

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO
IN SCIENZE GASTRONOMICHE
(classe L 26)**

INDICE

Titolo I: Istituzione ed attivazione	
Art. 1 – Informazioni generali.....	2
Titolo II: Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, sbocchi occupazionali	
Art. 2 - Obiettivi formativi	2
Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi.....	3
Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati	3
Titolo III: Conoscenze verificate all'accesso e numero di iscritti	
art. 5 - Utenza sostenibile e programmazione degli accessi	4
art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale	4
art. 7 - Trasferimenti passaggi e riconoscimento crediti	4
Titolo IV: Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo	
Art. 8 - Curricula.....	5
Art. 9 - Svolgimento attività formative	5
Art. 10 – Frequenza, orientamento e tutorato	5
Art. 11 - Piano degli studi e scelta del curriculum/orientamento (<i>ove previsti</i>).....	6
Art. 12 – Iscrizione ad anni successivi al primo	6
Art. 13 – Verifica e valutazione del profitto	6
Art. 14 – Prova finale e conseguimento del titolo	6
Titolo V: Norme finali e transitorie	
Art. 15 - Entrata in vigore e validità del regolamento	6
Allegati	7

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Informazioni generali.

Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di laurea in Scienze Gastronomiche classe L 26, D.M. 16/3/2007, ordinamento dell'a.a. 2017/2018.

L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2017/2018.

La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.

La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.

L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è: <http://saf.unipr.it/>

Il corso di laurea rilascia titolo di Dottore in Scienze Gastronomiche

L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento.

Titolo II - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, sbocchi occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi.

Coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche forma figure professionali con le seguenti competenze:

- Pianificare interventi per il lancio di prodotti e servizi enogastronomici;
- Mettere a punto strategie di marketing di prodotti e servizi del settore enogastronomico, in particolare tramite le nuove risorse del web 2.0;
- Organizzare eventi a finalità economica, turistica e culturale (fiere, esposizioni, convegni), legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio;
- Sviluppare iniziative di comunicazione legate alla cultura del gusto e al patrimonio enogastronomico di un territorio;
- Svolgere attività di critica enogastronomica.

Gli sbocchi professionali comprendono diversi settori. I nostri laureati operano in consorzi di valorizzazione dei prodotti, programmi televisivi, riviste specializzate, enti locali, agenzie di promozione turistica e territoriale, aziende di ristorazione e agrituristiche, grande distribuzione organizzata.

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione:

I laureati dovranno dimostrare conoscenze e capacità di comprensione delle tematiche relative alle scienze gastronomiche ad un livello che, fondato su adeguate basi di cultura umanistica e scientifica, sia caratterizzato dall'uso di libri di testo avanzati e includa anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia nel campo dell'enogastronomia;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

I laureati dovranno essere capaci di applicare le loro conoscenze e capacità di comprensione in maniera da dimostrare un approccio professionale al loro lavoro, e di possedere competenze adeguate sia per valutare criticamente i prodotti enogastronomici, sia per risolvere problemi relativi alla valorizzazione degli stessi prodotti in eventi, in scritti e online.

Autonomia di giudizio:

I laureati devono essere capaci di raccogliere e interpretare informazioni nel campo di studi relativo al settore enogastronomico, con particolare riferimento alla qualità e tipicità dei prodotti alimentari, alla loro storia e alle tradizioni inerenti, alle problematiche igienico-sanitarie del settore enogastronomico e della ristorazione, al valore e alla qualità nutrizionale, alla divulgazione delle informazioni dei prodotti enogastronomici, alla gestione di piccole e medie imprese legate alla produzione e commercializzazione di prodotti enogastronomici, anche in rapporto alle attività turistiche e culturali del territorio.

I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla stesura di elaborati quali tesine su argomenti specifici e la relazione finale di tirocinio, grazie alla partecipazione ad attività di gruppo, visite guidate d'istruzione, convegni tecnico-scientifici e a seminari su argomenti enogastronomici. La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e le prove d'esame scritte e orali.

