

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

Articolo 1

Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intendono:

- a) per Dipartimento, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II;
- b) per Regolamento sull'Autonomia Didattica (RAD), il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. n. 509 del 3 novembre 1999, come modificato dal D.M. n. 270 del 22 ottobre 2004;
- c) per Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento didattico approvato dall'Università degli Studi di Napoli Federico II;
- d) per Corso di Laurea, il Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee appartenente alla Classe L-GASTR, "Scienze, culture e politiche della gastronomia", come individuato dall'art. 2 del presente regolamento;
- e) per Commissione, la Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee;
- f) per titolo di studio, la Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee, come individuata dall'art. 2 del presente regolamento;
- g) per Ordinamento, l'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee secondo quanto riportato nel RDA;
- h) nonché tutte le altre definizioni di cui all'art. 1 del RDA.

Articolo 2

Titolo e Corso di Laurea

Il presente Regolamento disciplina il Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee appartenente alla Classe L-GASTR, "Scienze, culture e politiche della gastronomia" ed al relativo Ordinamento inserito nel RDA, afferente al Dipartimento di Agraria.

Gli obiettivi del Corso di Laurea sono quelli fissati nell'Ordinamento Didattico allegato al RDA.

I requisiti di ammissione al Corso di Laurea sono quelli previsti dalle norme vigenti in materia. Altri requisiti formativi e culturali possono essere richiesti per l'accesso, secondo le normative prescritte dall'art. 7 del RDA (vedi art. 4 del presente Regolamento).

Il titolo di Dottore in Scienze gastronomiche mediterranee si consegue al termine del Corso di Laurea e comporta l'acquisizione di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Articolo 3

Struttura didattica

Sono Organi del Corso di Laurea:

- a) il Coordinatore della Commissione
- b) la Commissione;

Composizione della Commissione è quella prevista dall'art.4 del RDA.

La Commissione ha le competenze previste dall'art.4 del RDA.

Articolo 4

Requisiti di ammissione al Corso di Laurea, attività formative propedeutiche e integrative

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo. Al corso sono ammessi n. 40 (35 + 5 riservati a stranieri) studenti che saranno selezionati con un test di accesso. È richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente una soddisfacente familiarità con le doti di logica, capacità di espressione orale e

scritta e livello base della lingua inglese. Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori. La graduatoria di ammissione è stabilita in base agli esiti del test di verifica.

Qualora il numero dei candidati all'iscrizione al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee fosse superiore al numero indicato di 40, potranno immatricolarsi soltanto gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito. Noti gli esiti, gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno. Il giorno successivo alla scadenza di tale termine verrà reso noto l'eventuale disponibilità di posti non coperti. Tali posti saranno assegnati secondo l'ordine progressivo della graduatoria stessa. Nel caso di mancata copertura dei 5 posti riservati a studenti stranieri, i posti non coperti saranno assegnati a studenti italiani secondo l'ordine progressivo della graduatoria.

Il numero programmato è motivato soprattutto dal fatto che il percorso formativo si svolgerà attraverso lezioni teorico-pratiche e laboratori didattici (es.: cucina, panificio, pizzeria, caseificio, birrificio, centro di micro-vinificazione, aula degustazione, ecc.), che necessariamente richiedono la suddivisione degli studenti in gruppi di 15-20 per turno affinché le attività siano efficaci e si svolgano in sicurezza.

Il bando per l'ammissione al Corso verrà pubblicato sul sito di Ateneo: www.unina.it.

Articolo 5

Crediti formativi universitari, curricula, tipologia e articolazione degli insegnamenti

Nell'allegato A sono riportati:

- a) l'elenco degli insegnamenti con l'eventuale articolazione in moduli, l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento per ciascun insegnamento o modulo, il numero di CFU conseguibili attraverso il superamento del corrispondente esame di profitto o idoneità e tipologia dell'attività formativa ai sensi del D.M. 270/04.
- b) l'elenco delle altre attività formative (attività a scelta dello studente, studio della lingua inglese, preparazione della tesi di laurea, tirocinio) ed il numero di CFU conseguibili attraverso esami di profitto, prova finale (esame di laurea) o altre forme alternative di accertamento del raggiungimento degli obiettivi formativi.

