



## REGOLAMENTO DIDATTICO

Il Consiglio D'Area Didattica Interateneo del Corso di Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” (LM-GASTR) è stato approvato in Giunta di Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” del 25.11.2020.

La Struttura Didattica competente per la gestione del CdS è il Consiglio di Area Didattica Interateneo, composto dai docenti appartenenti ai Dipartimenti di riferimento degli Atenei convenzionati, con riferimento congiuntamente al Corso di Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” (LM-GASTR) e al Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L-GASTR)”.

La Convenzione stipulata fa riferimento alle Facoltà di Medicina e Odontoiatria, di Farmacia e Medicina della Sapienza Università di Roma, ed il Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa (DEIM) dell'Università degli Studi della Tuscia in sede deliberante ai sensi del D. M. 270/04.

1. Finalità del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale
2. Classe di appartenenza del corso di laurea magistrale
3. Definizione degli obiettivi formativi qualificanti della Classe LM/GASTR
4. Obiettivi formativi specifici del CLM “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” e descrizione del percorso formativo
5. Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
6. Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio
7. Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)
8. Ammissione al Corso di Laurea
9. Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
10. Crediti formativi
11. Ordinamento didattico
12. Procedure per l'attribuzione dei compiti didattici
13. CAD - Consiglio di Area didattica e suoi Organi
14. Orientamento e tutorato in itinere
15. Obbligo di frequenza
16. Apprendimento autonomo
17. Programmazione didattica
18. Passaggio agli anni successivi
19. Modalità di verifica dell'apprendimento
20. Attività formative per la preparazione della prova finale
21. Riconoscimento degli studi compiuto presso altre sedi o altri Corsi di studio
22. Riconoscimento della Laurea Magistrale in “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” conseguita presso Università estere
23. Catalogo del Corso di studio (sito web)
24. Diploma Supplement

### 1. – Finalità del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale

Il presente Regolamento didattico del corso di laurea magistrale in “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” di seguito denominato “Regolamento”, viene formulato in applicazione del D.M. n. 270 del 22.10.2004 che detta le “Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509”, vista la Legge n. 240/2010 e nel rispetto del Regolamento didattico di Ateneo.

Il presente Regolamento disciplina i principi generali del corso di studio. Per garantire la revisione annuale dei corsi, il piano degli insegnamenti, le modalità didattiche e altri aspetti organizzativi specifici vengono riportati annualmente nell'ordinamento didattico pubblicato con il Manifesto degli Studi di Ateneo.



## 2. – Classe di appartenenza del Corso di Laurea Magistrale

Il Corso di Laurea Magistrale “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” appartiene alla Classe LM-GASTR delle lauree universitarie, denominata Scienze economiche e sociali della gastronomia.

## 3. – Definizione degli obiettivi formativi qualificanti della Classe LM/GASTR (GU n°32/8 febbraio 2018)

Questo percorso Magistrale ha l’obiettivo di formare nuove figure professionali che opereranno nel campo della gestione, dell’amministrazione, della pianificazione, del controllo e della valorizzazione dell’operato di aziende in particolare orientate alla ristorazione anche collettiva e al wine and hospitality management.

Sono questi due settori strategici per il sistema Italia tenuto conto delle rispettive dimensioni, del ruolo che hanno nel condizionare la produzione agroalimentare e nel promuovere il made in Italy, della necessità di ricerca sia sulle materie prime sia nel campo delle attrezzature, dell’impatto che possono avere sul comportamento alimentare e sullo stato di benessere della popolazione.

I profili professionali uniranno le competenze economico-manageriali a quelle della scienza e cultura della gastronomia fino agli aspetti più strettamente correlati con il benessere della collettività.

Questi profili professionali potranno contribuire grazie alle specifiche competenze ad acquisire a migliorare la gestione delle aziende della ristorazione e del wine and hospitality management coniugando aspetti manageriali (economici, gestionali, di marketing, comunicativi e tecnologici), con gli aspetti legati all’innovazione, alla valorizzazione socio-culturale del cibo e delle tradizioni gastronomiche, alla ricerca di una sostenibilità ambientale e socio-culturale, ai rapporti con i consumatori promuovendo in tal modo il “benessere” delle aziende, degli utenti e dell’indotto produttivo.

## 4. – Obiettivi formativi specifici del CLM “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” e descrizione del percorso formativo

La Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” si inserisce in un percorso di valorizzazione dell’industria agroalimentare italiana e della ristorazione anche collettiva. L’Università di Roma La Sapienza e l’Università della Tuscia hanno accumulato notevoli esperienze, in buona parte condivise, sia nella ricerca sia nella formazione, nel campo della scienza dell’alimentazione: dalla produzione, alla trasformazione, dalle scienze gastronomiche alla prevenzione fino alla clinica.

La gestione della ristorazione collettiva e il wine and hospitality management, implicano cambiamenti nella produzione alimentare e nella ricerca legata alle attrezzature lungo l’intera filiera agroalimentare, e la formazione di manager specialisti muniti di competenze gestionali e comunicative specifiche, nella consapevolezza che nella società attuale, alle competenze tecniche e specialistiche vadano affiancate le cosiddette “soft skills”, vettori di contatto vivo e ricco, di engagement all’interno delle organizzazioni, ma anche tra le imprese e il mondo esterno. Il manager delle aziende della ristorazione collettiva e del wine and hospitality è anche dotato di strumenti di leadership e artefice di strategie di visibilità e di esercizio del potere simbolico (soft power).

I profili professionali pensati per il Laureato Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” attengono alla gestione, all’amministrazione, alla pianificazione e al controllo di aziende in particolare orientate alla ristorazione collettiva e al wine and hospitality management. Sono questi due settori strategici per il sistema Italia tenuto conto delle rispettive dimensioni, del ruolo che hanno nel condizionare la produzione agroalimentare e nel promuovere il *made in Italy*, della necessità di ricerca sia sulle materie prime sia nel campo delle attrezzature, dell’impatto che possono avere sull’educazione alla corretta alimentazione della cittadinanza e, dunque, sul comportamento alimentare e sullo stato di benessere della popolazione.

I profili professionali uniranno le competenze economico-manageriali a quelle della scienza e cultura della gastronomia fino agli aspetti più strettamente correlati con il benessere della collettività.

Questi profili professionali potranno contribuire grazie alle specifiche competenze acquisite a migliorare la gestione delle aziende della ristorazione e del wine and hospitality management coniugando aspetti manageriali (economici, gestionali, di marketing, comunicativi e tecnologici), con gli aspetti legati all’innovazione, alla valorizzazione socio-culturale del cibo e delle tradizioni gastronomiche, alla ricerca di una sostenibilità ambientale e socio-culturale, ai rapporti con i consumatori promuovendo in tal modo il “benessere” delle aziende, degli utenti e dell’indotto produttivo.

La struttura del percorso di studio prevede un’articolazione in quattro semestri (due anni).

**Primo anno di corso:** saranno erogati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche relative in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti dedicati alle scienze, statistiche, economiche e aziendali; alle scienze giuridiche; alle scienze ambientali e progettuali; alle scienze sociopolitiche.

Sempre con un focus sul management della ristorazione collettiva e del wine and hospitality management.