Abilità comunicative:

I laureati devono essere capaci di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni relativi alla enogastronomia a interlocutori specialisti e non specialisti.

I risultati attesi potranno essere conseguiti mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici, attraverso la preparazione di prove scritte e orali, mediante la preparazione di presentazioni e di scritti di tipo giornalistico con strumenti informatici, attraverso workshop tematici di scrittura, fotografia, ecc. I risultati potranno altresì essere verificati con la valutazione delle capacità espositive durante le prove d'esame orali e nella stesura di elaborati.

Capacità di apprendimento:

I laureati dovranno dimostrare di aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore, e per mantenersi aggiornati in campo scientifico e tecnologico per meglio svolgere la loro professione.

La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) di base e scientifica in corsi specifici, mediante la frequenza di corsi di recupero laddove necessari o richiesti, attraverso le attività di tutorato (da realizzare entrambi a seguito di opportuno finanziamento) stimolando gli studenti a rivolgersi a fonti svariate d'informazione con spirito critico. I risultati attesi, in termini di capacità di apprendimento, potranno essere verificati durante l'attività di tutorato mediante colloqui con lo studente, mediante la valutazione di idoneità alla lingua straniera, attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati.

I laureati in Scienze Gastronomiche svolgeranno attività professionali in diversi ambiti, quali:

- Professionista di organizzazione di eventi
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti Locali
- Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO
- Ricercatore nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive)
- Giornalista enogastronomico

- Organizzatore di aziende agrituristiche

Il laureato in Scienze Gastronomiche può trovare occupazione presso: Istituzioni pubbliche ed Enti Locali, Aziende agroalimentari, Consorzi, Enti di formazione, Comunità Montane, Periodici, Aziende di Promozione e Organizzazione di Eventi.

Il corso prepara altresì alla professione di (codifiche ISTAT):

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
- Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
- Tecnici delle pubbliche relazioni - (3.3.3.6.2)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)

Titolo III - Conoscenze verificate all'accesso e iscrizione

Art. 5 – Utenza sostenibile e accessi.

Per l'A.A. 2017/2018, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero senza verifica pre-immatricolazione. Si considera completata l'iscrizione corredata di ricevuta di pagamento della 1° rata della tassa di iscrizione.

Art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale.

Per l'ammissione al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

E' prevista ad iscrizione completata una prova di autovalutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. La prova di autovalutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'iscrizione. Le tematiche oggetto della prova di autovalutazione comprendono tematiche di cultura generale e conoscenze pregresse su materie scientifiche di base.

La prova sarà disponibile in rete sul sito WEB di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dal momento della chiusura delle iscrizioni.

Sulla base dell'esito gli studenti potranno autonomamente decidere quali conoscenze devono approfondire per seguire con profitto gli insegnamenti delle materie curriculari.

Art. 7 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti.

Per l'iscrizione al secondo o al terzo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 30 (secondo anno) o 60 (terzo anno) CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:
DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 12 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.
DISCIPLINE CHIMICHE (max 24), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.
DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, AGR/02-03, AGR/19.
DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSP/08, SECS-P/12.
DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati: AGR/15-16, ING-IND/11, ING-IND/17.
DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09, MED/42, MED/49, VET/01, VET/04

Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, nel limite massimo di 12 CFU.

I CFU sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Laurea tenendo conto del contributo delle attività formative al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea e valutando caso per caso la validità rispetto al livello del corso di studio, la congruenza rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo, nonché l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite
I riconoscimenti di CFU relativamente ai punti di cui sopra sono deliberati dal Consiglio Dipartimento in seguito ad opportuna valutazione della Commissione Didattica e proposta del Consiglio di Corso di Laurea

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 – Curricula.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche non prevede curricula.

Art. 9 – Svolgimento attività formative.

Entro il **15 giugno** di ogni anno il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di laurea specificando gli insegnamenti offerti a scelta e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.