Articolo 6

Manifesto degli studi e piani di studio

Entro e non oltre il 30 giugno il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi proposto dalla Commissione per il successivo anno accademico. Il Manifesto degli Studi determina in particolare:

- a) gli insegnamenti che saranno attivati in quel particolare anno accademico;
- b) le alternative offerte e consigliate, nonché i modi ed i tempi dell'eventuale presentazione da parte dello studente di un proprio piano di studio;
- c) le modalità di svolgimento di tutte le attività didattiche;
- d) la data di inizio e di fine delle singole attività didattiche (lezioni frontali, moduli didattici, seminari, etc.);
- e) i criteri di assegnazione degli studenti a ciascuno degli eventuali corsi sdoppiati;
- f) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza, in ogni caso non valide per gli studenti fuori corso;
- g) le propedeuticità degli esami;
- h) le modalità di copertura degli insegnamenti e di tutte le altre attività didattiche;
- i) le scadenze connesse alle procedure per le prove finali;
- j) gli schemi dei contratti di cui all'art.11 del presente regolamento;

k) eventuali corsi per il superamento del test di valutazione di cui all'art.4 del presente regolamento

Il Manifesto degli Studi sarà tempestivamente reso pubblico nei modi opportuni.

I piani di studio, contenenti la richiesta di approvazione di *curricula* individuali presentati alla Segreteria Studenti entro i tempi fissati dal Senato Accademico, saranno vagliati dalla Commissione ed approvati dalla stessa entro 30 giorni dalla scadenza del termine fissato per la presentazione. Trascorso tale termine il piano di studio s'intende approvato limitatamente alla parte conforme a curricula ed insegnamenti opzionali riportati nel presente Regolamento (all. A) e nel Manifesto degli Studi; resta l'obbligo di espressa deliberazione da parte della Commissione in ordine alle attività a libera scelta dello studente.

Articolo 7

Orientamento e tutorato

Le attività di orientamento e tutorato sono organizzate e regolamentate dalla Commissione, secondo quanto stabilito dall'art. 8 del RDA. In particolare, le attività suddette sono gestite e monitorate dalla Commissione Orientamento e Tutorato e dalla Commissione Tirocinio.

Articolo 8

Ulteriori iniziative didattiche

In conformità ai commi 1 e 2 dell'art. 15 del RDA, il Consiglio di Dipartimento, sentita la Commissione, può proporre all'Università l'istituzione di corsi di perfezionamento, corsi di preparazione agli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio delle professioni, di concorsi pubblici, corsi per l'educazione continua. Tali iniziative possono anche essere promosse attraverso convenzioni dell'Ateneo con Enti pubblici o privati.

Articolo 9

Trasferimenti, passaggi di Corso e di Dipartimento, iscrizione a corsi singoli

I trasferimenti, i passaggi e l'ammissione a prove singole sono regolamentati dall'art. 16 del RDA.

Articolo 10

Esami di profitto

L'esame di profitto ha luogo per ogni insegnamento ove previsto (vedi allegato A). L'esame di profitto può consistere in:

- verifica mediante questionario/esercizio numerico;
- relazione scritta;
- relazione sulle attività svolte in laboratorio;
- colloqui;
- verifiche di tipo automatico in aula informatica.

Al termine di ogni periodo didattico, lo studente è valutato sulla base dell'esito dell'esame. In caso di valutazione negativa, lo studente avrà l'accesso ad ulteriori prove di esame nei successivi periodi previsti.

In tutti i casi, il superamento dell'esame determina l'acquisizione dei corrispondenti CFU.

Ulteriori aspetti normativi dell'esame di profitto sono comunque regolamentati dall'art. 20 del RDA.