**Secondo anno di corso:** vengono sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti le scienze alimentari e della nutrizione; le scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione. Il secondo anno è dedicato inoltre agli stage e ai tirocini professionalizzanti e allo sviluppo della tesi.

## 5. – Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Di seguito sono brevemente descritti i profili professionali in uscita

### 1. *Manager delle Scienze gastronomiche che potrà avere le seguenti funzioni:*

- coordinamento delle attività lungo l'intera filiera alimentare (acquisizione delle derrate alimentari, gestione del magazzino, processi di trasformazione e distribuzione, gestione degli scarti);
- organizzazione e gestione dei flussi di comunicazione interni ed esterni alle aziende di ristorazione;
- formazione e aggiornamento continuo del personale di ristorazione anche collettiva (scienza dell'alimentazione, igiene e sicurezza, profilo di salute degli utenti, comunicazione e interazione con gli utenti, psicologia del cliente, competenze linguistiche);
- conoscenza della contabilità e fiscalità della ristorazione;
- analisi dei comportamenti alimentari degli utenti della ristorazione;
- analisi della percezione della qualità dell'offerta della ristorazione;
- gestione dei rapporti con i committenti, le istituzioni e gli utenti;
- dare indicazioni tecniche per l'elaborazione di capitolati d'appalto e di offerte alle gare d'appalto;
- divulgare e monitorare l'applicazione del disciplinare per la trasformazione del cibo;
- valutazione di efficienza ed efficacia del sistema nel raggiungimento degli obiettivi;
- elaborazione di strategie di valorizzazione e comunicazione del progetto di ristorazione.

### **Competenze associate alla funzione:**

Il profilo prevede che il laureato abbia acquisito competenze nell'ambito di:

- controllo di processo e gestione;
- scienza dell'alimentazione e trasformazioni gastronomiche;
- profili di salute degli utenti della ristorazione;
- capacità di interagire con diverse figure professionali;
- capacità di lavorare in gruppo e di coordinare gruppi di lavoro.

### **sbocchi occupazionali:**

Il Manager delle scienze gastronomiche potrà trovare spazio nelle grandi aziende che si occupano ristorazione anche collettiva scolastica, ospedaliera, aziendale, carceraria, di associazioni assistenziali o di singole strutture che necessitano di attivare/gestire in autonomia un servizio di ristorazione.

### 2. *Responsabile del wine and hospitality (W&H) management che potrà avere le seguenti funzioni:*

- coordinamento di tutte le attività legate all'ospitalità del cliente e alla gestione delle cantine (gestione dei fornitori delle attrezzature e delle bevande, gestione del magazzino e della sua rotazione, processi di trasformazione);
- analisi del beverage cost e del service cost, e gestione dei prezzi di vendita e della revenue;
- promozione dei prodotti;
- organizzazione e gestione delle risorse umane;
- organizzazione e gestione delle strategie di comunicazione interna ed esterna per le aziende vinicole e di ospitalità;
- conoscenza della contabilità e fiscalità del W&H;
- analisi dei comportamenti alimentari degli utenti del W&H;
- formazione e aggiornamento continuo del personale di servizio (scienze dell'alimentazione, igiene e sicurezza, agronomia ed enologia, sommellerie, comunicazione e interazione con gli utenti, psicologia del cliente, competenze linguistiche);
- valutazione di efficienza ed efficacia del sistema nel raggiungimento degli obiettivi;
- elaborazione di strategie di valorizzazione del progetto di W&H a livello locale, nazionale e globale.



**Competenze associate alla funzione:**

Il profilo prevede che il laureato abbia acquisito competenze nell'ambito di:

- controllo di processo e gestione;
- comunicazione strategica e marketing;
- capacità linguistiche;
- competenze agronomiche ed enologiche;
- capacità di interagire con diverse figure di utenti e professionali;
- capacità di lavorare in gruppo e di coordinare gruppi di lavoro.

**sbocchi occupazionali:**

Il Responsabile del wine and hospitality management potrà trovare spazio nelle aziende alberghiere, ristorative, enoteche e catering, nelle aziende vitivinicole ed agrituristiche.

**6. – Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)**

**Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)**

Il Corso ha l'obiettivo di preparare neo laureati magistrali in grado di coniugare conoscenze specialistiche nel campo agroalimentare, con conoscenze specifiche relative al settore della ristorazione e del wine and hospitality management, all'ambito manageriale (economico, gestionale e giuridico) e al benessere collettivo, individuale e organizzativo.

Il laureato magistrale in "Management delle scienze gastronomiche per il benessere" acquisisce conoscenze di tipo analitico e multidisciplinare che gli permettono di comprendere le problematiche specifiche del management (problematiche relative alla gestione e all'organizzazione del personale e delle risorse disponibili, questioni relative al mercato e di carattere aziendale), con un focus particolare sui due profili relativi alla ristorazione e al wine and hospitality management.

Infine sarà acquisito un solido e avanzato patrimonio conoscitivo di tipo teorico, metodologico, tecnico ed operativo relativo alla valutazione e alla promozione del benessere individuale e collettivo.

Le conoscenze e le capacità di comprensione, analisi critica e intervento operativo saranno conseguite attraverso la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni, seminari e workshop con testimoni del mondo produttivo, lavori di gruppo, laboratori professionali e stage presso aziende del settore e/o enti pubblici.

Le conoscenze e le competenze acquisite saranno valutate in aula, durante lo sviluppo dell'attività didattica, mediante prove in itinere attraverso esercitazioni e progetti individuali e di gruppo, e mediante un esame finale.

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

I laureati magistrali in "Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere" devono essere capaci di applicare le loro conoscenze, capacità di comprensione e abilità nel risolvere problemi a tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti più ampi (o interdisciplinari) connessi al proprio settore di studio.

A tal fine il laureato del corso di laurea magistrale deve possedere un'adeguata conoscenza degli strumenti di analisi e tecnico-operativi per la gestione delle attività manageriali nell'ambito in particolare della ristorazione anche collettiva e del wine and hospitality management. Sarà essenziale acquisire capacità finalizzate al problem solving (attraverso l'identificazione dei punti di forza e delle criticità, la definizione di strategie di soluzione, l'implementazione di queste nella situazione reale) e ad un'efficace interazione con altre figure professionali nell'ambito di un lavoro di gruppo.

Compito in particolare di esercitazioni, laboratori e stage in aziende o enti pubblici sarà quello di far acquisire e perfezionare queste capacità.

Il percorso formativo sarà centrato sull'analisi di casi di studio e simulazioni pratiche, mirando all'individuazione di criticità da risolvere e sulla riflessione critica di fronte ai problemi emergenti.

Contribuiranno all'acquisizione di queste capacità anche le altre attività sul campo nonché le testimonianze di chi ha già acquisito esperienze nel settore.

Le verifiche consistono in esami (scritti e/o orali), esercitazioni e attività sul campo con l'assegnazione allo studente di specifici compiti che chiederanno la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione delle caratteristiche e delle problematiche del settore verranno evidenziate nei periodi di stage, nei laboratori e nei tirocini, nonché nella preparazione della prova finale.



