto, si procede ad una seconda votazione, al cui esito risulta eletto il candidato che abbia ottenuto la maggioranza dei voti validamente espressi. Le schede bianche sono considerate voti validamente espressi. Ove nessun candidato consegua le maggioranze richieste per due votazioni, si fa luogo al ballottaggio tra i due candidati che hanno riportato il maggior numero dei voti. La votazione di ballottaggio è valida qualunque sia il numero dei votanti. In caso di parità, è eletto il candidato con maggiore anzianità nel ruolo e, a parità di anzianità di ruolo, il più anziano per età. Il Coordinatore dura in carica tre anni ed è rieleggibile anche consecutivamente una sola volta.

Art. 21 - Verifica periodica dei crediti

Ogni anno il Consiglio di Corso di Laurea, all'esito del riesame annuale o periodico del gruppo di riesame e sentita la Commissione Paritetica, valuta la congruità del numero di CFU assegnati ad ogni attività formativa. Ove sia ritenuto necessario, il Consiglio di Dipartimento a cui afferisce il corso delibera di modificare il presente regolamento secondo la procedura di cui all'art. 15, comma 5, del vigente Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 22 - Valutazione della qualità delle attività svolte

Nel Consiglio di Corso di Laurea è costituito un gruppo di AQ (Assicurazione della Qualità) composto da tre docenti, un rappresentante degli studenti ed un rappresentante del personale tecnico-amministrativo. Il Coordinatore non fa parte del gruppo di AQ.

Il gruppo di AQ viene nominato dal Consiglio di Corso ogni triennio.

Art. 23 - Modalità di approvazione del Regolamento

Il presente Regolamento è deliberato a maggioranza assoluta dei componenti dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, su proposta del Consiglio di Corso di Laurea, assunta a maggioranza assoluta dei componenti, sentita la Commissione Paritetica, ed approvato dal Senato Accademico su parere favorevole del Consiglio di Amministrazione.

Art. 24 - Disposizione finale

Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal presente Regolamento si rimanda alla normativa nazionale e di Ateneo vigente.