

IL RETTORE

RICHIAMATO lo Statuto dell'Università degli Studi del Molise;
VISTA la Legge n. 341 del 19 novembre 1990, in particolare l'art. 11 e ss.mm.ii;
la Legge n. 127 del 15 maggio 1997, in particolare l'art. 17, co. 95 e ss.mm.ii.;
VISTO il decreto M.I.U.R. n. 270 del 22 ottobre 2004, "Norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei";
il decreto M.I.U.R. 16 marzo 2007 recante la definizione delle classi dei corsi di laurea magistrale ai sensi dell'art. 4 del predetto D.M. 270/04;
RICHIAMATO il Regolamento Didattico di Ateneo di cui al D.R. 738 del 13 maggio 2008 e successive modifiche ed integrazioni, con annessi gli ordinamenti dei Corsi di studio dell'Università degli Studi del Molise, ed in particolare l'art. 14;
CONSIDERATO il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento di Bioscienze e Territorio espresso nella seduta dell'8 settembre 2022;
VISTA la delibera del Consiglio del Dipartimento di Bioscienze e Territorio dell'8 settembre 2022 con la quale sono state approvate le variazioni ai seguenti documenti allegati ai Regolamenti didattici, partire dall'A.A. 2022-23:
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Informatica* emanato con D.R. n. 1186 del 08.11.2021;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Scienze Biologiche* emanato con D.R. n. 573 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Scienze turistiche* emanato con D.R. n. 572 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Biologia* emanato con D.R. n. 571 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Ingegneria civile* emanato con D.R. n. 570 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Management del turismo e dei beni culturali* emanato con D.R. n. 569 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Sicurezza dei sistemi software* emanato con D.R. n. 568 del 04.07.2018;
VISTO il Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Scienze e tecnologie forestali e ambientali* emanato con D.R. n. 1347 del 30.09.2008;

RICHIAMATA la delibera del Senato Accademico adottata nella seduta del 28 settembre 2022;
RICHIAMATA la conforme delibera del Consiglio di Amministrazione adottata nella seduta del 29 settembre 2022;

DECRETA

Art. 1 – Sono emanati i seguenti documenti a partire dall'a.a. 2022/2023:

- Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Informatica* (L-31) – Allegato n. 3.2.2.a;
- Allegati B1 e B2 al Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Scienze Biologiche* (L-13) – Allegato n. 3.2.2.b;
- Allegati A, B1, B2 e C al Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Scienze turistiche* (L-15) – Allegato n. 3.2.2.c;
- Allegati B1 e B2 e D1 al Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Biologia* (LM-6) – Allegato n. 3.2.2.e;
- Allegati B1 e B2 al Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Ingegneria Civile* (LM-23) – Allegato n. 3.2.2.f;
- Allegati A, B1, B2 e C al Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Management del turismo e dei beni culturali* (LM-49) – Allegato n. 3.2.2.g;
- Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Sicurezza dei sistemi software* (LM-66) – Allegato n. 3.2.2.h;
- Allegati B1 B2 al Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Scienze e tecnologie forestali ed ambientali* (LM-73) – Allegato n. 3.2.2.i

IL RETTORE

Prof. Luca BRUNESE

(Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lvo n. 82/2005, s.m.i. e norme collegate)

ALLEGATO A

Requisiti d'accesso

Possono immatricolarsi al corso di laurea in Scienze turistiche tutti coloro che sono in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ovvero riconosciuto idoneo ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n. 270. Per la verifica delle conoscenze minime richieste è prevista una prova d'ingresso obbligatoria ma non selettiva, consistente nel TOLC-SU, Test On Line del CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso) per le Scienze Umane. Per superare il test è necessario raggiungere le soglie minime di punteggio stabilite di anno in anno dal Consiglio di Corso di Studi (CCS) e pubblicate sulla [pagina Web di Dipartimento dedicata](#). Agli studenti che non superino o non sostengano la prova vengono attribuiti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), che devono essere assolti dallo studente entro il primo anno di corso mediante un nuovo TOLC-SU, a cui è possibile prepararsi con i materiali messi a disposizione dal CISIA, oppure mediante il superamento dell'esame di Geografia, la cui preparazione avverrà secondo le modalità indicate nel programma d'insegnamento.

Tutte le informazioni relative al TOLC-SU: natura e struttura, modalità di iscrizione, esercitazione e sostenimento, soglie di superamento, attribuzione e recupero OFA, misure compensative per candidati con DSA, sono pubblicate sulle pagine Web di [Dipartimento](#) e [CISIA](#) dedicate.

Nel caso il numero di immatricolati superi il numero massimo consentito dalla normativa sui requisiti minimi, la prova d'ingresso sostenuta tramite TOLC-SU avrà valore selettivo.

ALLEGATO B1

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Turismo e sviluppo locale (coorte 2022/2023)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	18
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	6	
		SECS-S/01 Statistica	6	
	Discipline sociali e territoriali	ICAR/06 Topografia e cartografia	6	18
		M-GGR/01 Geografia	6	
M-GGR/02 Geografia economico-politica		6		
Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6	
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	9	9
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demotnoantropologiche	9	15
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica	6	21
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		15		
Discipline storico-artistiche	L-ANT/07 Archeologia classica	4	24	
	L-ART/04 Museologia e critica artistica e del restauro	5		
	M-STO/02 Storia moderna	12		
	SECS-P/12 Storia economica	3		
Affini	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	9	27
		BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	9	
	A12	ICAR/20 - Tecnica e pianificazione urbanistica	9	
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			6
	Ulteriori conoscenze linguistiche			6
	Abilità informatiche e telematiche			6
	Tirocini formativi e di orientamento			9
Totale				180