### **Autonomia di giudizio (making judgements)**

I laureati magistrali in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” saranno in grado di sviluppare giudizi autonomi, critici e adeguati partendo dall’interpretazione di dati di base e giungendo a riflessioni/conclusioni idonee che integrino tutti gli aspetti della loro professione: dal sistema agroalimentare, al management aziendale, alle applicazioni specifiche nella ristorazione e nel wine and hospitality management, alla valutazione e ricerca del benessere individuale e collettivo incluse le ricadute in termini sociali e etici.

L’approccio multidisciplinare del CdS, nonché le esperienze sul campo contribuiranno in maniera significativa all’acquisizione di un’idonea autonomia di giudizio.

La verifica dell’acquisizione dell’autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione del lavoro svolto nelle attività individuali e collettive proposte durante il corso di studio.

### **Abilità comunicative (communication skills)**

I laureati magistrali in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” dovranno acquisire capacità di ascolto e di trasmissione di informazioni e idee, di analisi e soluzione di problemi, di individuare e proporre soluzioni agli interlocutori del settore agroalimentare, di comunicare con gli utenti della ristorazione e del wine and hospitality management.

Il CdS intende munire i laureati di competenze comunicative specifiche per il settore di interesse con particolare riguardo all’ottimale utilizzo dei linguaggi e delle tecnologie comunicative per il miglioramento della comunicazione interna ed esterna. La comunicazione si pone come importante alleato nelle strategie di management moderne, da progettare e gestire entro la continuità tra la comunicazione interna e quella esterna. In termini di comunicazione interna, il laureato magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” acquisirà, pertanto, le conoscenze e le competenze necessarie per la gestione e il monitoraggio dell’insieme delle attività specialistiche di comunicazione necessarie a supportare il funzionamento, lo sviluppo e il successo delle aziende che lo vedranno coinvolto. Sarà dunque in grado di attuare una comunicazione strategica, per indirizzare e coinvolgere le persone dell’organizzazione, una comunicazione creativa, per generare le conoscenze e le competenze necessarie, una comunicazione della conoscenza o formativa, per condividere e diffondere i valori e le competenze distintive dell’organizzazione; una comunicazione funzionale, per supportare i processi gestionali e produttivi.

Oltre alle competenze in termini di comunicazione interna, a conclusione del percorso formativo in oggetto, il laureato magistrale saprà progettare, coordinare e attuare strategie efficaci di comunicazione esterna, volte alla valorizzazione del proprio operato sui mercati interni ed esteri, ma anche, più in generale, all’informazione, all’educazione e alla sensibilizzazione dei vari destinatari sui temi complessi ed attuali dell’alimentazione, della qualità della ristorazione anche collettiva, delle produzioni vinicole e dell’ospitalità. In questo senso, accanto alla conoscenza delle strategie comunicative tradizionali, i laureati di questo percorso magistrale acquisiranno anche competenze di comunicazione digitale, settore che verrà proposto all’interno del corso come vero e proprio alleato per rendere ancora più visibile un sistema di produzione e distribuzione alimentare e vinicolo e dei servizi di ospitalità da riconoscere a pieno titolo quale parte integrante del grande patrimonio della cultura e della tradizione.

Nuove sfide impongono nuove figure professionali in grado di gestire correttamente la pianificazione della strategia di valorizzazione dell’operato delle imprese nell’ambiente web e attraverso i Social Network Sites. Pertanto, verranno garantite all’interno del percorso strumenti per comprendere e attuare strategie mirate a migliorare e promuovere l’immagine dell’azienda, affinché appaia forte, competitiva, dinamica ed in linea con gli attuali bisogni della clientela; generare interesse verso i prodotti e i servizi; sviluppare azioni volte alla fidelizzazione della clientela e acquisizione di nuovi clienti; analizzare il mercato in cui opera, la concorrenza, i rischi e le opportunità d’impresa, mantenendo un occhio sempre vigile sugli eventuali cambiamenti del panorama dei social media; creare adeguate strategie promozionali, integrando gli strumenti online con le tecniche di marketing tradizionali, i media gratuiti o a pagamento; seguire lo sviluppo e l’attuazione delle campagne, controllando gli investimenti ed evitando gli insuccessi.

In tale ottica il laureato, durante il percorso di studi, verrà coinvolto in attività di analisi di case studies e di promozione nazionale e internazionale di prodotti e servizi legati ai due profili di formazione, in presentazioni e discussioni di risultati di ricerca empirica, in attività di progettazione di strategie di comunicazione interna ed esterna delle aziende e di valorizzazione del settore a in contesti locali e/o globali.

Le attività di formazione (e in particolare le attività sul campo) nonché la preparazione della prova finale consentiranno l’acquisizione delle competenze ed abilità nel settore della comunicazione. L’acquisizione di dette competenze ed abilità sarà valutata attraverso gli esami e la discussione della prova finale.



### Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati magistrali in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” dovranno acquisire abilità necessarie alla crescita nello studio con un elevato grado di autonomia.

Il laureato magistrale dovrà essere autonomo nell'approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative all'innovazione e al management nella ristorazione anche collettiva e nel wine and hospitality management.

Contribuiranno all'acquisizione di tali capacità la partecipazione all'attività didattica d'aula, le attività sul campo, il coinvolgimento in attività di ricerca, il lavoro di ricerca svolto per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione delle capacità di apprendimento avverrà attraverso le attività sul campo (esercitazioni, laboratori, stage) ed attraverso le valutazioni finali previste per ogni insegnamento.

### 7. – Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Il corso di laurea prevede 120 CFU complessivi, articolati su due anni di corso, di cui 18 da acquisire in attività formative volte alla maturazione di specifiche capacità professionali.

Il corso è organizzato in 4 semestri e 12 corsi integrati; a questi sono assegnati specifici CFU dal Consiglio della Struttura Didattica in osservanza di quanto previsto nella tabella delle attività formative indispensabili. Ad ogni CFU corrisponde un impegno-studente di 25 ore, ripartite in lezioni frontali negli ambiti disciplinari caratterizzanti e affini, didattica teorico-pratica (seminario, laboratorio, esercitazione), attività professionalizzanti in strutture esterne alle Università.

Il Consiglio della struttura didattica determina nel “Manifesto degli studi” e riporta nell’Ordine degli studi l’articolazione degli insegnamenti nei semestri, i relativi CFU, il “core curriculum” e gli obiettivi dell'apprendimento (compresi quelli relativi ai CFU dell'attività di tipo professionalizzante) specifici di ogni insegnamento, e la tipologia delle verifiche di profitto.

**Le verifiche di profitto, in numero di 12**, sono programmate dal competente Consiglio della struttura didattica nei periodi di interruzione delle attività didattiche frontali. La verifica di profitto, superata positivamente, dà diritto all'acquisizione dei CFU corrispondenti.

### 8. – Ammissione al Corso di Laurea

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

Lo studente deve, inoltre, essere in possesso di specifici requisiti curriculari e di un'adeguata personale preparazione.

Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale, il candidato deve trovarsi in una delle seguenti condizioni:

- I) essere in possesso di una Laurea triennale in una delle seguenti classi di laurea:
  - L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia
  - L-13 - Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
  - L-15 - Scienze del turismo
  - L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
  - L-20 - Scienze della comunicazione
  - L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
  - L-SNT/3 - Dietistica

o nelle corrispondenti classi attivate ai sensi del 03.11.1999, n. 509;

In alternativa il candidato deve essere in possesso di almeno 72 CFU tra i seguenti Settori Scientifico Disciplinari (SSD): MED/49, AGR/15, AGR/16, M-GGR/01, SECS-P/01, SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/13, SPS/07, SPS/08.

- II) avere una conoscenza della lingua inglese di livello B1 oppure aver acquisito almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese.

L'iscrizione al corso di Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” prevede i seguenti passaggi:

- la registrazione dei dati anagrafici sul portale dell'Università di Roma “Sapienza” (sede amministrativa del Corso di Laurea interateneo).



- il caricamento del curriculum vitae in cui, oltre alle informazioni richieste, il candidato allega l'autocertificazione relativa al titolo di studio e al voto (Dichiarazione di Valore per titoli esteri) e le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze previste per l'ingresso.

L'ammissione al CLM terrà conto del curriculum vitae e dei risultati del colloquio. Questo è volto a valutare le capacità logiche, espressive ed argomentative supportate da una coerente cultura generale e scientifica, nonché una vocazione agli studi previsti nel CLM e le conoscenze linguistiche.

La Commissione per la prova di ammissione è nominata dai Rettori dell'Università di Roma "Sapienza" e di Viterbo "Tuscia" e ha il compito di:

- verificare il possesso delle conoscenze iniziali attraverso la valutazione del curriculum vitae del candidato e del colloquio, secondo quanto stabilito nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea;
- formulare la graduatoria

### 9. – Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale, consiste nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, essa è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. Il lavoro di tesi consiste in un approfondimento autonomo, originale, teorico ed empirico dei contenuti dell'insegnamento impartito dal docente che svolge il ruolo di supervisore e relatore.

La tesi di laurea magistrale potrà essere collegata al lavoro di tirocinio. In tal caso la tesi dovrà analizzare in modo critico e ricorrendo a presupposti teorici il lavoro sviluppato in azienda.

La domanda di ammissione alla prova finale può essere presentata unicamente dagli studenti che, alla data di presentazione della domanda stessa, abbiano conseguito e regolarmente acquisito 80 CFU almeno due mesi prima della data di discussione della tesi.

Per l'ammissione alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 12 crediti, il candidato deve aver conseguito 108 CFU, di cui:

- 84 CFU conseguiti in seguito al superamento di esami e prove di verifica relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi;

- 24 CFU conseguiti dalle seguenti altre attività didattiche: insegnamenti a scelta dello studente (9 CFU), stage (15 CFU). La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno due devono essere professori universitarie/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce:

- l'impegno mostrato dallo studente nel corso della stesura dell'elaborato;
- la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale;
- le conoscenze e competenze acquisite;
- le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate.

Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato in relazione all'intero percorso di studio (esperienze formative all'estero, attività di ricerca, progetti).

Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza i presupposti scientifici e le finalità del lavoro che ha svolto, i materiali e i metodi che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, il confronto con quanto già presente in letteratura, gli elementi di forza e i limiti dello studio condotto.

Al voto di Laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono in modo indicativo la media aritmetica dei voti conseguiti negli esami curriculari. Contribuisce inoltre il giudizio attribuito dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi che terrà conto della tipologia della ricerca (studio sperimentale; presentazione di casistica; case report; studio compilativo), con un punteggio massimo di 4 punti, e della qualità della presentazione, con un punteggio massimo di 2 punti e questi due parametri daranno in totale un massimo di 6 punti; oltre a ciò saranno assegnati 2 punti per aver conseguito la laurea in corso (compreso part-time entro durata concordata), 1 punto per aver conseguito un numero di lodi pari o superiore a 2 e verrà tenuto conto dell'eventuale coinvolgimento in programmi di scambio internazionale (con conseguimento di un numero di CFU pari o superiore a 12) con l'assegnazione di 2 punti. I punti conseguibili alla laurea saranno in totale 11.



## 10. – Crediti formativi

L'unità di misura del lavoro richiesto allo Studente per l'espletamento di ogni attività formativa prescritta all'Ordinamento didattico per conseguire il titolo di studio è il Credito Formativo Universitario (CFU).

Ad ogni CFU corrisponde un impegno-studente di 25 ore, di cui di norma 8 ore di didattica teorico-pratica, oppure 20 ore di studio assistito all'interno della struttura didattica. Ad ogni CFU professionalizzante corrispondono 25 ore di lavoro per studente.

Le 25 ore di lavoro corrispondenti al CFU sono ripartite in:

- ore di lezione;
- ore di attività didattica tutoriale svolta in laboratori, reparti assistenziali, ambulatori, day hospital;
- ore di seminario;
- ore spese dallo Studente nelle altre attività formative previste dall'Ordinamento didattico,
- ore di studio autonomo necessarie per completare la sua formazione.

Per ogni Corso di insegnamento, la frazione dell'impegno orario che deve rimanere riservata allo studio personale e ad altre attività formative di tipo individuale è determinata nel presente Regolamento.

Ai fini di evitare l'obsolescenza dei CFU acquisiti, non sono consentite più di 6 ripetizioni di anni di corso nell'intero corso di studi, sia per gli studenti a tempo pieno che per quelli a tempo parziale.

Come da regolamento studenti art. 33:

*Tempo previsto per conseguire il titolo.*

Gli studenti di ordinamento DM 270/04 o DM 509/99, iscritti a tempo pieno, devono superare tutti gli esami di profitto entro un termine pari al triplo della durata normale del Corso di studio, se non altrimenti stabilito dai regolamenti didattici di Facoltà.

Esempio: uno studente iscritto ad un Corso di laurea triennale deve superare tutti gli esami entro 9 anni complessivi, uno studente iscritto a un corso di laurea magistrale biennale entro 6 anni complessivi.

Per calcolare il termine fissato per il conseguimento del titolo di studio non si tiene conto degli eventuali anni di interruzione della carriera, concessa ai sensi del successivo art. 45.

I termini fissati per il conseguimento del titolo di studio si interrompono:

- in caso di passaggio ad altro corso di laurea
- se gli studenti sono in difetto del solo esame di laurea. In questo caso non è tuttavia possibile presentare domanda di passaggio al tempo parziale di cui all'art. 50.

Una Commissione Didattica Paritetica, nominata ogni anno dal CCL, accerta la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi.

## 11. – Ordinamento didattico

Il CAD definisce l'Ordinamento didattico, nel rispetto della legge vigente, che prevede, per ogni CdS, l'articolazione in Attività formative di base, caratterizzanti, affini o integrative, a scelta dello Studente, finalizzate alla prova finale. Ciascuna attività formativa si articola in ambiti disciplinari, costituiti dai Corsi ufficiali, ai quali afferiscono i Settori scientifico-disciplinari pertinenti.