La durata normale del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è di 3 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 crediti, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, lezioni in modalità blended, esercitazioni, attività di laboratorio, tirocini.

Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività di tirocinio sono disciplinate da apposito regolamento.

Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.

Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi allegato al presente Regolamento, ogni credito formativo corrisponde di norma a 7 ore di attività didattica frontale, 15 ore di esercitazioni, 15 ore di laboratorio.

Art. 10 – Frequenza, orientamento e tutorato.

La frequenza alle lezioni è consigliata ma non è obbligatoria.

L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto didattico e motivazionale, e prevenendo ritardi nella conclusione degli studi. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. Sono previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro. Relativamente all'orientamento e tutorato particolare attenzione sarà riservata allo studente lavoratore.

Sul sito WEB del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco sono disponibili i referenti per attività di orientamento e tutoraggio.

Art. 11 – Piano degli studi

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard.

Il piano degli studi è riportato nell'allegato 1.

Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o presso altri Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.

Art. 12 – Iscrizione ad anni successivi al primo.

Non sono previsti CFU minimi per l'iscrizione ad anni successivi al primo.

Sono invece previste alcune propedeuticità come di seguito riportato:

C.I. Biologia e Chimica propedeutiche a Nutrizione Umana e Principi di Dietetica

C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti propedeutica a Microbiologia dei Prodotti Trasformati

C.I. Biologia propedeutica a Produzioni Vegetali e a Produzioni Animali

Art. 13 – Verifica e valutazione del profitto.

Il Dipartimento definisce un periodo per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note attraverso la pubblicazione sul sito di Dipartimento del Calendario Didattico e secondo le modalità previste annualmente dalle normative.

I docenti non possono tenere prove d'esame al di fuori dei periodi stabiliti dal Dipartimento.

Il Manifesto degli Studi e le ulteriori informazioni relative alla organizzazione del corso di studio sono reperibili nel portale web del corso di laurea.

Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate annualmente per ciascun insegnamento nel syllabus di ciascun corso.

L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento didattico di Ateneo.

Art. 14 – Prova finale e conseguimento del titolo.

Per il conseguimento del titolo lo studente deve preventivamente sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le altre attività formative.

Le modalità di svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio di Dipartimento e pubblicato sul sito del Dipartimento stesso.

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 15 - Entrata in vigore e validità del regolamento.

Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2017/2018 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.

Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Allegati

Allegato 1 - Piano degli studi

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

PIANO DEGLI STUDI

A. A. 2017/2018

I ANNO

I Semestre	C.F.U.
Chimica (annualizzato)	10 (5)
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	6
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	9 (4)
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	10
C.I. Biologia I Modulo: Biologia	10 6
Idoneità di lingua inglese	3
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	1
Totale crediti semestre	35
II Semestre	
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	9 (5)
Chimica (annualizzato)	10 (5)
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	10 4
Marketing	6
Cibo Comunicazione	8
Totale crediti semestre	28
Totale crediti annuali	63

II ANNO

I° Semestre	C.F.U
Insegnamento	
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo: Microbiologia Generale	6
Produzioni Vegetali	12 (6)

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI – REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

Produzioni Animali	6
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	9
Totale crediti semestre	27
II° Semestre	
Insegnamento	C.F.U
Economia del Sistema agroalimentare	9
Produzioni Vegetali	12 (6)
Igiene degli Alimenti	6
Alimenti e Bevande I	6
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	6
Totale crediti semestre	33
Totale crediti annuali	60

III° ANNO

Insegnamento	CFU
C.I. Alimenti e Bevande 2 I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	6
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	9
Ispezione degli alimenti	6
Totale crediti semestre	27
III° ANNO	
Insegnamento	CFU
Microbiologia dei prodotti trasformati	6
A scelta dello studente	12
Tirocinio articolato in tre tipologie a scelta	
Tirocinio c/o strutture Esterne	7
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	7
Tirocinio in Mobilità Internazionale	7
Prova finale	5
Totale crediti semestre	30
Totale crediti annuali	57
Totale triennio	180