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Enogastronomia e turismo (coorte 2022/2023)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	18
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	6	
		SECS-S/01 Statistica	6	
	Discipline sociali e territoriali	M-GGR/01 Geografia	12	12
	Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	9	9
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	SPS/07 Sociologia generale	6	12
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica	6	21
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		15		
Affini	Discipline storico-artistiche	M-STO/02 Storia moderna	9	18
		SECS-P/12 Storia economica	9	
	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	17	39
		AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	16	
AGR/16 - Microbiologia agraria		6		
A13	IUS/03 - Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3
	Ulteriori conoscenze linguistiche			6
	Abilità informatiche e telematiche			6
	Tirocini formativi e di orientamento			9
Totale				180

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Turismo e sviluppo locale (coorte 2021/2022)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	21
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	9	
		SECS-S/01 Statistica	6	
	Discipline sociali e territoriali	ICAR/06 Topografia e cartografia	9	18
		M-GGR/01 Geografia	9	
Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6	
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	8	8
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demotnoantropologiche	9	15
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica	8	17
		SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9	
	Discipline storico-artistiche	L-ANT/07 Archeologia classica	4	23
L-ART/04 Museologia e critica artistica e del restauro		4		
M-STO/02 Storia moderna		12		
SECS-P/12 Storia economica		3		
Affini	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	9	27
		BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	9	
	A12	ICAR/20 - Tecnica e pianificazione urbanistica	9	
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			6
	Ulteriori conoscenze linguistiche			6
	Abilità informatiche e telematiche			6
	Tirocini formativi e di orientamento			9
Totale				180

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Enogastronomia e turismo (coorte 2021/2022)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	21
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	9	
SECS-S/01 Statistica		6		
	Discipline sociali e territoriali	M-GGR/01 Geografia	9	9
	Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	8	8
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	SPS/07 Sociologia generale	6	12
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/06 Economia applicata	9	24
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		15		
Affini	Discipline storico-artistiche	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	9	16
		M-STO/02 Storia moderna	7	
	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	10	36
		AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	18	
AGR/16 - Microbiologia agraria	8			
A13	IUS/03 - Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3
	Ulteriori conoscenze linguistiche			6
	Abilità informatiche e telematiche			6
Tirocini formativi e di orientamento			9	
Totale				180

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Turismo e sviluppo locale (coorte 2020/2021)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	21
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	4	
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		5		
SECS-S/01 Statistica		6		
Discipline sociali e territoriali	ICAR/06 Topografia e cartografia	6	15	
	M-GGR/01 Geografia	9		
Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6	
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	8	8
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demotnoantropologiche	9	15
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica	7	16
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		9		
Discipline storico-artistiche	L-ANT/07 Archeologia classica	6	24	
	L-ART/04 Museologia e critica artistica e del restauro	6		
	M-STO/02 Storia moderna	9		
	SECS-P/12 Storia economica	3		
Affini	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	6	18
		BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	6	
ICAR/18 - Storia dell'architettura		6		
A12	ICAR/20 - Tecnica e pianificazione urbanistica	9	9	
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			6
	Ulteriori conoscenze linguistiche			9
	Abilità informatiche e telematiche			6
	Tirocini formativi e di orientamento			9
Totale				180

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Enogastronomia e turismo (coorte 2020/2021)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base	Discipline economiche, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato	3	19
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
		SECS-P/07 Economia aziendale	7	
SECS-S/01 Statistica		6		
	Discipline sociali e territoriali	M-GGR/01 Geografia	9	9
	Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6
Caratterizzanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	9	9
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	SPS/07 Sociologia generale	6	12
		SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/06 Economia applicata	9	24
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		15		
Discipline storico-artistiche	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	9	16	
	M-STO/02 Storia moderna	7		
Affini	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	10	37
		AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	18	
		AGR/16 - Microbiologia agraria	9	
	A13	IUS/03 - Diritto agrario	6	6
Altre	A scelta dello studente			12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3
	Ulteriori conoscenze linguistiche			6
	Abilità informatiche e telematiche			6
Tirocini formativi e di orientamento				9
Totale				180

Obiettivi formativi qualificanti della classe

Il Corso di Studio ha l'obiettivo di formare laureati con un profilo turistico qualificato, rivolto al mercato del lavoro sia pubblico che privato, con particolare riferimento all'ambito dei beni culturali e ambientali e dell'enogastronomia, dell'organizzazione e delle politiche turistiche, della progettazione e gestione dei sistemi turistici territoriali, della comunicazione e dell'informazione. Il corso in Scienze turistiche, già attivo presso la sede di Termoli dall'a. a. 2001-2002 (e precedentemente come Economia del turismo), viene trasformato per quanto riguarda i contenuti e l'articolazione del piano di studi. Pur confermando l'attenzione del corso di studi alle dinamiche territoriali e alla gestione sostenibile dei sistemi turistico-territoriali, in linea con gli indirizzi dell'Organizzazione Mondiale del turismo (UNWTO) di cui il corso di laurea è *Affiliate Member*, sono previsti due indirizzi: 1) Turismo e sviluppo locale, orientato ai temi dello sviluppo e del marketing territoriale; 2) Enogastronomia e turismo, rispondente a fabbisogni formativi espressi a livello nazionale e regionale relativamente alla specificità di un segmento particolarmente dinamico del mercato turistico e alle potenzialità di sviluppo di molte aree del Paese anche in proiezione internazionale.

Il Corso di Studio in Scienze turistiche intende formare una figura culturale-professionale finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali, culturali e ambientali e alla gestione delle attività e dei servizi turistici con particolare riguardo a:

- funzioni di amministrazione, gestione operativa e commerciale di strutture ricettive e pubblici esercizi, agenzie e operatori turistici, aziende di servizi operanti nel settore turistico;
- funzioni legate alla progettazione, organizzazione e promozione di prodotti e servizi turistici, ivi compresi eventi culturali, mostre, convegni, esposizioni e degustazioni;
- funzioni legate alla promozione turistica da parte di enti o agenzie pubbliche locali e nazionali.