Articolo 11

Norme per l'iscrizione ad anno successivo, studenti ripetenti, studenti a contratto/lavoratori

Iscrizione ad anno successivo, studenti ripetenti

In ottemperanza a quanto previsto dal D.R. 2361 del 19.6.2017 a decorrere dall'a.a. 2017/2018 le iscrizioni agli anni successivi al primo dei corsi di studio verranno effettuate progressivamente fino al termine della durata legale degli stessi, senza preclusioni o condizioni relative al superamento di

sbarramenti amministrativi, consistenti in un numero stabilito di CFU o esami di profitto previsti dal piano di studi.

Studenti a contratto

La Commissione determina, anno per anno, forme di contratto offerte agli studenti che chiedono di seguire gli studi in tempi più lunghi di quelli legali. A tali studenti si applicano le norme previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Ulteriori aspetti normativi riguardanti l'iscrizione ad anno successivo, gli studenti ripetenti, gli studenti a contratto e/o lavoratori, gli studenti fuori corso e l'interruzione degli studi sono comunque regolamentati dall'art. 21 del RDA.

Articolo 12

Prove finali e conseguimento del titolo di studio

La Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione. L'elaborato dovrà riguardare un tema inerente una o più discipline del percorso di studio con l'intento di mettere a frutto l'esperienza maturata durante i tre anni del corso. Le modalità di svolgimento della prova finale sono pubblicate sul sito del Dipartimento di Agraria nella sezione Didattica, Sedute di Laurea.

Le suddette norme integrano quelle già indicate nell'art. 24 del RDA.

Per quanto non contemplato dal presente Regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo.

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE L-GASTR					
INSEGNAMENTI		MODULI		SSD	Attività*/Ambito**
I anno	CFU				
Chimica generale e organica applicata all'agroalimentare	9			CHIM/06	B/SMSC
Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea	12			M-DEA/01	B/STM
Biodiversità delle risorse naturali	12	6	Botanica delle piante alimentari	BIO/03	B/SBD
		6	Ecosistemi mediterranei	BIO/07	
Biochimica e proprietà funzionali degli alimenti	6			BIO/10	C/SBPN
Qualità delle materie prime	12	6	Materie di origine vegetale	AGR/03	C/SPTA
		6	Materie di origine animale	AGR/19	
Totale esami di profitto 5 – 51 CFU					
Lingua (idoneità)	5				
II anno	CFU	MODULI		SSD	Attività*/Ambito**
Preparazione degli alimenti	12	6	Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari	AGR/15	C/SPTA
		6	Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	
Conoscenza e percezione del vino	6			AGR/15	C/SPTA
Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari	12	6	Tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	A
		6	Patologie e protezione delle derrate	AGR/12	
Microbiologia dei prodotti alimentari	6			AGR/16	C/SPTA
Ispezione degli alimenti	6			VET/04	C/SPTA
Igiene e sicurezza degli alimenti	6			MED/42	A
Alimenti e corretta alimentazione	6			MED/13	A
Totale esami 7 – 54 CFU					
III anno	CFU	MODULI		SSD	Attività*/Ambito**
Laboratorio di gastronomia mediterranea	20	5	Gastronomia 1	AGR/15	C/SPTA
		5	Gastronomia 2		
		5	Gastronomia 3		
		5	Gastronomia 4		
Sociologia della comunicazione in enogastronomia	6			SPS/08	C/SEGSSP
Economia e marketing	6			AGR/01	A
Organizzazione aziendale dell'impresa agrifood	6			SECS-P/08	C/SEGSSP
Legislazione alimentare	6			IUS/03	C/SEGSSP
Totale esami 5 – 44 CFU					
Esami a scelta dello studente (II e III anno)	18	3 da 6 CFU o 2 da 9 CFU			
Altra attività	4				
Prova finale	4				
TOTALE	180				

*Legenda delle tipologie di attività formative ai sensi del D.M. 270/04: B = formative di base; C = formative caratterizzanti; A=formative affini ed integrative.

**Legenda delle tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04:

SMSC = Scienze matematiche, statistiche e chimiche; STM = Scienze del territorio e della memoria; SBD = Scienze della biodiversità; SBPN = Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione; SPTA = Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; SEGSSP = Scienze economico-giuridiche, Scienze socio-politiche.