L'ordinamento degli studi prevede lo svolgimento di attività didattiche per complessivi 120 CFU, articolate nei due anni di corso, nei quali le attività didattiche sono suddivise mediamente in 60 CFU/anno, con possibili minime variazioni in relazione e alla particolare aggregazione dei corsi integrati e dei relativi moduli e delle altre attività didattiche, in ogni anno di corso.

Per gli studenti che decideranno di avvalersi dell'opzione di iscrizione a tempo parziale sarà previsto un percorso formativo che prevede la suddivisione dei 120 CFU mediamente in 30 CFU/anno, in quattro anni di corso.

Anche in questo caso saranno possibili minime variazioni in relazione alla particolare aggregazione dei corsi integrati e dei relativi moduli e delle altre attività didattiche, in ogni anno di corso. Quest'ultimo percorso formativo sarà attivato dal corso di studio in relazione ad eventuali richieste degli studenti.

L'ordinamento didattico definisce gli obiettivi affidati a ciascuno degli ambiti disciplinari ed individua le forme didattiche più adeguate per il loro conseguimento, articolando le attività formative in corsi integrati di insegnamento. Qualora nello stesso Corso siano affidati compiti didattici a più di un Docente, è prevista la nomina di un Coordinatore, designato a cadenza annuale dal CAD.





Il Coordinatore di un Corso integrato, in accordo con la Commissione Tecnica di Programmazione Didattico-Pedagogica (CTP, vedi oltre) esercita le seguenti funzioni:

- rappresenta per gli Studenti la figura di riferimento del Corso;
- propone alla CTP l'attribuzione dei compiti didattici concordati con Docenti e Docenti-Tutori in funzione degli obiettivi didattici propri del Corso;
- propone alla CTP la distribuzione dei tempi didattici concordata fra i Docenti del proprio Corso;
- coordina la preparazione delle prove d'esame;
- presiede, di norma, la Commissione di esame del Corso da lui coordinato e ne propone la composizione;
- è responsabile nei confronti del CAD della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi definiti per il Corso stesso;
- definisce il numero di esami che occorre sostenere per accedere all'esame di laurea.

### **Tipologia delle forme di insegnamento**

All'interno dei corsi è definita la suddivisione dei crediti e dei tempi didattici nelle diverse forme di attività di insegnamento, come segue:

#### *- Lezione ex-cathedra*

Si definisce "Lezione ex-cathedra" (d'ora in poi "Lezione") la trattazione di uno specifico argomento identificato da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio, effettuata da un Professore o Ricercatore Universitario, sulla base di un calendario predefinito, ed impartita agli Studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di corso, anche suddivisi in piccoli gruppi.

#### *- Seminario*

Il "Seminario" è un'attività didattica che ha le stesse caratteristiche della Lezione ex-cathedra ma è svolta in contemporanea da più Docenti, anche di ambiti disciplinari (o con competenze) diversi, e, come tale, viene annotata nel registro delle lezioni. Vengono riconosciute come attività seminariali anche le Conferenze eventualmente istituite nell'ambito degli insegnamenti. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate sotto forma di videoconferenze.

#### *- Didattica Tutoriale*

Le attività di Didattica Tutoriale costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata ad un piccolo gruppo di Studenti; tale attività didattica è coordinata da un Docente-Tutor, il cui compito è quello di facilitare gli Studenti a lui affidati nell'acquisizione di conoscenze, abilità, modelli comportamentali, cioè di competenze utili all'esercizio della professione. L'apprendimento tutoriale avviene prevalentemente attraverso gli stimoli derivanti dall'analisi dei problemi, attraverso la mobilitazione delle competenze metodologiche richieste per la loro soluzione e per l'assunzione di decisioni, nonché mediante l'effettuazione diretta e personale di azioni (gestuali e relazionali) nel contesto di esercitazioni pratiche e/o di internati in ambienti professionalizzanti, in laboratori etc.

Per ogni occasione di attività tutoriale il CAD definisce precisi obiettivi formativi, il cui conseguimento viene verificato in sede di esame.

Il CAD nomina i Docenti-Tutori fra i Docenti ed i Ricercatori, nel documento di programmazione didattica, secondo le modalità di legge vigenti.

Il CAD, su proposta della CTP (vedi) e dei Docenti, organizza l'offerta di attività didattiche, realizzabili con lezioni ex-cathedra, seminari, corsi interattivi a piccoli gruppi, attività non coordinate oppure collegate in "percorsi didattici omogenei", fra i quali lo Studente esercita la propria personale opzione.

#### *- Attività formative professionalizzanti*

Durante le fasi dell'insegnamento lo Studente è tenuto ad acquisire specifiche professionalità nel campo delle scienze gastronomiche. A tale scopo, lo Studente dovrà svolgere attività formative professionalizzanti frequentando le strutture professionalizzanti identificate dal CAD e nei periodi dallo stesso definiti.

Il tirocinio obbligatorio è una forma di attività didattica tutoriale che comporta per lo Studente l'esecuzione di attività pratiche con ampi gradi di autonomia, a simulazione dell'attività svolta a livello professionale.

In ogni fase del tirocinio obbligatorio lo Studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Docente-Tutor.

Le funzioni didattiche del Docente-Tutor al quale sono affidati Studenti che svolgono l'attività di tirocinio obbligatorio sono le stesse previste per la Didattica tutoriale svolta nell'ambito dei corsi di insegnamento.

La competenza acquisita con le attività formative professionalizzanti è sottoposta a valutazione nell'ambito dell'attribuzione del voto dell'esame finale del corso che ha organizzato le rispettive attività formative professionalizzanti.



Il CAD può identificare strutture professionalizzanti non universitarie presso le quali può essere condotto, in parte o integralmente, il tirocinio, dopo valutazione ed accreditamento della loro adeguatezza didattica da parte della CTP.

#### *- Preparazione della Tesi di Laurea*

Lo Studente ha a disposizione 12 CFU da dedicare alla preparazione della Tesi di Laurea e della prova finale di esame. Il presente Regolamento esplicita le norme che il CAD prevede per la conduzione del lavoro di tesi.

### **12. – Procedure per l'attribuzione dei compiti didattici**

Ai fini della programmazione didattica, il CAD:

- definisce la propria finalità formativa secondo gli obiettivi generali descritti dal profilo professionale del Laureato magistrale in “Management delle scienze gastronomiche per il benessere”, applicandoli alla situazione e alle necessità locali così da utilizzare nel modo più efficace le proprie risorse didattiche e scientifiche
- approva il curriculum degli studi dei singoli CCL, coerente con le proprie finalità, ottenuto aggregando gli obiettivi formativi specifici ed essenziali (“core curriculum”) derivanti dagli ambiti disciplinari propri della classe
- ratifica – nel rispetto delle competenze individuali – l'attribuzione ai singoli docenti dei compiti didattici necessari al conseguimento degli obiettivi formativi del “core curriculum”, fermo restando che l'attribuzione di compiti didattici individuali ai Docenti non identifica titolarità disciplinari di corsi d'insegnamento.