Grazie alla formazione di un profilo culturale-professionale con un solido background culturale e adeguate competenze di base in diversi ambiti disciplinari, i laureati potranno acquisire la padronanza di una metodologia di analisi versatile applicabile in vari contesti operativi che permetterà di svolgere le funzioni suddette in diverse realtà lavorative ovvero l'accesso ai successivi livelli di istruzione con un alto grado di autonomia. Il percorso formativo prevede un'esperienza professionalizzante all'interno di aziende pubbliche e/o private legate al settore del turismo, durante la quale lo studente può applicare le competenze conseguite nel corso degli studi ottenendo maggiore consapevolezza dei propri mezzi e potrà acquisire competenze pratiche sempre più richieste per entrare nel mercato del lavoro.

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso è articolato in due indirizzi: Turismo e sviluppo locale; Enogastronomia e turismo. L'obiettivo generale del Corso di studio è quello di formare laureati da impegnare ai livelli superiori nel campo del turismo, che rappresenta uno dei settori fondamentali dell'economia italiana, con riferimento al mercato del lavoro sia pubblico che privato. L'articolazione del Corso di Laurea in due indirizzi consente di costruire profili di laureati che pur beneficiando di una preparazione di base in buona parte comune, si differenziano fin dal primo anno in relazione a due settori strategici in cui si articolano le politiche territoriali ed economiche: quello dello sviluppo locale, con particolare riferimento alle aree interne e periferiche; quello dell'enogastronomia, basato sulla progettazione e promozione turistica del patrimonio delle tradizioni alimentari in stretta relazione al patrimonio culturale-ambientale dei territori. Il curriculum in Turismo e sviluppo locale ha l'obiettivo di formare laureati con un profilo turistico qualificato, rivolto al mercato del lavoro sia pubblico che privato, nonché dell'autoimpiego e dell'autoimprenditorialità, con particolare riferimento all'ambito dei beni

culturali e ambientali, dell'organizzazione e delle politiche turistiche, della progettazione e gestione dei sistemi turistici territoriali, dell'attività di incoming, della comunicazione e dell'informazione.

Il curriculum in Enogastronomia e turismo fornisce competenze e capacità innovative e comunicative finalizzate alla formazione di un profilo del laureato esperto in enogastronomia con competenze territoriali, scientifiche, culturali, giuridiche, economiche e manageriali rivolte all'organizzazione, gestione e promozione di attività turistiche incentrate sulle esperienze del gusto, del benessere e delle produzioni locali di qualità, comunque legate a un'offerta turistica enogastronomica in armonia con le risorse culturali e ambientali. Il fine ultimo è dotare lo studente di una profonda conoscenza delle basi culturali che nobilitano i territori, fondata sulla valorizzazione e messa a sistema delle produzioni enogastronomiche e dei prodotti tipici agro-alimentari di alta qualità, con particolare riferimento al vino.

Pur avendo una pronunciata caratterizzazione nei rispettivi indirizzi, i laureati in questo corso devono essere in grado di collocare le specifiche conoscenze acquisite nel più generale contesto culturale, economico e sociale a livello regionale, nazionale e internazionale, ed essere in grado di conoscere la lingua inglese ed eventualmente altre lingue dell'Unione Europea, oltre all'italiano. Infine essi devono essere capaci di utilizzare competenze e strumenti idonei alla comunicazione e alla gestione dell'informazione.

Per tale finalità gli insegnamenti impartiti saranno rivolti all'acquisizione di conoscenze fondamentali nei vari campi della cultura umanistica e tecnica, dell'economia e della gestione delle aziende, oltre che di conoscenze giuridiche di base e specialistiche negli ambiti della gestione delle aziende turistiche, nozioni di marketing aziendale e territoriale e la capacità di contestualizzare nello spazio e nel tempo i processi aziendali e le dinamiche del mercato turistico.

Infine, i laureati in Scienze turistiche dovranno essere in grado di applicare i metodi e le tecniche di base dell'economia, della statistica e della pianificazione alla progettazione e gestione delle attività turistiche. In relazione agli obiettivi specifici di professionalizzazione ed alla domanda del mercato del lavoro turistico sono previste attività esterne con tirocini formativi presso aziende e organizzazioni pubbliche e private nazionali e internazionali.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3 comma7)

Conoscenze e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Scienze turistiche avranno conseguito conoscenze di base e su alcuni temi specifici del settore turistico, territoriale e aziendale, in particolare:

- una conoscenza di base di matrice giuridica, storico-geografica e socio-antropologica che, unita ad un primo blocco di conoscenze fondamentali di tipo economico-aziendale, consentono di avere una visione multidisciplinare dei fenomeni socio-economici e delle relazioni che le organizzazioni produttive moderne intrattengono con le molteplici dimensioni ambientali di riferimento;
- una conoscenza interdisciplinare tesa ad approfondire in chiave teorico-metodologica ed applicativi contenuti a carattere culturale, artistico e tecnico rilevanti per lo sviluppo di capacità interpretative e critiche per la valorizzazione, in chiave turistica, delle risorse e dei patrimoni territoriali;
- un insieme di conoscenze multidisciplinari integrativi utili ad ampliare l'orizzonte culturale e a comprendere i nessi tra individuazione delle risorse turistiche, gestione di servizi turistici e pianificazione turistico-territoriale;
- una conoscenza di base linguistica riferita a più lingue dell'Unione Europea, necessaria per favorire la comprensione di testi scientifici e di informazione generale e ad intrattenere relazioni verbali e scritte di carattere generale, culturale, tecnico oltre ad una conoscenza di

base informatica, a carattere prevalentemente applicativo, utile a consentire l'impiego operativo dei principali pacchetti software di ufficio locali e di rete.

In coerenza con le competenze richieste, le conoscenze in tal modo acquisite sono finalizzate a sviluppare attitudini e abilità relative alla osservazione, analisi ed interpretazione di specifici del territorio, dell'organizzazione turistica e dei contesti istituzionali e aziendali di riferimento e sono articolate in una progressione che consente all'allievo di conseguire con successo i requisiti posti dalla domanda di formazione esterna.

Tali conoscenze e capacità di comprensione saranno acquisite principalmente attraverso:

- le lezioni frontali nelle attività formative di base, caratterizzanti e affini;
- seminari a carattere interdisciplinare;
- relazioni e tirocini formativi.

La verifica delle conoscenze e capacità di comprensione acquisite sarà stata effettuata attraverso:

- esami di profitto e prove di valutazione scritte ed orali;
- esercitazioni individuali e di gruppo;
- relazioni sulle attività pratiche e di tirocinio;
- elaborato della prova finale.

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

Gli studenti in Scienze turistiche devono acquisire la consapevolezza dei principali metodi della ricerca sociale, territoriale ed economica, in modo da saper reperire ed utilizzare i dati pertinenti all'analisi socio-economica in chiave turistica; devono sviluppare competenze nell'organizzazione dei contesti lavorativi nel settore del turismo ed acquisire le basilari metodiche del marketing territoriale e di prodotto, nonché di promozione dei beni e delle attività culturali. Essi apprenderanno inoltre le metodiche di analisi e di interpretazione critica delle strutture e delle dinamiche delle aziende turistiche, mediante l'acquisizione di competenze nelle aree disciplinari economiche, aziendali, giuridiche e quantitative, innestate sulla conoscenza dei significati culturali e sociali del fenomeno turistico.

I laureati in Scienze turistiche dovranno essere in grado di comprendere i mutamenti in atto sui mercati turistici e nelle imprese operanti nel settore, nonché quelli in atto nei territori entro i quali svolgere attività di promozione e valorizzazione. Essi avranno maturato una elevata capacità di argomentare le conoscenze acquisite, negli ambiti di interesse, soprattutto attraverso la predisposizione della tesi di laurea, evidenziando un approccio professionale alle principali questioni del settore turistico, nonché capacità di acquisizione, elaborazione ed utilizzo selettivo di informazioni socio-economiche e territoriali, di scenario, utili a strutturare e sistematizzare la conoscenza a servizio della progettazione e della gestione turistica, oltre alla capacità di risolvere problematiche economiche e/o territoriali relativi allo sviluppo turistico.

Tali capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno acquisite principalmente attraverso:

- presentazione di elaborati sperimentali e di relazioni in itinere e dell'elaborato finale;
- seminari a carattere interdisciplinare in aggiunta ai corsi delle lezioni;
- visite a siti e manifestazioni di interesse turistico, territoriale e culturale;
- stage e tirocini in aziende, istituzioni o in house, con relazioni finali sulle attività svolte da parte dello studente e da parte della struttura ospitante;
- elaborato finale che abbia per contenuto casi reali di organizzazione dei servizi turistici o del patrimonio territoriale in funzione turistica.

Per l'applicazione delle conoscenze si farà ricorso a metodologie di insegnamento/apprendimento del tipo learning by doing, tramite esercitazioni, attività seminariali e laboratori, anche con interventi e testimonianze di esperti esterni, lungo l'intero percorso didattico. Si farà inoltre ricorso a tecniche didattiche di problem solving, in cui gli studenti saranno chiamati alla soluzione di casi e valutati sulla base dei risultati raggiunti e delle capacità dimostrate nella scelta e nella adozione degli strumenti metodologici e operativi più appropriati. Particolarmente importante sarà il tirocinio di

formazione, da svolgere presso realtà aziendali od istituzionali del settore turistico e funzionale alla preparazione della tesi di laurea, configurando un'esperienza che consenta allo studente sia una conoscenza delle dinamiche proprie del mondo del lavoro, sia una verifica ed un approfondimento di quanto appreso durante il corso.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Attraverso l'acquisizione di varie metodologie di analisi (descrittive, induttive, deduttive, comparative), lo studente in Scienze turistiche dovrà sapere valutare in autonomia : le specifiche strategie d'azione di enti, aziende, strutture e servizi turistici o di interesse turistico; i diversi prodotti turistici in funzione delle vocazioni territoriali e dei mercati di riferimento; le più appropriate attività di promozione e commercializzazione di servizi e strutture turistiche tenendo conto degli obiettivi di sostenibilità ecologica, sociale ed economica dei territori coinvolti.

Gli strumenti privilegiati per il raggiungimento di tale obiettivo consistono in: incontri e conferenze con esperti nei diversi ambiti del settore turistico; partecipazione ad attività seminariali e di ricerca presso le unità laboratoriali presenti nella sede; redazione della prova finale. Gli esami orali e le relazioni con i docenti tutor sono orientati anche alla verifica di tale obiettivo, oltre che all'accertamento delle conoscenze.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in scienze turistiche avrà acquisito specifiche competenze comunicative, in italiano e in due lingue straniere, per progettare e gestire attività di promozione e commercializzazione, prestando anche attenzione ai settori dei nuovi media. Saprà applicare le sue competenze comunicative in vari contesti lavorativi facendo ricorso alla comunicazione verbale ma anche a quella visuale (grafica, cartografica, degli strumenti informatici e dei sistemi informativi geografici) grazie a insegnamenti che affrontano le basi metodologiche e tecniche di questi linguaggi, oltre alle esercitazioni individuali e di gruppo con discussione e presentazione dei risultati di progetti svolti e alla redazione della prova finale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Agli studenti in Scienze turistiche vengono forniti gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, alternando momenti strutturati di lezioni frontali con altri tipi di formazione complementare (seminari, insegnamenti opzionali, percorsi di autoapprendimento), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi che si possono incontrare lungo l'intera filiera turistica. La capacità di apprendimento viene valutata sia nello studio delle nozioni teoriche sia nell'esperienza sul campo, in modo da delineare un percorso formativo orientato all'aggiornamento continuo e alla versatilità delle competenze. Il controllo costante delle conoscenze e competenze acquisite mediante esami, valutazione in itinere e l'elaborato finale è finalizzato a verificare con sequenzialità le tappe di tale percorso formativo e a controllare l'attitudine all'apprendimento sia in vista di una destinazione professionale che per un proseguimento in un ciclo formativo successivo.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art.6 comma 1 e 2)