### **13. – CAD - Consiglio di Area didattica e suoi Organi**

Sono organi del CCL il Presidente, il Vicepresidente e la Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica. Fanno parte del CAD:

- i professori di ruolo che vi afferiscono;
- i ricercatori ed equiparati ai sensi del DPR 382/1980 e 341/1990 che svolgono, a seguito di delibera del CAD, attività didattica nel CdS;
- quanti ricoprono per contratto corsi di insegnamento e i lettori di lingue afferenti al Corso di Laurea;
- i rappresentanti degli studenti iscritti nel Corso di Laurea. Per gli eligendi e i collegi elettorali valgono le regole riportate nel Regolamento di Facoltà.

I componenti del Consiglio di cui alle lettere “a-b” concorrono a formare il numero legale.

Le delibere riguardanti le persone dei docenti vengono assunte in seduta ristretta alla/e fascia/e interessata/e.

Il CAD è presieduto dal Presidente. Questi è eletto dal CAD tra i professori di ruolo, e resta in carica per tre anni accademici. L'elettorato attivo è riservato ai Professori e Ricercatori componenti il CAD. Il Presidente coordina le attività del Corso di Laurea, convoca e presiede il Consiglio e la Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP), e rappresenta il Corso di Laurea nei consessi accademici ed all'esterno, nel rispetto dei deliberati del Consiglio.

Il CAD elegge, con le stesse modalità del comma precedente, un Vicepresidente, scelto tra i docenti di ruolo. Egli coadiuva il Presidente in tutte le sue funzioni e ne assume i compiti in caso di impedimento.

Il Vicepresidente resta in carica per il mandato del Presidente.

Il Presidente convoca il Consiglio di norma almeno dieci giorni prima della seduta, attraverso comunicazione scritta e, ove possibile, per posta elettronica indirizzata ai membri del Consiglio nella sede abituale di lavoro. La convocazione deve indicare data, ora e sede della seduta, nonché l'ordine del giorno. Il Presidente convoca inoltre il Consiglio in seduta straordinaria su richiesta di almeno la metà dei componenti della CTP o di almeno il 20% dei componenti del Consiglio.

Il funzionamento del CCL è conforme a quanto disposto dal Regolamento delle Facoltà di “Medicina e Odontoiatria”, di “Farmacia e Medicina” e il Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa (DEIM) dell'Università degli Studi della Tuscia. Il CAD, su mandato dei Consigli di Facoltà di “Medicina e Odontoiatria” e di “Farmacia e Medicina”, istituisce una Commissione Tecnica di Programmazione didattico-pedagogica (CTP). La CTP è presieduta dal Coordinatore del CAD ed è costituita da Docenti e, se necessario, da altri professionisti qualificati, scelti in base alle loro competenze tecniche specifiche in ambito didattico e pedagogico, in relazione alle necessità formative e alle risorse del CdS.

La CTP è composta dal Presidente e dal Vicepresidente del Consiglio di Corso di Laurea, dai Coordinatori di Corso integrato, e da un rappresentante degli studenti, eletti dal Consiglio di Corso di Laurea. Il Coordinatore del CAD può integrare la CTP con non oltre tre membri, ai quali possono essere attribuite specifiche deleghe.

La CTP resta in carica per tre anni accademici, corrispondenti a quelli del Presidente.



La mancata partecipazione agli incontri della CTP per tre volte consecutive senza aver addotto giustificazione scritta, o per cinque volte consecutive anche con giustificazione, implica la decadenza automatica dalla CTP per i membri designati dal Presidente e per il rappresentante degli studenti, e dalla CTP e dalla carica di Coordinatore Didattico di Semestre per i Coordinatori di Semestre.

La CTP, consultati i Coordinatori dei Corsi ed i Docenti dei settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti disciplinari della classe, esercita le seguenti funzioni istruttorie nei confronti dei CdS, o deliberative su specifico mandato dello stesso:

- identifica gli obiettivi formativi del “core curriculum” ed attribuisce loro i crediti formativi, in base all’impegno temporale complessivo richiesto agli Studenti per il loro conseguimento;
- aggrega gli obiettivi formativi nei corsi di insegnamento che risultano funzionali alle finalità formative del CdS;
- propone con il consenso degli interessati, le afferenze ai Corsi di insegnamento dei Professori e dei Ricercatori, tenendo conto delle necessità didattiche dei CdS, delle appartenenze dei docenti ai settori scientifico-disciplinari, delle loro propensioni e del carico didattico individuale;
- pianifica con i Coordinatori e di concerto con i Docenti l’assegnazione ai Professori e ai Ricercatori dei compiti didattici specifici, finalizzati al conseguimento degli obiettivi formativi di ciascun Corso, garantendo nello stesso tempo l’efficacia formativa e il rispetto delle competenze individuali;
- individua con i Docenti le metodologie didattiche adeguate al conseguimento dei singoli obiettivi didattico-formativi;
- organizza l’offerta di attività didattiche elettive e ne propone al CAD l’attivazione.

La CTP, inoltre:

- discute con i docenti la modalità di preparazione delle prove - formative e certificative - di valutazione dell’apprendimento, coerentemente con gli obiettivi formativi prefissati;
- organizza il monitoraggio permanente di tutte le attività didattiche con la valutazione di qualità dei loro risultati, anche attraverso le valutazioni ufficialmente espresse dagli studenti;
- promuove iniziative di aggiornamento didattico e pedagogico dei docenti, d’intesa con l’Osservatorio Didattico Permanente di Facoltà;
- organizza un servizio permanente di tutoraggio degli studenti, al fine di facilitarne la progressione negli studi. Al termine di ogni anno accademico la CTP è tenuta a presentare al CAD una relazione scritta sulle attività svolte;
- Le funzioni svolte dai componenti della CTP sono riconosciute come compiti istituzionali e pertanto certificate dalle Autorità accademiche come attività inerenti alla didattica.

Il CAD o la CTP possono insediare Commissioni Didattiche definendone finalità, compiti e scadenze. La designazione dei componenti di dette Commissioni è fondata su criteri di competenza specifica e di rappresentatività. La mancata partecipazione agli incontri delle Commissioni per tre volte consecutive senza aver addotto giustificazione scritta, o per cinque volte consecutive anche con giustificazione, implica la decadenza automatica.

#### **14. – Orientamento e tutorato in itinere**

Sapienza, attraverso il SOrT - Servizio di Orientamento e tutorato, accompagna il percorso universitario dei propri studenti e studentesse fornendo supporto organizzativo e di sostegno allo studio.

I servizi di tutoraggio in itinere sono garantiti da Tutor docenti e Tutor studenti.

Sapienza offre un servizio di Tutorato specializzato di supporto per studenti con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento (DSA) al fine di ridurre o eliminare gli ostacoli e garantire un adeguato inserimento nell’ambiente universitario (accompagnamento a lezione, recupero di appunti, intermediazione con i docenti, affiancamento allo studio, prenotazione dei posti a lezione, disbrigo pratiche amministrative e di segreteria e altro).

La Sapienza offre un servizio di counseling per il sostegno didattico degli studenti con DSA e/o con pregressa storia di disturbi del neurosviluppo e/o profilo di disabilità ovvero con altri bisogni ‘formativi’ speciali. Il counseling fornisce servizi di accoglienza, orientamento, monitoraggio e supporto.

Sulla base della certificazione clinica presentata dallo studente, gli psicologi del counseling:

- elaborano e concordano con lo studente un piano individualizzato per il percorso accademico;
- predispongono la scheda operativa DSA;
- monitorano e aggiornano il progresso di carriera dello studente per ottimizzare l’uso degli strumenti compensativi e dispensativi;
- predispongono idonei percorsi di potenziamento delle abilità accademiche.



Sia per l'Università degli studi di Roma "Sapienza" sia per l'Università di Tuscia, l'inclusione costituisce il presupposto fondamentale per la riduzione delle diseguaglianze e rappresenta uno dei principi basilari della cultura dell'Ateneo e del diritto allo studio.

L'Università promuove le attività ed i servizi che favoriscano le condizioni di studio e di frequenza degli studenti con disabilità e con DSA.

A questo link possibile trovare tutte le informazioni relative ai servizi offerti:

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/disabilita-e-dsa>

Presso l'Università di Viterbo "Tuscia", il servizio di orientamento e tutorato in itinere, organizzato e coordinato da ciascun Dipartimento dell'Ateneo, teso a favorire un efficace inserimento degli studenti nel percorso formativo del corso di studio e si articola in una serie di iniziative volte ad offrire allo studente informazioni, consigli e supporto per affrontare al meglio e in modo consapevole le difficoltà del percorso di studi.

Il servizio di orientamento coadiuvato dal lavoro di studenti-tutor che hanno il compito di raccogliere ed indirizzare le richieste degli studenti agli uffici, al Presidente del CdS, alle commissioni competenti o ai singoli docenti.

Infine il CdS mette a disposizione degli studenti che avranno, eventualmente, un percorso di studio più difficoltoso e a coloro che ne faranno richiesta attività di tutoraggio utili a rendere più agevole il percorso di studio.

#### **15. – Obbligo di frequenza**

La frequenza viene verificata dai Docenti dei Corsi Integrati, che ne sono responsabili, adottando le modalità di accertamento stabilite dal CdS, su indicazione della CTP.

L'attestazione di frequenza alle attività didattiche obbligatorie di un Corso di insegnamento è necessaria allo Studente per sostenere il relativo esame.

Per gravi documentati motivi di salute può essere concesso recupero delle presenze mancanti nel corso dell'anno accademico immediatamente successivo.

#### **16. – Apprendimento autonomo**

Il Corso di Laurea garantisce agli Studenti la disponibilità di un numero di ore mediamente non inferiore alla metà di quelle previste per il raggiungimento dei 120 CFU utili al conseguimento del titolo completamente libere da attività didattiche condotte alla presenza dei Docenti, onde consentire loro di dedicarsi all'apprendimento autonomo e guidato.

Le ore riservate all'apprendimento sono dedicate:

- a. all'utilizzazione individuale, o nell'ambito di piccoli gruppi, in modo autonomo o dietro indicazione dei Docenti, dei sussidi didattici messi a disposizione dal Corso di Laurea per l'auto-apprendimento e per l'auto-valutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissi. I sussidi didattici saranno collocati, nei limiti del possibile, in spazi gestiti da Personale della Facoltà;
- b. all'internato presso strutture universitarie scelte dallo Studente, inteso a conseguire particolari obiettivi formativi;
- c. allo studio personale, per la preparazione degli esami.

#### **17. – Programmazione didattica**

Le attività didattiche di tutti gli anni di corso hanno inizio durante la prima settimana di ottobre. L'iscrizione a ciascuno degli anni di corso deve avvenire entro il 1 ottobre.

Prima dell'inizio dell'anno accademico, con adeguato anticipo sulla data di inizio dei corsi, il CAD approva e pubblica il documento di Programmazione Didattica predisposto dal Presidente, coadiuvato dalla CTP, nel quale vengono definiti:

- a. il piano degli studi del CdS
- b. le sedi delle attività formative professionalizzanti e del tirocinio post-laurea
- c. le attività didattiche
- d. il calendario delle attività didattiche e degli appelli di esame
- e. i programmi dei singoli Corsi
- f. i compiti didattici attribuiti a Docenti e Tutori.



### 18. – Passaggio agli anni successivi

È consentito il passaggio da un anno al successivo a prescindere dal numero di esami sostenuti. Peraltro la possibilità di sostenere gli esami per gli anni successivi è determinata dalle regole riportate di seguito.

Per sostenere gli esami del II anno occorre aver superato 2 esami del I anno.

La sospensione della frequenza per un numero di anni superiore a quattro impone l'iscrizione ad un anno di corso deliberato dal competente Consiglio della Struttura didattica, sia per gli studenti a tempo pieno che per quelli a tempo parziale.

### 19. – Modalità di verifica dell'apprendimento

Il CAD, su indicazione della CTP, stabilisce le tipologie ed il numero delle prove di esame necessarie per valutare l'apprendimento degli Studenti nonché, su proposta dei Coordinatori dei Corsi, la composizione delle relative Commissioni. Il numero complessivo degli esami curriculari non può superare quello dei corsi ufficiali stabiliti dall'ordinamento e non deve comunque superare il numero di 12 nei due anni di corso.

La verifica dell'apprendimento può avvenire attraverso valutazioni formative e valutazioni certificative.

#### A. Valutazioni formative

Le prove formative in itinere sono intese a rilevare l'efficacia dei processi di apprendimento e d'insegnamento nei confronti di contenuti determinati:

- le prove in itinere non idoneative, quando attuate, non hanno valore certificativo, non sono obbligatorie (per lo studente) e non esonerano lo studente dal presentare tutta la materia del Corso Integrato in sede di esame, avendo come unico scopo quello di aiutarlo nel controllare lo stato della sua preparazione;
- le prove in itinere idoneative (idoneità), poste alla fine di uno dei Semestri del Corso, possono essere sostenute facoltativamente dallo studente. In esse viene accertata la preparazione relativa al programma svolto nel semestre stesso; Lo studente è comunque tenuto a dimostrare in sede di esame la conoscenza degli argomenti del colloquio tramite richiami o riferimenti.

#### B. Valutazioni certificative

Le valutazioni certificative (esami di profitto) sono invece finalizzate a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli Studenti.

Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame. I momenti di verifica non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività ufficiali, nè con altri che comunque possano limitare la partecipazione degli Studenti a tali attività.

Gli studenti dovranno terminare gli esami entro 10 gg dalla presentazione della domanda di laurea, max 2 esami

#### Le sessioni d'esame si svolgeranno generalmente:

I° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Febbraio), le sessioni di recupero nei mesi di Giugno, Luglio e Settembre.

II° Semestre: la sessione ordinaria è fissata al termine del ciclo didattico corrispondente (Giugno-Luglio), le sessioni di recupero nei mesi di Settembre e Gennaio dell'anno successivo.

Eventuali sessioni straordinarie (in periodo pre-festività natalizie e pasquali), possono essere istituite su delibera dei competenti Consigli, in ogni caso al di fuori dei periodi di attività didattica.

In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in almeno due per ogni sessione di esame.