I saperi minimi per l'accesso al corso di laurea corrispondono alle conoscenze ed abilità acquisite nei curricula delle Scuole Medie Superiori. È richiesto il possesso di buone basi di cultura generale. In particolare si richiede un'attitudine a studiare le materie che compongono il percorso di studio triennale. Il possesso dei requisiti previsti per l'ammissione sarà accertato mediante una prova di cultura generale, che si svolgerà all'inizio di ciascun anno accademico, consistente in un test

attitudinale scritto con quesiti a risposta multipla. Per l'indirizzo di Enogastronomia e turismo, in considerazione delle attività laboratoriali e della specificità di alcune materie, è prevista anche una prova preliminare volta a verificare il possesso di un'adeguata preparazione di base su ambiti disciplinari specifici (agricoltura, alimentazione, territorio) caratterizzanti il corso.

I risultati dei test vengono poi resi noti agli studenti, esaminati nell'ambito del CCS e, sulla base di essi, previste iniziative a carattere documentario, bibliografico e seminariale per colmare le eventuali lacune individuate nelle aree più critiche. A tale scopo sono organizzati, anche cicli di lezioni propedeutiche e/o introduttive che saranno tenuti prima dell'inizio dei corsi. La frequenza a questi cicli di lezioni sarà obbligatoria.

Caratteristiche della prova finale

Ai sensi del regolamento didattico di Ateneo il titolo di studio è conferito a seguito di prova finale costituita da elaborato scritto, svolto sotto la supervisione di un relatore. Può svolgere la funzione di relatore un docente o ricercatore universitario del corso di studio oppure un docente a contratto titolare di insegnamento nel corso di studio, il quale supervisionerà l'attività nelle sue diverse fasi.

L'elaborato scritto è finalizzato a dimostrare il raggiungimento degli obiettivi formativi qualificanti del Corso e a rivelare una adeguata preparazione di base, un corretto uso delle fonti e della bibliografia, capacità sistematiche e argomentative. L'elaborato può prendere spunto anche dall'attività svolta dallo studente in un periodo di tirocinio presso un'azienda, un ente esterno o un laboratorio universitario. Oltre alla qualità dell'elaborato, si tiene conto dell'intera carriera dello studente all'interno del Corso di studio, dei tempi e delle modalità di acquisizione dei crediti formativi universitari, delle valutazioni sulle attività formative precedenti, dei progetti e delle attività esterne e internazionali (Erasmus) nonché di ogni altro elemento rilevante a qualificare il profilo del laureato. Per ulteriori specifiche si rimanda ad apposito Regolamento tesi.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Dal punto di vista degli sbocchi professionali, la laurea in Scienze turistiche consente l'impiego in una varietà di istituzioni, agenzie e organismi che promuovono il turismo e lo sviluppo locale attraverso la valorizzazione del patrimonio storico-artistico, ambientale ed enogastronomico: enti pubblici, enti territoriali, aziende alberghiere, agenzie di pubblicità, editoria e comunicazione, agenzie viaggi, network (gruppi consorziati di agenzie di viaggi, consorzi di tutela, salvaguardia ambientale e valorizzazione), Olta (On line travel agency), associazioni turistiche e culturali, aziende pubbliche/private di promozione territoriale. Il laureato in Scienze turistiche è inoltre formato per sviluppare iniziative imprenditoriali in proprio o in partnership all'interno della filiera turistica ed in particolare nei settori incoming, outgoing, incentive, del trasporto, dell'ospitalità e della ristorazione o nella fornitura di servizi consulenziali alle PMI operanti nel settore; o ancora per l'inserimento nel settore della consulenza alle imprese, con particolare riferimento al marketing, alla comunicazione e pubblicità, al business planning e controllo di gestione, in posizione di affiancamento a figure di medio-alta responsabilità.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
2. Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
3. Agenti di pubblicità - (3.3.4.4.0)
4. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
5. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
6. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)
7. Agenti di viaggio - (3.4.1.4.0)

8. Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi - (3.4.1.5.1)
9. Guide turistiche - (3.4.1.5.2)

Crediti assegnati alle attività formative e a ciascun ambito

Immatricolati a. a. 2022/2023

Curriculum Turismo e sviluppo locale

I anno								
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU	AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01			3	18	Base	I s
		IUS/09	6		3	18		
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6		6	36	Base	I s
Storia moderna e contemporanea		M-STO/02	9		9	54	Caratterizzante	I s
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6		6	36	Altre	I s
Geografia		M-GGR/01	6		6	36	Base	II s
Inglese		L-LIN/12	12		12	72	Base - Altre	Ann
Economia aziendale		SECS-P/07	6		6	36	Base	II s
Economia politica		SECS-P/01	6		6	36	Caratterizzante	II s
Totale I anno CFU			57		57			
II anno								
Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU	AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Organizzazione aziendale		SECS-P/10	9		9	54	Caratterizzante	I s
Economia e gestione delle imprese turistiche		SECS-P/08	9		9	54	Caratterizzante	I s
Sociologia del territorio		SPS/10	6		6	36	Caratterizzante	I s
Archeologia e Museologia	Cultura materiale e d archeologica dei paesaggi	L-ANT/07	9		4	24	Caratterizzante	Ann.
	Storia e funzioni del museo	L-ART/04		5	30			
Economia ambientale e sviluppo sostenibile	Sviluppo sostenibile				5	30		
	Economia ambientale e sviluppo sostenibile	AGR/01	9		4	24	Affine	Ann.
Marketing turistico	Il ruolo del marketing nelle aziende turistiche	SECS-P/08	6		3	18	Caratterizzante	II s
	Tipologie di imprese turistiche			3	18			