Per gli Studenti fuori corso o del II anno, che abbiano terminato la frequenza delle lezioni, possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame straordinari. Lo studente è iscritto "fuori corso" qualora abbia frequentato il corso di studi per la sua intera durata senza tuttavia aver conseguito il titolo accademico o senza aver superato tutti gli esami necessari per l'ammissione all'esame finale.



Il calendario degli esami pubblicato, con adeguato anticipo, sul Catalogo corso di studio.

La Commissione di esame è costituita da almeno tre Docenti impegnati nel relativo Corso di insegnamento ed è presieduta, di norma, dal Coordinatore. Nel caso di assenza di uno o più componenti di una Commissione alla data di un appello d'esame, il Presidente della Commissione può disporre la sostituzione dei membri ufficiali con i membri supplenti della stessa.

Sono consentite modalità differenziate di valutazione, anche consistenti in fasi successive del medesimo esame:

- a. prove orali tradizionali e prove scritte oggettive e strutturate (per la valutazione di obiettivi cognitivi)
- b. prove pratiche e prove simulate (per la valutazione delle competenze e delle capacità gestuali e relazionali).

## 20. – Attività formative per la preparazione della prova finale

Lo Studente ha a disposizione 12 crediti finalizzati alla preparazione della tesi di laurea presso strutture universitarie. Tale attività dello Studente, definita "Internato di Laurea", dovrà essere svolta al di fuori dell'orario dedicato alle attività didattiche ufficiali, non dovrà sovrapporsi a quelle a scelta dello studente e dovrà essere richiesto, di norma, nel mese di dicembre del II anno.

Lo Studente che intenda svolgere l'internato ai fini della tesi di Laurea in una determinata struttura deve presentare al Direttore della stessa una formale richiesta corredata del proprio curriculum (elenco degli esami sostenuti e voti conseguiti in ciascuno di essi, elenco delle attività seguite, stage in laboratori o qualsiasi altra attività compiuta ai fini della formazione). Il Direttore della struttura, sentiti i Docenti afferenti alla stessa e verificata la disponibilità di posti, accoglie la richiesta ed affida ad un Tutor, eventualmente indicato dallo Studente, la responsabilità del controllo e della certificazione delle attività svolte dallo Studente stesso nella struttura.

L'internato all'estero può, su richiesta, essere computato ai fini del tirocinio per la preparazione della tesi.

## 21. – Riconoscimento degli studi compiuti presso altre sedi o altri Corsi di studio

Gli studi compiuti presso corsi di laurea analoghi di altre sedi universitarie della Unione Europea nonché i crediti in queste conseguiti sono riconosciuti con delibera del CAD, previo esame del curriculum trasmesso dalla Università di origine e dei programmi dei corsi in quella Università accreditati.

Per il riconoscimento degli studi compiuti presso Corsi di laurea analoghi di paesi extra-comunitari, il CAD affida ad un'apposita Commissione l'incarico di esaminare il curriculum ed i programmi degli esami superati nel paese d'origine. Sentito il parere della Commissione, il CAD riconosce la congruità dei crediti acquisiti e ne delibera la convalida.

I crediti conseguiti da uno Studente che si trasferisca al CLM da altro Corso di Laurea della stessa o di altra Università possono essere riconosciuti dopo un giudizio di congruità, espresso dall'apposita Commissione, con gli obiettivi formativi di uno o più insegnamenti compresi nell'ordinamento didattico del CdS.

Agli esami convalidati verrà mantenuta la stessa votazione e, in caso di più esami convalidabili, sarà effettuata la media aritmetica dei voti.

Gli studenti, per poter essere ammessi al secondo anno di corso, *devono aver riconosciuti almeno due esami previsti nel piano degli studi per il primo anno*. Nel caso di ammissione al secondo anno di corso gli studenti sono obbligati ad ottenere le frequenze dei corsi mancanti.

Dopo avere deliberato il riconoscimento di un definito numero di crediti, il CAD dispone per l'iscrizione regolare dello Studente ad uno dei due anni di corso, adottando il criterio stabilito per il passaggio agli anni successivi.

L'iscrizione ad un determinato anno di corso è, comunque, subordinata alla effettiva disponibilità di posti debitamente verificata dalla Segreteria Amministrativa Studenti.

## 22. – Riconoscimento della Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” conseguita presso Università estere

La Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere” conseguita presso Università straniera viene riconosciuta ove esistano accordi bilaterali o convenzioni internazionali che prevedono l'equipollenza del titolo.

In conformità alla disciplina concernente la libera circolazione dei laureati entro l'Unione Europea, le Lauree rilasciate da Atenei dell'Unione saranno riconosciute fatta salva la verifica degli atti che ne attestano la congruità curriculare.



Ove non esistano accordi tra Stati, in base al combinato disposto degli articoli 170 e 332 del T.U. sull'istruzione universitaria, le autorità accademiche possono dichiarare l'equipollenza caso per caso. Ai fini di detto riconoscimento, il CCL:

- a. accerta l'autenticità della documentazione prodotta e l'affidabilità della Facoltà di origine, basandosi sulle attestazioni di Organismi centrali specificamente qualificati;
- b. esamina il curriculum e valuta la congruità, rispetto all'ordinamento didattico vigente, degli obiettivi didattico-formativi, dei programmi di insegnamento e dei crediti a questi attribuiti presso l'Università di origine;
- c. verifica che sia stata preparata e discussa la tesi di laurea.

Qualora soltanto una parte dei crediti conseguiti dal laureato straniero venga riconosciuta congrua con l'ordinamento vigente, il CAD dispone l'iscrizione ad uno dei due anni di corso, in base al criterio stabilito per il passaggio agli anni successivi. L'iscrizione ad un determinato anno di corso è comunque condizionata dalla disponibilità di posti nell'ambito del numero programmato precedentemente deliberato dal CCL.

Per i laureati extracomunitari si richiamano le disposizioni del DPR 31 Agosto 1999, n. 394.

### **23. – Catalogo del corso di studio (sito web)**

Il CdS predispone un sito WEB contenente tutte le informazioni utili agli Studenti ed al Personale docente e cura la massima diffusione del relativo indirizzo.

Nelle pagine WEB del CdS, aggiornate prima dell'inizio di ogni anno accademico, devono essere comunque disponibili per la consultazione:

- a. l'Ordinamento Didattico;
- b. la programmazione didattica contenente il calendario di tutte le attività didattiche programmate, i programmi dei Corsi, le date fissate per gli appelli di esame di ciascun Corso, il luogo e l'orario in cui i singoli Docenti sono disponibili per ricevere gli Studenti;
- c. il Regolamento;
- d. eventuali sussidi didattici on line per l'auto-apprendimento e l'auto-valutazione.

### **24. – Diploma Supplement**

Per facilitare la mobilità studentesca nell'area europea, oltre all'introduzione dei CFU, le Università si debbono organizzare a fornire a ciascun laureato, insieme al diploma, un supplemento informativo (diploma supplement) che riporta, in versione bilingue, la descrizione dettagliata del suo percorso formativo. Tale documento rappresenta anche un utile strumento di presentazione per l'ingresso nel mercato del lavoro.

Il Regolamento didattico, è consultabile integralmente sul Catalogo del Corso di Studio (sito web).