Antropologia del turismo		M-DEA/01	9	9	54	Caratterizzante	II s	
Aree protette e biodiversità		BIO/03	9	9	54	Affine	II s	
Totale II anno CFU			66	66				
III anno								
Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU	AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Cartografia e GIS		ICAR/06	6		6	36	Base	I s
Storia del turismo		M-STO/02	6		3	36	Caratterizzante	I s
		SECS-P/12		3				
Tirocinio		NN	9		9	144	Altre	I s
Geografia del turismo		M-GGR/02	6		6	36	Base	II s
Progettazione territoriale del turismo		ICAR/20	9		9	54	Affine	II s
A scelta dello studente			12		12	72	Altre	I-II s
Prova finale e lingua straniera			9		9	225	Altre	II s
Totale III anno CFU			57		57			
Totale CFU			180		180			

Regole di Propedeuticità

<i>per sostenere l'esame di</i>	<i>lo studente deve aver superato l'esame di</i>
Economia ambientale e sviluppo sostenibile	Economia politica
Cartografia e GIS	Geografia

Curriculum Enogastronomia e turismo

I anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01	6	3	18	Base	I s
		IUS/09		3	18		
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	I s
Storia moderna e contemporanea		M-STO/02	9	9	54	Caratterizzante	I s
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	I s
Geografia		M-GGR/01	6	6	36	Base	II s
Inglese		L-LIN/12	12	12	72	Base - Altre	Ann
Economia aziendale		SECS-P/07	6	6	36	Base	II s
Economia politica		SECS-P/01	6	6	36	Caratterizzante	II s
Totale I anno CFU			57	57			
II anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Organizzazione aziendale		SECS-P/10	9	9	54	Caratterizzante	I s
Economia e gestione delle imprese turistiche		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I s
Diritto alimentare		IUS/03	6	6	36	Affine	I s
Paesaggio e sistemi agroalimentari		AGR/01	6	6	36	Affine	I s
Marketing turistico	Il ruolo del marketing nelle aziende turistiche	SECS-P/08	6	3	18	Caratterizzante	II s
	Tipologie di imprese turistiche			3	18		
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		SECS-P/12	9	9	54	Caratterizzante	II s
Sociologia del cibo		SPS/07	6	6	36	Caratterizzante	II s
Politiche del cibo		AGR/01	9	3	18	Affine	II s
		SPS/09		6	36	Caratterizzante	
Totale II anno CFU			60	60			
III anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Microbiologia e qualità degli alimenti		AGR/16	6	6	36	Affine	I s

	Tecnologie alimentari		4	24		
Tecnologie alimentari e Laboratori del gusto	Laboratorio di enogastronomia AGR/15	12	4	24	Affine	Ann.
	Laboratorio di analisi sensoriale		4	24		
Tirocinio		9	9	144	Altre	I s
Geografia dei prodotti locali	M-GGR/01	6	6	36	Base	II s
Enologia e Marketing del vino	AGR/15	9	4	24	Affine	II s
	AGR/01		5	30		
A scelta dello studente		12	12	72	Altre	I-II s
Prova finale e lingua straniera		9	9	225	Altre	II s
	Totale III anno CFU	63	63			
	Totale CFU	180	180			

Immatricolati a. a. 2021/2022

Curriculum Turismo e sviluppo locale

I anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01	6	3	18	Base	I s
		IUS/09		3	18		
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	I s
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	I s
Inglese		L-LIN/12	12	12	72	Base - Altre	Ann
Economia politica		SECS-P/01	8	8	48	Attività	I s
Geografia		M-GGR/01	9	9	54	Base	II s
Economia aziendale		SECS-P/07	9	9	54	Base	II s
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	II s
Totale I anno CFU			62	62			
II anno							
Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Base	I s
	Tedesco	L-LIN/14					
	Francese	L-LIN/04					
	Spagnolo	L-LIN/07					
Organizzazione e marketing delle aziende turistiche		SECS-P/10	8	8	48	Caratterizzante	I s
Archeologia e Museologia	Cultura materiale e d archeologica del paesaggio	L-ANT/07	8	4	24	Caratterizzante	I s
		Storia e funzioni del museo		L-ART/04	4		
Economia dell'ambiente e del turismo	Fondamenti di economia ambientale, turismo e sostenibilità	AGR/01	9	4	24	Affine	I s
		Politiche dell'ambiente e del turismo			5		
Storia moderna		M-STO/02	9	9	54	Caratterizzante	II s
Antropologia del turismo		M-DEA/01	9	9	54	Caratterizzante	II s
Aree protette e biodiversità		BIO/03	9	9	54	Affine	II s
Storia del turismo		M-STO/02	3	3	18	Caratterizzante	II s
		SECS-P/12	3	3	18		

		Totale II anno CFU	64	64			
III anno							
Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Cartografia e GIS		ICAR/06	9	9	54	Base	I s
Destination management e organizzazione degli eventi		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I s
Tirocinio			9	9	144	Altre	I s
Progettazione territoriale del turismo		ICAR/20	9	9	54	Affine	II s
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	I-II s
Prova finale			6	6	36	Altre	II s
Totale III anno CFU			54	54			
Totale CFU			180	180			

Regole di Propedeuticità	
<i>per sostenere l'esame di</i>	<i>lo studente deve aver superato l'esame di</i>
Economia dell'ambiente e del turismo	Economia politica
Cartografia e GIS	Geografia

Curriculum Enogastronomia e turismo

I anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01	6	3	18	Base	I s
		IUS/09		3	18		
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	I s
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	I s
Inglese		L-LIN/12	9	9	54	Base - Altre	Ann
Geografia dei prodotti locali		M-GGR/01	9	9	54	Base	II s
Paesaggio e sistemi agroalimentari		AGR/01	6	6	36	Affine	II s
Management del turismo		SECS-P/08	6	6	36	Caratterizzante	II s
Economia aziendale		SECS-P/07	9	9	54	Base	II s
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	II s
Totale I anno CFU			63	63			
II anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	I s
Tedesco		L-LIN/14					
Francese		L-LIN/04					
Spagnolo		L-LIN/07					
Microbiologia e qualità degli alimenti		AGR/16	8	8	48	Affine	I s
Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione		SECS-P/10	8	8	48	Caratterizzante	I s
Laboratorio di analisi sensoriale		AGR/15	6	6	36	Affine	I s
Enologia e marketing del vino		AGR/15	8	4	24	Affine	II s
		AGR/01		4	24		
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		SECS-P/12	7	7	42	Caratterizzante	II s
Sociologia del cibo		SPS/07	6	6	36	Caratterizzante	II s
Politiche del cibo		SECS-P/06	9	9	54	Caratterizzante	II s
Totale II anno CFU			58	58			
III anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Destination management e organizzazione degli eventi		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I s
Diritto alimentare		IUS/03	6	6	36	Affine	I s
Tirocinio			9	9	144	Altre	I s

Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia	Tecnologie alimentari	AGR/15	8	4	24	Affine	II s
	Laboratorio di enogastronomia	AGR/15		4	24		
Comunicazione enogastronomica		L-ART/06	9	9	54	Caratterizzante	II s
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	I-II s
Prova finale			6	6	36	Altre	II s
Totale III anno CFU			59	59			
Totale CFU			180	180			

Immatricolati a. a. 2020/2021

Curriculum Turismo e sviluppo locale

I anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01	6	3	18	Base	I
		IUS/09		3	18	Base	
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	I
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	I
Inglese		L-LIN/12	12	12	72	Base - Altre	Ann.
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	I
Geografia		M-GGR/01	9	9	54	Base	II
Economia politica	Microeconomia	SECS-P/01	8	4	24	Caratterizzante	II
	Macroeconomia	SECS-P/01		4	24	Caratterizzante	
Economia aziendale e management del turismo		SECS-P/07	9	4	24	Base	II
		SECS-P/08		5	30	Base	
Totale I anno CFU			62				

II anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	I
	Tedesco	L-LIN/14					
	Francese	L-LIN/04					
	Spagnolo	L-LIN/07					
Organizzazione e marketing delle aziende turistiche		SECS-P/10	8	8	48	Caratterizzante	I
Archeologia e Museologia	Archeologia	L-ANT/07	8	4	24	Caratterizzante	I
	Museologia	L-ART/04		4	24	Caratterizzante	
Economia dell'ambiente e del turismo	Fondamenti di economia ambientale, turismo e sostenibilità	AGR/01	9	4	24	Affine	I
	Politiche dell'ambiente e del turismo	AGR/01		5	30	Affine	
Storia moderna		M-STO/02	9	9	45	Caratterizzante	II
Antropologia del turismo		M-DEA/01	9	9	54	Caratterizzante	II
Aree protette e biodiversità		BIO/03	9	9	54	Affine	II
Storia del turismo		M-STO/02	6	3	18	Caratterizzante	I
		SECS-P/12		3	18	Caratterizzante	
Totale II anno CFU			64				

III anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Cartografia e GIS		ICAR/06	9	9	45	Base	I

Destination management e organizzazione degli eventi	SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I
Tirocinio		9	9	144	Altre	I
Progettazione territoriale del turismo	ICAR/20	9	9	54	Affine	II
A scelta dello studente		12	12	72	Altre	II
Prova finale		6	6	150	Altre	II
Totale III anno CFU		54				

Totale CFU 180

Regole di Propedeuticità	
<i>per sostenere l'esame di</i>	<i>lo studente deve aver superato l'esame di</i>
Economia dell' ambiente e del turismo	Economia politica
Cartografia e GIS	Geografia

Curriculum Enogastronomia e turismo

I anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01		3	18	Base	I
		IUS/09	6	3	18	Base	
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	I
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	I
Inglese		L-LIN/12	9	9	54	Base - Altre	Ann.
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	I
Geografia dei prodotti locali		M-GGR/01	9	9	54	Base	II
Paesaggio e sistemi agroalimentari		AGR/01	6	6	36	Affine	II
Management del turismo		SECS-P/08	6	6	36	Caratterizzante	II
Economia aziendale		SECS-P/07	7	7	42	Base	II
Totale I anno CFU			61				

II anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	I
Tedesco		L-LIN/14					
Francese		L-LIN/04					
Spagnolo		L-LIN/07					
Sociologia del cibo		SPS/07	6	6	36	Caratterizzante	II
Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione		SECS-P/10	9	9	54	Caratterizzante	I
Laboratorio di analisi sensoriale		AGR/15	6			Affine	I
Enologia e marketing del vino		AGR/15	8	4	24	Affine	II
		AGR/01		4	24	Affine	
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		M-STO/02	7	7	42	Caratterizzante	II
Microbiologia e qualità degli alimenti		AGR/16	9	9	54	Affine	I
Economia del gusto		SECS-P/06	9			Caratterizzante	II
Totale II anno CFU			60				

III anno							
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Destination management e organizzazione degli eventi		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I
Diritto alimentare		IUS/03	6	6	36	Affine	I
Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia	Tecnologie alimentari	AGR/15		4	28	Affine	II
	Laboratorio di enogastronomia	AGR/15	8	4	28	Affine	
Tirocinio			9	9	54	Altre	I
Comunicazione enogastronomica		L-ART/06	9	9	54	Caratterizzante	I
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	II
Prova finale			6	6	150	Altre	II
Totale III anno CFU			59				

Totale CFU 180

PROVA FINALE

La laurea in Scienze turistiche si consegue dopo aver superato una prova finale che consiste nella discussione di un elaborato scritto di tesi. Il lavoro può essere svolto all'interno dell'Ateneo o presso aziende, strutture e laboratori, tanto universitari quanto pubblici o privati, in Italia e all'estero, secondo modalità stabilite dal CCS. La tesi verte su un argomento specifico, sotto la guida di un relatore, costituito da un docente o ricercatore universitario del corso di studio o afferente al Dipartimento, oppure da un docente a contratto titolare di insegnamento nel corso di studio, il quale supervisionerà l'attività nelle sue diverse fasi. Essa consiste in una relazione scritta elaborata in modo originale su argomenti teorici e/o sperimentali e/o osservativi, nel campo del turismo o in un campo scientifico oggetto delle attività formative previste nell'ordinamento didattico o di approccio interdisciplinare con prevalente uso di metodologie, teoriche e/o sperimentali e/o osservative.

Il carico di lavoro è equivalente ad un numero di CFU fissato dall'ordinamento didattico del corso di laurea.

MODALITÀ DI RICHIESTA DELLA TESI

Può chiedere la tesi uno studente che, iscritto almeno al terzo anno, abbia conseguito non meno di 110 CFU. Lo studente deve richiedere la tesi in una materia prevista nel proprio piano di studio e concordare con il Relatore, titolare dell'insegnamento, l'argomento della tesi. Lo studente dovrà presentare il modulo, disponibile sul sito web del corso di laurea, debitamente compilato e controfirmato dal docente Relatore, al Presidente del Consiglio di corso di studio.

La richiesta di assegnazione della tesi al Presidente del Consiglio di corso di studio va consegnata almeno tre mesi prima della seduta di laurea.

In caso di tesi di laurea in elaborazione presso un'azienda, gli studenti devono presentare:

- al Presidente del Consiglio di corso di studio la richiesta tesi nel rispetto dei tempi sopra specificati;
- al Responsabile dell'azienda il modulo di richiesta di accoglienza ai fini della stesura di tesi di laurea, disponibile sul sito web del corso di laurea, debitamente compilato e sottoscritto dal docente Relatore.

Infine, prima di dare inizio alla sua attività di tesi lo studente deve sincerarsi che l'iter amministrativo della sua richiesta, per il quale è prevista una lettera di accettazione da parte dell'azienda, si sia concluso positivamente.

Sebbene la prova finale e il tirocinio formativo siano due attività distinte del percorso formativo di uno studente, e possono essere quindi svolte separatamente, è data comunque la possibilità allo studente di svolgere tirocinio e tesi in filiera presso la stessa azienda.

Il CCS, esaminata la richiesta, assegna la tesi e nomina il Relatore ufficiale. Il Relatore dovrà curare in particolare che il lavoro di tesi faccia acquisire al candidato capacità critica e di lavoro autonomo di sufficiente qualità, e che l'elaborato di tesi documenti tali acquisite capacità.

AMMISSIONE ALL'ESAME DI LAUREA

Per accedere alla prova finale lo studente deve avere acquisito il quantitativo di crediti universitari previsto dal suo piano di studio, meno quelli previsti per la prova stessa.

Lo studente che intende sostenere l'esame finale per il conseguimento del titolo accademico è tenuto ad effettuare la relativa prenotazione entro i termini di seguito indicati:

- a) sessione di laurea estiva: dal 21 al 30 aprile
- b) sessione di laurea autunnale: dal 1° al 10 settembre

c) sessione di laurea straordinaria/ordinaria: dal 1° al 20 dicembre

La prenotazione all'esame finale, secondo i termini sopra specificati, deve essere effettuata dallo studente interessato via web, tramite il Portale dello Studente, utilizzando la medesima procedura in uso per le prenotazioni agli esami di profitto.

Non oltre i 20 giorni antecedenti la data prevista per l'esame finale, il laureando tenuto a presentare agli sportelli della Segreteria Studenti di Termoli la seguente documentazione:

a) domanda di ammissione all'esame finale resa in carta legale secondo il modulo predisposto dalle Segreterie Studenti e disponibile sul sito web del corso di laurea;

b) libretto universitario;

c) ricevuta attestante l'avvenuta prenotazione all'esame finale;

d) ricevuta di compilazione del questionario on-line Almalaurea;

e) la copia della tesi di laurea identica a quella che sarà oggetto della discussione, registrata su CD non riscrivibile, con etichetta adesiva contenente: nome, cognome, numero di matricola e relativa firma; indicazione del titolo e della materia oggetto dell'elaborato; formato file; nome, cognome e firma del relatore e dell'eventuale correlatore. Il CD deve essere conservato in una custodia rigida recante una etichetta con le medesime indicazioni. Con l'apposizione della propria firma sulle due etichette (CD e custodia) il relatore garantisce il contenuto del CD medesimo, assicurando che la versione della tesi in esso contenuta è quella definitiva che sarà oggetto di discussione nella seduta di laurea ed attesta l'approvazione del lavoro di tesi svolto dallo studente, autorizzandolo a sostenere la prova finale.

Non oltre i 20 giorni antecedenti la data prevista per l'esame finale, il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami di profitto previsti dal proprio Piano di Studio.

ESAME DI LAUREA E VALUTAZIONE TESI

Superato l'esame di Laurea lo studente consegue il titolo di Dottore in Scienze turistiche, con menzione nella carriera accademica del curriculum prescelto (Turismo e sviluppo locale; o Enogastronomia e turismo). La discussione della tesi avviene alla presenza di una commissione all'uopo nominata costituita da docenti del Consiglio di corso di studio, o comunque dell'Ateneo, e può essere allargata a eventuali relatori o correlatori esterni. Al termine della discussione la Commissione valuta la prova esprimendo un voto di laurea in centodecimi che tiene conto anche della carriera universitaria del candidato.

Il voto finale è determinato dalla media dei voti degli esami espressa in centodecimi, ponderata per il numero dei crediti di ogni esame, alla quale si aggiunge il punteggio assegnato all'esame della prova finale (da 0 a 7 punti) e alla valutazione della carriera e dell'eventuale esperienza Erasmus (da 0 a 4 punti).

Ai fini del superamento dell'esame di laurea necessario conseguire il punteggio minimo di 66 punti. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 110 punti, è subordinata alla accertata rilevanza dei risultati raggiunti dal candidato e alla valutazione unanime della Commissione.